

Visite de la chèvrerie du Bon Air,

La Limouzinière, 13 mai 2017



La chèvrerie du Bon Air

Le bâtiment est une ancienne écurie restaurée en bois, très lumineuse et aérée.

Les deux jeunes femmes se sont installées il y a 3 ans avec 6 chèvres et 1 bouc. Elles élèvent maintenant 42 chèvres allaitantes et 10 chevrettes, sur 30 hectares autour de la chèvrerie.



L'intérieur de la chèvrerie



Émilie et Véronique

Émilie et Véronique vendent leurs fromages sur les marchés de St Philbert, Corcoué, Fromentine (en été), et bientôt Montaigu. Elles travaillent également en amap, principalement avec les paniers de Sèvre à Rezé, mais aussi à La Chevrolière, et depuis peu à Machecoul.

Elles proposent un contrat par « paniers » : 2 fromages dans le petit, 3 dans le grand, (avec variantes +1 faisselle), 2 faisselles dans le laitier. A chaque livraison les variétés de fromage peuvent être différentes.

Les livraisons seraient calées sur celles de la ferme de Rublé, avec laquelle elles travaillent étroitement.



Les fromages