

UNE FERME FAMILIALE ET TRADITIONNELLE

En reprenant la ferme familiale il y a 25 ans, Marie, Daniel et Gilles ont fait le choix d'une **agriculture paysanne**: extensive et de qualité.



Ils élèvent une quarantaine de vaches de la race locale "Abondance". Aussitôt après la traite, le lait crémeux est transformé en délicieux fromages du terroir: **Le reblochon fermier, la tomme, les fromages de Delphine (pate pressée cuite), la tomme blanche et les faisselles.**

SAVOIR FAIRE, QUALITE, TRANSPARENCE

Le cahier des charges **AOC Reblochon Fermier** sert de base à la production de la ferme, et ses critères de qualité bénéficient à tous les autres fromages:

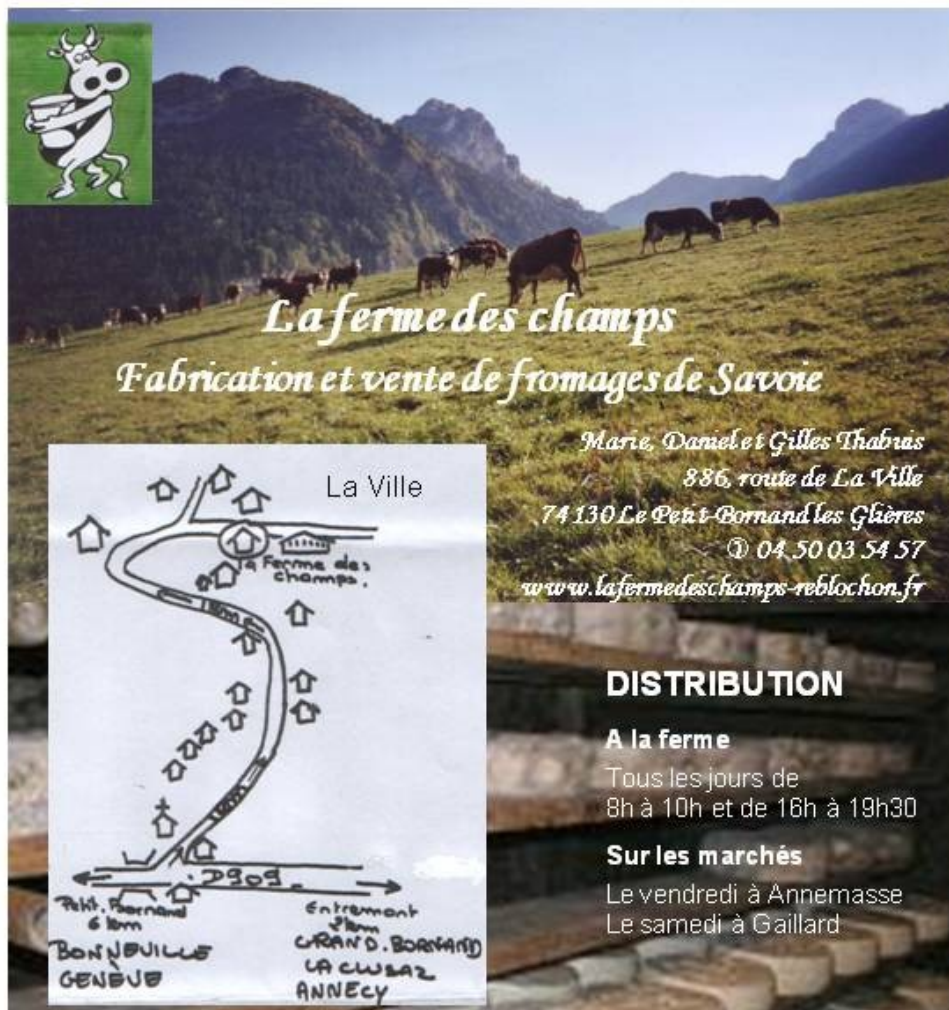
- ✓ Les vaches sont nourries au pâturage l'été (sans intrant) et au foin de l'exploitation l'hiver.
- ✓ Le petit complément en céréales est certifié AFTALP (production française sans OGM)
- ✓ Le cycle de lactation est respecté; plus résistantes, les vaches nécessitent peu de soins vétérinaires et l'homéopathie est privilégiée.
- ✓ L'apport de ferment est minime pour optimiser le goût des fromages. Celui-ci varie ainsi selon la nature du lait, au fil des saisons.
- ✓ L'affinage se fait bien sûr à la ferme.



UNE EXPLOITATION DURABLE

Des **solutions écologiques** sont en place ou en projet: des cochons se nourrissent du petit lait, une station d'épuration des déjections; recherche d'un nouvel alpage pour une autonomie alimentaire; projet d'un bâtiment écologique...

Enfin, **2 de leurs enfants les ont rejoints**, Clément et Delphine. Tous savent que la vente en circuits courts assurera leur avenir.



La ferme des champs Fabrication et vente de fromages de Savoie

Marie, Daniel et Gilles Thabuis
886, route de La Ville
74130 Le Petit-Bornand les Glères
☎ 04.50.03.54.57
www.lafermedeschamps-reblochon.fr

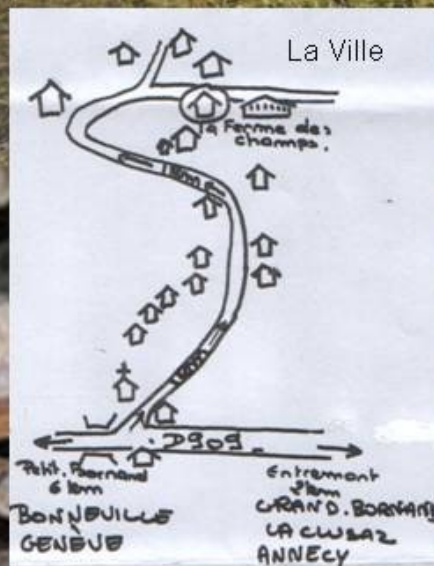
DISTRIBUTION

A la ferme

Tous les jours de
8h à 10h et de 16h à 19h30

Sur les marchés

Le vendredi à Annemasse
Le samedi à Gaillard



ET BIENTOT EN AMAP!

ASSOCIATION POUR LE MAINTIEN D'UNE AGRICULTURE PAYSANNE

**REUNION D'INFORMATION LUNDI 19 OCTOBRE A
20H, COMPLEXE MARTIN LUTHER KING,
ANNEMASSE (près de la gare).**

UNE AUTRE REUNION AURA LIEU A LA ROCHE SUR FORON

Renseignements: 06 35 91 22 51