

SAINT-MICHEL-DE-MAURIENNE



RANDONNEE
EN FAMILLE

A la rencontre des brebis laitières

VISITE DE LA FERME DU FARDELIER

Randonnée
pédestre
Niveau
Famille,
tout public



Accessibilité
en voiture, à pied, en
vélo et personnes à
mobilité réduite



Durée
1 h à 1h30



Bienvenue au cœur de l'agriculture de montagne, chez Amandine Mousset Costerg et Léonard Mousset, à la ferme du Fardelier. Vous pourrez ici, en famille, partir à la rencontre d'un troupeau de 60 brebis dans les champs alentours. La visite de la traite, sur rendez-vous, durera d'une heure à une heure et demi selon l'éloignement du troupeau. La découverte de cette véritable éco-ferme vous surprendra : l'énergie y est solaire et les eaux usées sont traitées par une roselière.

Sur place, Amandine & Léonard vous feront découvrir leur beau métier et vous expliqueront comment le lait des brebis de race savoyarde rustique (Thônes et Marthod), est transformé en petits fromages frais ou affinés, en tomme et en yaourts... Bio évidemment.

« Production biologique de fromages typiques, race de brebis locale... Découvrez une ferme et un type de production véritablement intégrés à leur territoire... »





"Une salle de traite mobile

Les brebis changent de pâturages, la salle de traite les suit ! Ce qui permet de laisser les brebis dans les alpages et d'effectuer quotidiennement la traite. Le lait est ensuite redescendu à la ferme pour la fabrication des fromages et des yaourts."



De mai à décembre, la ferme est ouverte tous les jours de 11 h à 12 h et de 17 h à 18 h, et le dimanche de 17 h à 18 h.

ACCES

Au départ de St-Michel, direction Modane puis au feu suivre Beune puis le Mollard, 15 min en voiture ou possibilité de prendre le sentier "tour du canton" (2 h bon marcheur).

CONTACTS

Amandine et Léonard Mousset

Le Mollard - 73140 Beune

Tél : 04 79 20 25 34

et 06 70 36 12 96

www.fermedufardelier.fr

contact@fermedufardelier.fr

+ d'infos
www.saint-michel-de-maurienne.com

