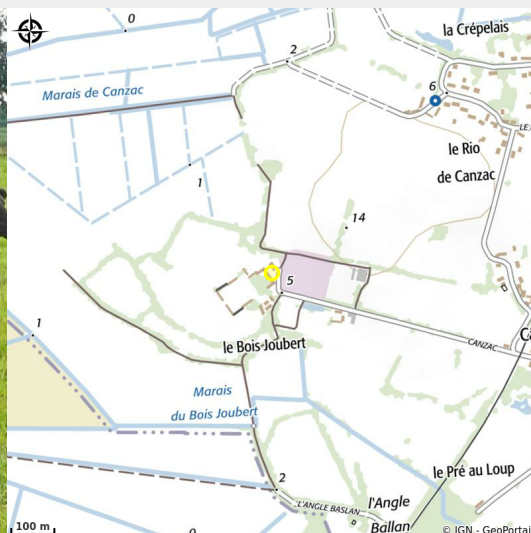


# LA FERME DE BOIS JOUBERT



Crédit photo : (DR)



*Vente à la ferme le vendredi, de 14h à 19h*

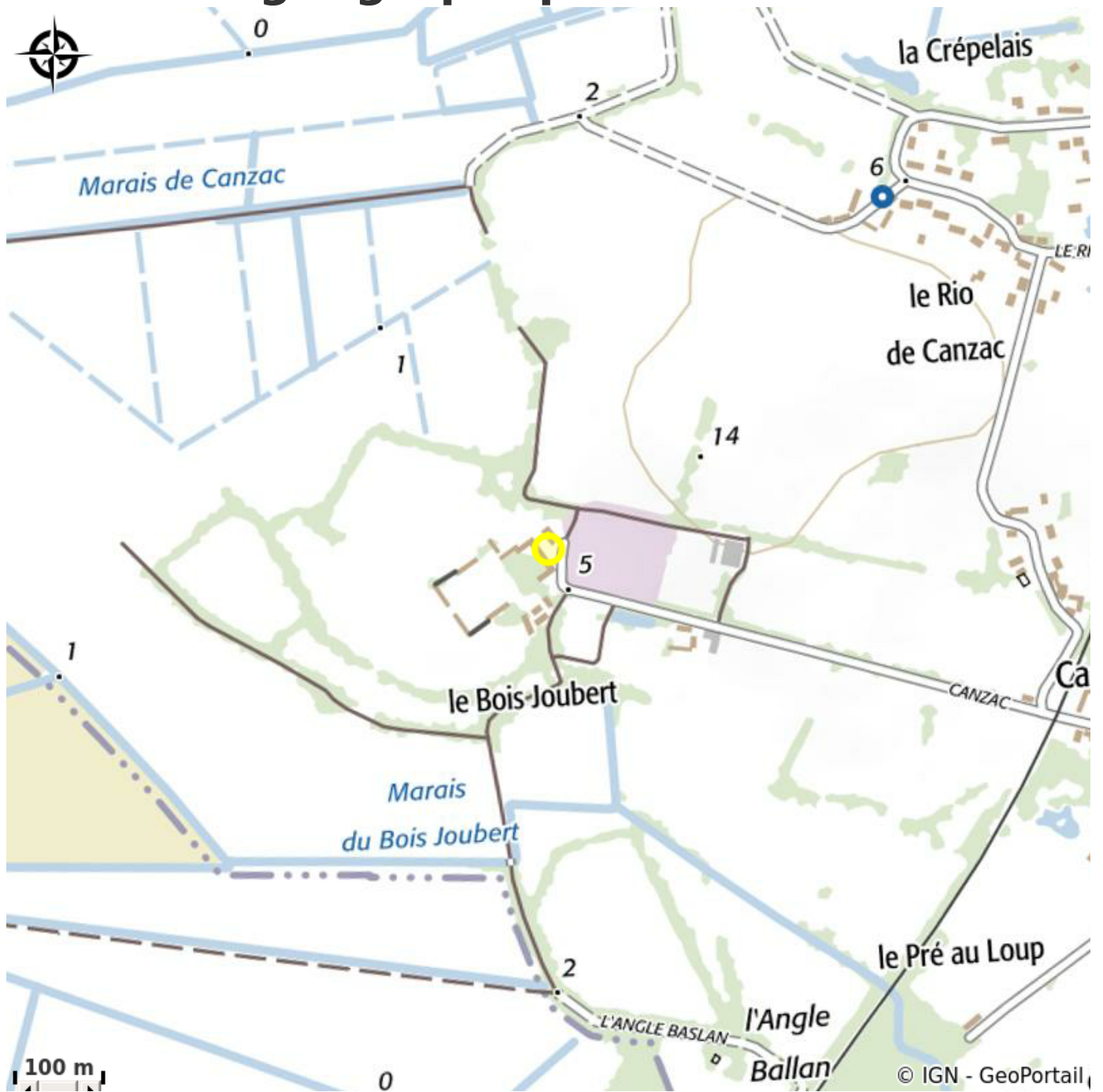
## Infos pratiques

Categorie : A voir

# Description

Notre ferme est située sur le territoire du Parc naturel régional de Brière dans une réserve volontaire appartenant à "Bretagne Vivante". Dans cet environnement préservé, nous nous efforçons de maintenir vivant un patrimoine naturel riche, en pratiquant une agriculture biologique et en valorisant les prairies du marais, par le pâturage et la fauche. Nous contribuons également à la sauvegarde de la biodiversité domestique, en élevant des vaches bretonnes Pie-Noire. Nos produits : Tommes, fromages de pâte pressée au lait cru : - La tomme "jeune" : douce et goûteuse, elle a au minimum un mois d'affinage. - La tomme "vieille" : très goûteuse, un peu forte, elle est affinée au moins trois mois. - La tomme "maigre" : 13% de matière grasse. - Grande tomme : moelleuse et fruitée, elle convient également pour la « raclette ». Viande : Race bretonne Pie-Noire : caissettes de 11kg : assortiment de rôtis, beefsteaks, bourguignon, pot au feu, steaks hachés.

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Contact

Le Bois Joubert  
44480 DONGES  
[fermedeboisjoubert@orange.fr](mailto:fermedeboisjoubert@orange.fr)