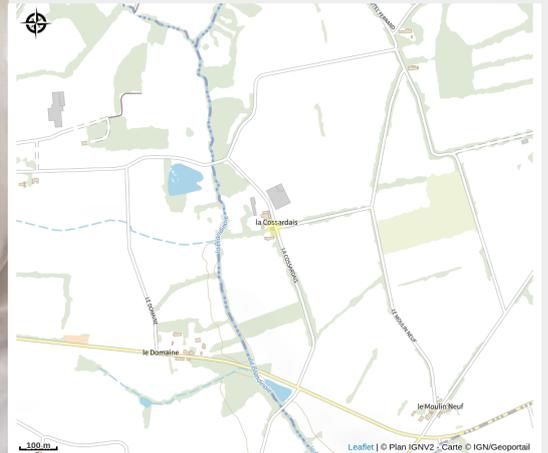


# FERME DE LA VALLÉE DE SAINT-FLOUR



Crédit photo : (©Lait Gourmandises)



Découvrez la ferme de la vallée de Saint Flour où Justine, Alexia et Benoît élèvent des vaches laitières et transforment leur lait en fromage

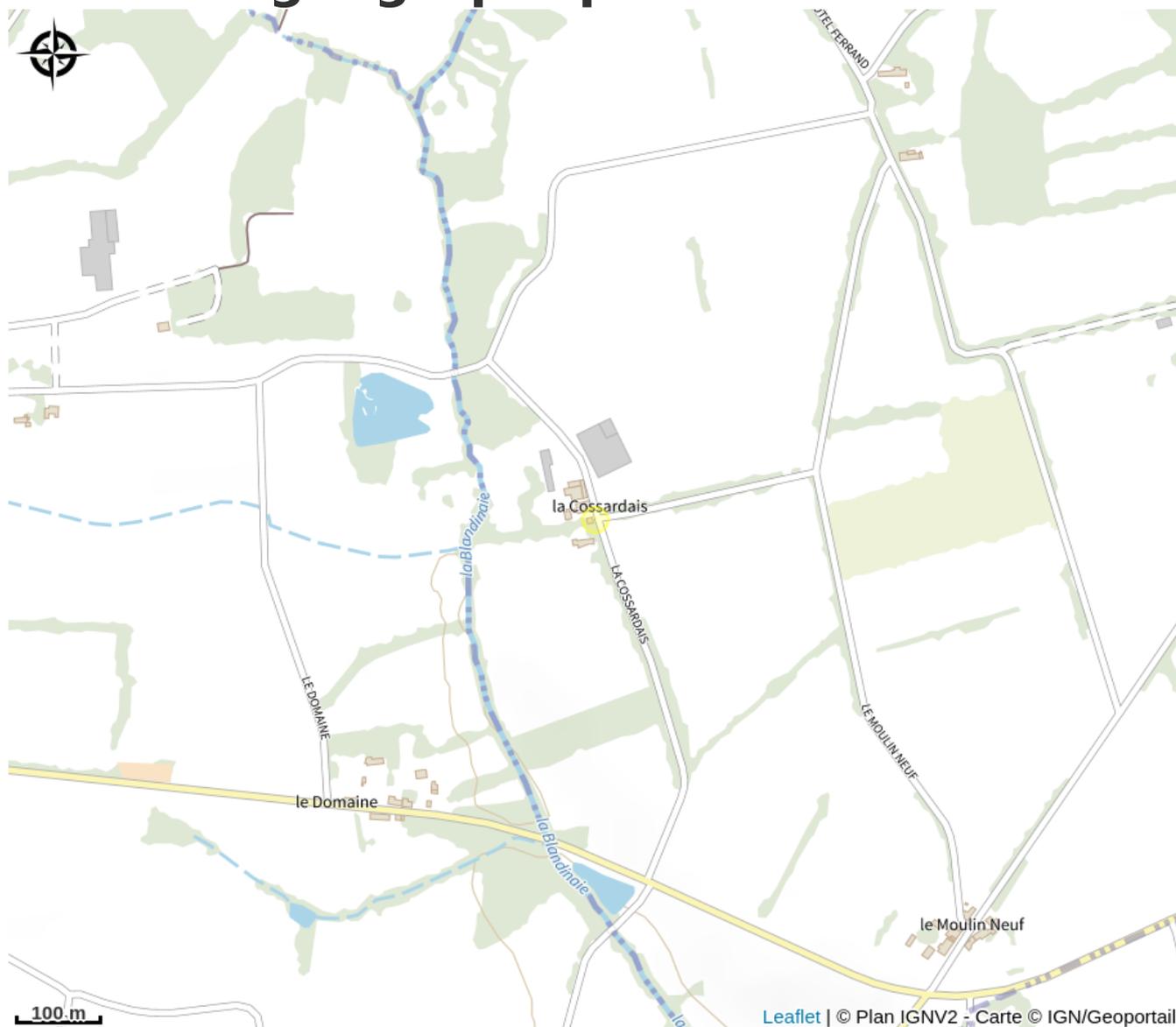
## Infos pratiques

Catégorie : A voir

# Description

Certifiés Haute Valeur Environnementale (HVE), Justine, Alexia et Benoît favorisent les pratiques qui préservent l'écosystème naturel. Leur objectif est d'être autonome, de réduire la consommation énergétique et l'utilisation des produits phytopharmaceutiques. Leurs vaches sont au maximum au pâturage et depuis début 2023 le lait est transformé dans la fromagerie "Lait Gourmandises". Le trio sera heureux de vous accueillir sur leur exploitation. Les fromages sont à retrouver au magasin de la ferme, ouvert le mercredi après-midi de 16h à 19h et le samedi de 10h à 13h, ou via le distributeur automatique accessible en continu sur la ferme. Les productions de la ferme : - lait pasteurisé - Naïade: faisselle - Onctueuse : fromage blanc - Tornado : tartinable ou cuisinable - Tibili : crottin frais (salé ou sucré) ou affiné - Camembert du Saint Flour - Crem'euh : type brie - Grisette : tomme souple et fruitée - Ondée : raclette ©Bienvenu à la ferme

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Contact

1 Lieu-dit La Cossardais

44390 PUCEUL

[laitgourmandises@gmail.com](mailto:laitgourmandises@gmail.com)