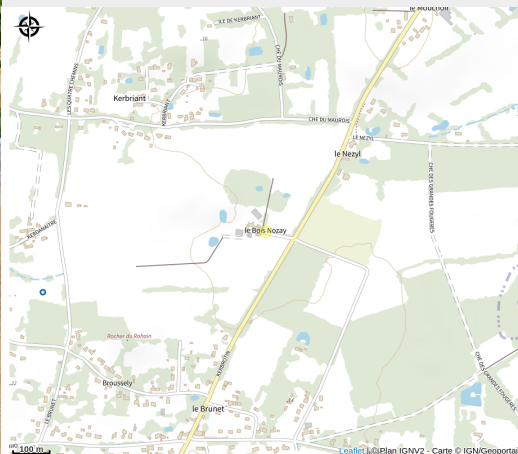


GAEC Les Chèvres du bois Nozay



Crédit photo : (GAEC les chèvres du bois nozay)

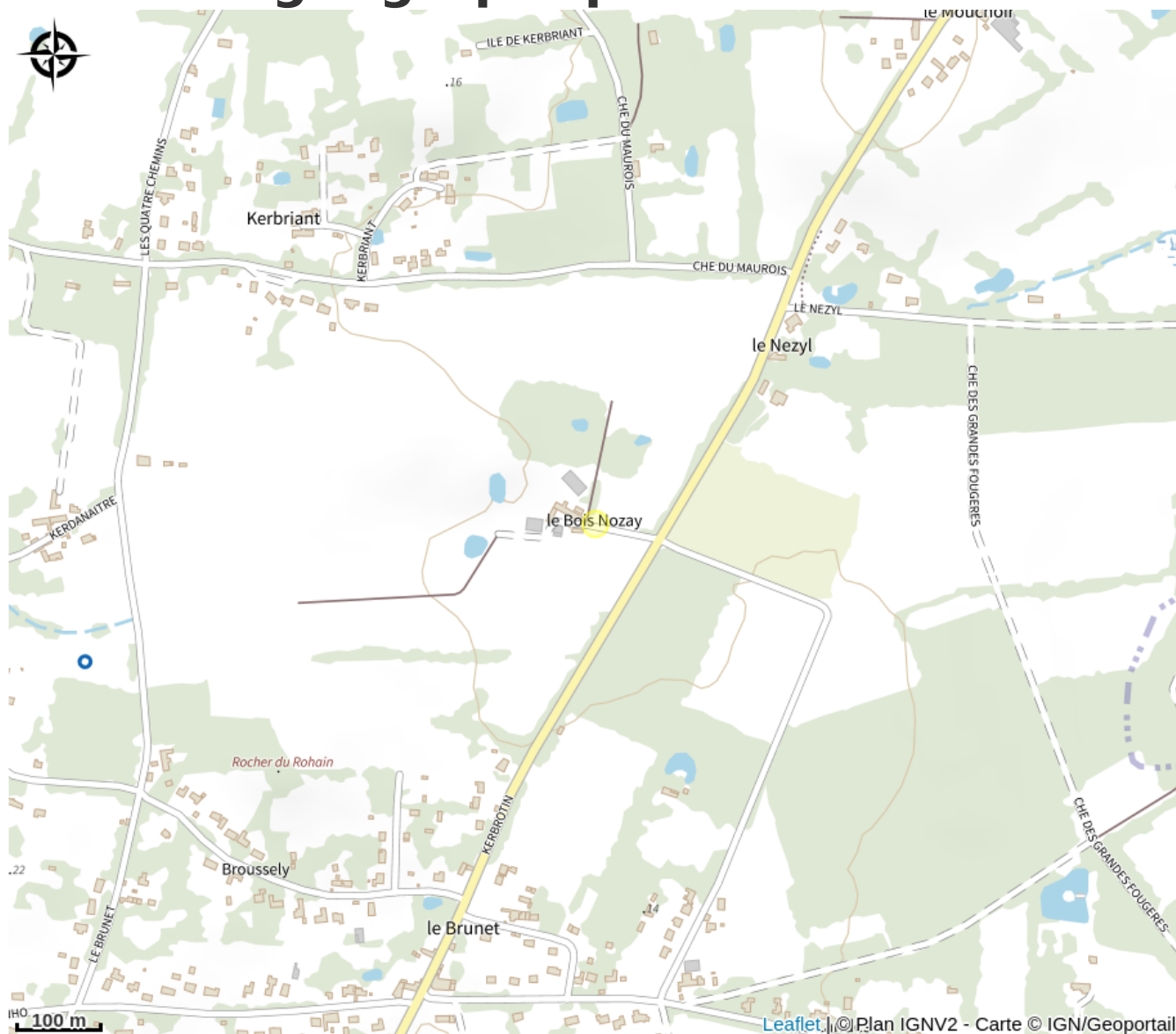
Infos pratiques

Categorie : A voir

Description

Le point de vente à la ferme est ouvert Mercredi et Vendredi 17h-19h. Nous sommes également présentes sur les marchés : La Turballe le mercredi matin et le samedi matin, à Quimiac le vendredi matin et au village de Kerhinet à Saint-Lyphard les jeudis d'été toute la journée. La ferme du Bois Nozay se situe à St Lyphard, au cœur de la presqu'île guérandaise, entre océan et Brière. La surface de l'exploitation est de 45 ha dont une grande partie se situe autour de nos bâtiments, idéal pour le pâturage de nos chèvres ! De nombreuses haies, arbres et mares composent le paysage de cette exploitation. Précision, qui est loin d'être un détail pour nous, la ferme est en bio depuis 15 ans déjà ! Nous, c'est Maëva et Mathilde, nous sommes ingénieures agronomes et ce projet nous l'avons depuis 10 ans. Depuis mai 2020, nous élevons 110 chèvres dans le but de produire du lait et de fabriquer du fromage et des produits laitiers fermier et bio. L'alimentation des chèvres est assurée en majorité par la production de la ferme. En effet, elles sortent au pâturage dès que la météo le permet, elles profitent ainsi de l'herbe fraîche et du soleil. Lorsqu'elles restent dans le bâtiment elles sont nourries avec du foin que nous produisons sur nos prairies. Pour le reste de l'alimentation, nous produisons également notre méteil : mélange de grains de céréales et protéagineux, que nous semons chaque automne pour être moissonné l'été suivant. Nos chèvres mettent bas une fois par an au mois de mars, à partir de cette période nous les trayons deux fois par jour afin de récupérer leur lait pour le transformer tous les jours dans notre laboratoire en fromage, fromages blanc et yaourts. Les fromages sont affinés quelques jours voir quelques semaines dans nos caves pour développer tous leurs arômes. Puis à partir de fin décembre, nous arrêtons de les traire afin de leur laisser 2 mois de repos jusqu'à leur prochaine mise bas. La fabrication de fromage cessent donc également à cette période, suivant le rythme naturel de l'animal. La commercialisation de nos produits fermiers se fait au maximum en direct, marchés, AMAP, point de vente à la ferme, l'objectif pour nous étant l'échange avec les consommateurs. Nos engagements : Vivre de notre travail dans le respect de l'homme, de l'animal et de l'environnement et surtout partager notre métier !

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

Le Bois Nozay

44410 SAINT-LYPHARD

leschevresduboisnozay@gmail.com