

**HALTES EN TERRE DES CHÈVRES**

Nouvelle-Aquitaine

Edition 2019

# Découvrez & Savourez



Route des Fromages de Chèvre  
de Nouvelle-Aquitaine

**GUIDE DE LA ROUTE DES FROMAGES DE CHEVRE  
DE NOUVELLE-AQUITAINE**

**[www.routeduchabichou.fr](http://www.routeduchabichou.fr)**



Bienvenue sur la Route des Fromages de Chèvre de Nouvelle-Aquitaine. Vous serez autant surpris par la diversité des goûts et des saveurs qui vous sont proposés par les producteurs fermiers, les fromageries artisanales, les affineurs ou les laiteries, que par la diversité du patrimoine et des paysages que vous allez sillonner.

### « Le plaisir du cœur et du goût »

Les éleveurs et les producteurs de fromages de chèvre vous invitent à découvrir leur métier, leur savoir-faire et leurs délicieux fromages en ouvrant les portes de leur ferme.

Vous y retrouverez l'histoire de ces femmes et de ces hommes qui ont, avec leurs chèvres, façonné les territoires. Du bassin caprin de Poitou-Charentes-Vendée, du Périgord au Limousin et aux Pyrénées venez découvrir ces producteurs de Nouvelle-Aquitaine qui font vivre au quotidien cette culture caprine dans la première région de production de lait de chèvre et de fromage d'Europe.

Laissez vous tenter par les multiples saveurs des ronds, carrés, chabis et cabris, des frais « en faisselle », des briquettes, crottins, bûches, des tommes... natures ou cendrés, jeunes ou plus affinés...

« Nouvelle-Aquitaine, le Plateau des fromages de Chèvre s'agrandit »



[www.nouvelle-aquitaine.fr](http://www.nouvelle-aquitaine.fr)



## Sommaire

Chabichou du Poitou AOP .....	4
Mothais sur feuille .....	5
Chèvre-Boîte .....	6
Cabécou du Périgord .....	7
Faire une halte en Terre des Chèvres .....	8
Les fiches haltes par départements .....	9-21
La Maison des fromages de chèvre .....	23
Les Activités proposées par la Route des Fromages de Chèvre de Nouvelle-Aquitaine .....	24



Crédits photos et illustrations de ce guide : route des Fromages de Chèvre de Nouvelle-Aquitaine, Pierre Styblinski, studio pourkwoi Paww ?, dari, Pascal Cédât, anicap, P. Wall - CG 79, Pierre-Louis VIEL/ANICAP, Nicolas Louis/ANICAP, Bernhard Winkelmann/ANICAP, Syndicat du Cabécou du Périgord, studio com' par ici.

## Le Chabichou du Poitou AOP

Appellation d'Origine Contrôlée depuis 1990, le Chabichou du Poitou est produit sur une zone délimitée correspondant au Haut-Poitou calcaire. Il est fabriqué exclusivement avec du lait de chèvre frais et entier de la zone d'appellation. De forme caractéristique d'un petit tronc de cône dit bonde, c'est un fromage au goût subtil et onctueux en début d'affinage, puis de saveur plus marquée après quelques semaines.



### Mini-Burger de veau épicé, Chabichou du Poitou et purée d'avocat (recette Anicap)

Plat et en-cas / 4 personnes / Facile / 20 min

#### Ingrédients :

##### Pour les mini-burgers :

8 mini-buns  
450 g de veau haché  
1 Chabichou du Poitou  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
1 cuillère à soupe de menthe ciselée  
1/2 oignon rouge  
1 gousse d'ail  
2 pincées de piment d'Espelette, sel

##### Pour la purée d'avocat :

1 avocat  
4 tomates cerises  
1 oignon botte  
1/2 bouquet de coriandre  
1/2 citron vert  
1 gousse d'ail  
1 pincée de piment



- Préchauffer le four à 170°C.
- Préparer la purée d'avocat en écrasant la chair des avocats à la fourchette.
- Ajouter les oignons nettoyés et hachés, les tomates cerises concassées, l'ail (préalablement pelé, dégermé et haché), la coriandre ciselée, le jus et le zeste du citron.
- Saler et ajouter la pincée de piment.
- Préparer les boulettes de veau épicées. Peler et émincer l'oignon rouge.
- Mélanger le veau haché avec l'oignon rouge, le sel, le poivre et le piment d'Espelette.
- Façonner 12 boulettes de viande légèrement aplaties.

- Les faire cuire dans une poêle chaude avec l'huile d'olive, 4 minutes de chaque côté.
- Répartir le Chabichou du Poitou coupé en rondelles (environ 1 cm d'épaisseur) sur les petits steaks de veau épicés et les passer 3 minutes au four sur une plaque avec les buns pour les faire tiédir.
- Couper les buns en deux, napper de purée d'avocat.
- Disposer quelques feuilles de salade et ajouter les steaks de veau épicés rehaussés du Chabichou.
- Ajouter le couvercle et servir aussitôt.
- Servir avec des frites maison ou une salade de jeunes pousses.

plus de recettes et d'infos sur :

[www.fromages-aop.com](http://www.fromages-aop.com) / [www.chabichou-du-poitou.eu](http://www.chabichou-du-poitou.eu)



## Le Mothais sur feuille

Fromage de chèvre traditionnel du Poitou, il fait l'objet d'une démarche de reconnaissance en AOC/AOP. Ce chèvre rond à pâte molle lactique est affiné sur une feuille de châtaignier, une feuille qui permet au Mothais de développer toutes ses saveurs, ainsi qu'une pâte onctueuse et fondante. C'est un fromage qui a toujours été présent sur les tables du Poitou Méridional, en fin de repas ou à la collation.

### Tartines de campagne au Mothais sur Feuille et jambon cru (recette Anicap)

Apéritif / 4 personnes / Préparation : 10 min

#### Ingrédients :

1/2 baguette de campagne  
1 Mothais sur Feuille  
1 oignon doux blanc  
30g de roquette  
120g de jambon cru

#### Pour décorer :

Des baies roses  
Des cubes de betterave  
Des dés de concombre

- Mixer le Mothais sur Feuille pour lui donner une consistance crémeuse.
- Émincer l'oignon doux en fines lamelles de 2 mm.
- Tailler le jambon cru en petits carrés de 1 cm de côté.
- Découper une tranche de 4 mm d'épaisseur dans la baguette de campagne, puis placer une petite cuillère de fromage crémeux sur le pain.
- Parsemer harmonieusement cette préparation des carrés de jambon, de l'oignon émincé et de quelques feuilles de roquette.



plus de recettes et d'infos sur :

[www.fromagesdechevre.com](http://www.fromagesdechevre.com) / [www.routeduchabichou.fr](http://www.routeduchabichou.fr)

## Le Chèvre-Boîte

Spécialité de Poitou-Charentes son histoire est fortement liée au mouvement coopératif laitier qui s'est développé au début du XX<sup>e</sup> siècle. Pour valoriser la tradition fromagère locale et pouvoir transporter les fromages, l'idée fût de conditionner le produit dans une boîte afin de préserver le goût et les qualités du fromage.

Ce fromage à coagulation rapide présenté dans sa boîte ronde, cache sous sa croûte fleurie et blanche une pâte onctueuse à la flaveur chèvre marquée mais sans excès.

## Tortilla crémeuse au Chèvre-Boîte (recette Anicap)

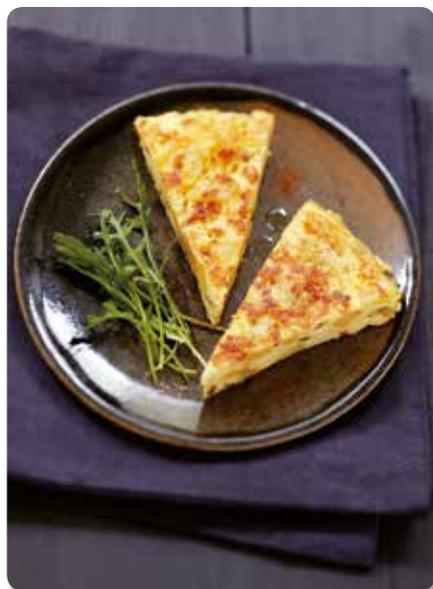
Pour 2 personnes / Préparation : 10 min et Cuisson : 20 min

### Ingrédients :

1 chèvre-boîte  
400 g de pommes de terre  
6 cuillerées à soupe d'huile d'olive

1/2 oignon rouge  
4 œufs  
20 cl crème fleurette entière  
Paprika, sel, poivre

- Préchauffer votre four à 200°.
- Peler les pommes de terre, les couper en petits cubes de 1 cm de côté et les cuire dans une poêle de taille moyenne à feu doux avec l'huile d'olive. Lorsqu'elles deviennent fondantes, ajouter le quartier d'oignon rouge coupé en cubes très fins.
- Couler la crème obtenue sur les pommes de terre et ajouter les œufs battus assaisonnés de sel et de poivre. Cuire doucement. Quand la tortilla est presque cuite, terminer la cuisson sur le dessus en mettant la poêle 5 mn sous le grill à 200°.
- Retourner et décorer avec du paprika.
- Se consomme chaud ou froid accompagné d'une salade.



## Cabécou du Périgord

Le Cabécou du Périgord est un petit palet rond au lait de chèvre entier. Depuis les années 90, il est protégé par une marque collective qui regroupe environ 120 éleveurs. Sa production, qu'elle soit fermière ou fromagère, doit répondre à un cahier des charges. Le Cabécou du Périgord doit être fabriqué en Périgord avec du lait provenant exclusivement du Périgord, ce qui en fait un produit de terroir d'exception. Crémeux et fondant en bouche, de saveur équilibrée, le Cabécou du Périgord est un fromage qui s'adapte très bien aux saisons et aux modes de consommation. En fin de repas, il trouve tout naturellement sa place sur le plateau de fromage. Il peut également être cuisiné et servi chaud, soit en entrée accompagné d'une salade, soit en plat principal, voire même en dessert.

## Tart'in de Cabécous du Périgord

Pour 12 portions / Préparation : 15 min et Cuisson : 22 min

### Ingrédients :

6 cabécous du Périgord  
1 baguette de pain  
des tomates cerise  
3 poivrons (rouge, vert, jaune)  
1 aubergine  
1 gousse d'ail  
1 bouquet de ciboulette

1 bouquet de cerfeuil  
10 gr de sésame  
30 gr de miel  
40 gr de cerneaux de noix du Périgord  
10 cl d'huile d'olive  
1 pincée de piment d'Espelette  
1 pincée de fleur de sel



- Brûler les 3 poivrons à la flamme et les tremper dans l'eau froide pour enlever leur peau. Les évider et les émincer finement en bandelettes. Les mettre à mariner avec l'ail et l'huile d'olive.
- Préparer le caviar d'aubergines. Fendre l'aubergine en deux. Ajouter du sel et de l'huile d'olive. Enfourner 20 min à 180°.
- Après cuisson, récupérer la pulpe et mixer. Assaisonner avec le sel et le piment d'Espelette.
- Couper la baguette en 12 tranches et les faire griller. Partager les 6 cabécous du Périgord en deux. Concasser les noix et paner 4 demi-cabécous du Périgord.
- Tartiner sur une tranche de pain le caviar d'aubergine. Ajouter un demi-cabécou du Périgord pané de noix, quelques tomates cerise et de l'huile d'olive. Poser un lit de poivrons marinés avec les herbes hachées. Ajouter un demi-cabécou du Périgord pané au sésame.
- Enfourner 2 min. Poser sur le pain frotté à l'ail un demi-cabécou du Périgord pané de noix. Ajouter un filet de miel.

plus de recettes et d'infos sur :  
[www.cabecou-perigord.com](http://www.cabecou-perigord.com)

## Faire une halte en Terre des Chèvres

Aux détours des chemins, laissez vous conter la légende du Chabichou du Poitou AOP et de la bataille de Poitiers. Laissez vous révéler les secrets du Mothais sur feuille - fromage traditionnel des fermières du Poitou, ou celle du chèvre-boîte et de la belle aventure des coopératives laitières. Laissez vous guider dans cette promenade gastronomique, de terre romane en vallées, de vignobles en littoral, de nature en histoire, pour le plaisir des yeux, du cœur et du palais.

La carte de la route des fromages de chèvres.....	10-11
Les Haltes en Charente .....	9
Les Haltes en Charente-Maritime.....	9-12
Les Haltes en Deux-Sèvres .....	12-18
Les Haltes en Dordogne.....	18
Les Haltes en Vienne.....	19-21

### Liste des logos présents dans ce guide :



Fromage fermier au lait de race Poitevine



Membre adhérent au réseau Bienvenue à la ferme



Membre adhérent à la démarche Bleu-Blanc-Coeur



Producteur viande caprine



Membre adhérent à l'Association de Défense de la Chèvre Poitevine



Syndicat du Mothais sur feuille



Signe officiel de qualité certifiant un mode de production biologique



Chabichou du Poitou Producteur de l'AOP Chabichou du Poitou



Cabécou du Périgord Interprofession Caprine Dordogne Périgord



Membre du réseau Accueil Paysan

### Découvrir les territoires

#### 79 - DEUX-SÈVRES

[www.tourisme-deux-sevres.com](http://www.tourisme-deux-sevres.com)

#### 16 - CHARENTE

[www.lacharente.com](http://www.lacharente.com)

#### 86 - VIENNE

[www.tourisme-vienne.com](http://www.tourisme-vienne.com)

#### 17 - CHARENTE-MARITIME

[www.en-charente-maritime.com](http://www.en-charente-maritime.com)

#### 24 - DORDOGNE

[www.dordogne-perigord-tourisme.fr](http://www.dordogne-perigord-tourisme.fr)

## Charente

### EARL L'ECOFERME DE L'AZURE F6

La Chauverie  
16320 RONSEMAN

Clarisse MARTEAU

06 68 18 01 11 / lachauverie16@orange.fr

Élevage de 90 chèvres : Alpine.

**Visite de l'exploitation :** gratuit (participation libre), aux horaires d'ouverture : élevage, chèvrerie, traite, fromagerie, pâturage, dégustation.

Tarif groupe 3€/personne (max 20 pers.)

**Animations :** Visite avec découverte de la biodiversité de la ferme (mai à sept) 3€/pers (gratuit pour les -11 ans), sur rdv.

**Vente directe à la ferme :** mardi 17h-19h, mercredi 10h-12h, vendredi 17h-19h. Autres jours (sauf dimanche) sur rdv.

**Nos Spécialités :** fromages lactiques variés (crottins, bûches, type mothais, pyramide, «becou»), tommes, pavé doux (type camembert), yaourts.

**Nous trouver sur les marchés :**

Samedi : Angoulême Place de Halles (16)

Dimanche : Angoulême Victor Hugo (16)

**et dans les circuits courts :**

«coccinelle et coquelicot» (Angoulême, 16)

« ma campagne » (Angoulême, 16)



## Charente-Maritime

### ★ ENILIA-ENSMIC D4

Avenue F. Mitterrand - 17700 SURGERES

Jean Pierre BODIN

05 46 27 69 74 / atechno.surgeres@educagri.fr

**Visite de l'exploitation :** Lycée formations en agroalimentaire. Offre groupe sur réservation : visite de la fromagerie (3€/personne). Dégustation (3,60€/personne). Initiation à la dégustation (15€/personne).

**Vente directe à la boutique :**

Toute l'année hors vacances scolaires

Vendredi : 10h - 12h30 / 13h - 16h

**Nos Spécialités :** Tomme de chèvre, cabri, bûche façon sainte Maure (mais aussi conserves de poisson, fromage de vache, brioche...).

**Nous trouver sur les marchés :**

Samedi : Surgères (17)

[www.enilia-ensmic.fr](http://www.enilia-ensmic.fr)

### GAEC DE KALIDAAN D6

Route de Sauzé Vaussais  
16240 VILLEFAGNAN

Jérôme et Sandrine ENOGAT

Francis GÉRARD

05 45 31 60 19 / kalidaan@orange.fr

Élevage de 300 chèvres : Alpine, Saanen.

**Visite de l'exploitation :** (gratuit, aux horaires d'ouverture) : élevage, chèvrerie. Vous pouvez assister à la traite des chèvres le soir à 17 h 30.

**Vente directe à la ferme :**

Du lundi au samedi : 9h - 11h / 17h - 18h30

**Nos Spécialités :** fromages lactiques : le kalidaan, bûche, Mothais, carré, Chabis, pyramide, cœur, tomme de chèvre, faisselle.

**Nous trouver sur les marchés :**

Samedi : Ruffec (16)

**et dans les circuits courts :** petits magasins, restaurants.

### LA FERME DU ROC D4

35 route basse

17150 ST THOMAS DE CONAC

Sophie THIBON

06 74 12 46 21

lafermeduroc17150@gmail.com

Élevage de 19 chèvres : Poitevine.

**Visite de l'exploitation :**

Visite de la chèvrerie, fromagerie, pâturage. Gratuit, sur rdv. Dégustation (tarif fromages). Hébergement.

**Vente directe à la ferme :** Nous contacter

**Nos Spécialités :** fromage frais, camembert de chèvre, yaourts.

**Nous trouver sur les marchés :**

Dimanche : Royan Pontaillac (17)

**et dans les circuits courts :**

Magasin de producteurs Délices de Saintonge (Jonzac 17),

La cabane bio (Mortagne-sur-Gironde, 17)

**Facebook : lafermeduroc17150**



## ▲ SARL LE GUIGNE CHÈVRE D4

Fief du Guigne Chèvre Fontpatour

17450 VERINES

Jérôme RIVASSEAU

06 21 79 31 75 / leguignechevre@gmail.com

Élevage de 450 chèvres : Saanen et Alpine.

**Visite de l'exploitation chèvrerie :** Gratuit, aux horaires d'ouverture et sur réservation pour les groupes.

**Vente directe à la ferme :**

Lundi au vendredi : 8h - 13h

Samedi : 8h - 12h

**Nos Spécialités :** le guigne (frais), le sur feuille, le crottin, la pyramide, le carré, le petit guigne (type chèvre boîte au lait cru).

**Nous trouver sur les marchés :**

Samedi : Rochefort (17)

# Deux-Sèvres

## ◆ GAEC DES CHÂTAIGNIERS C5

La Petite Morinière

79400 NANTEUIL

Alain BORDAGE

05 49 05 71 65 / 06 87 34 27 55

bordage.alain@ozone.net

Élevage de 350 chèvres : Saanen.

**Visite guidée de l'exploitation**

(gratuit sur Rendez-vous) :

Toute l'année, venez découvrir le métier d'éleveur - producteur de lait.

La chèvrerie vous ouvrira ses portes. Vous pourrez aussi entrevoir d'autres animaux de la ferme : veaux et vaches laitières, volaille de basse cour...



## ▲ CHÈVRERIE LA P'TITE TROUPE D4

Rue de la Seigneurie - Le Grand Breuil

17700 BREUIL LA RÉORTE

Ludivine LÉPINE

06 11 96 21 52

chevrerie.la.ptite.troupe@gmail.com

Élevage de 28 chèvres : Alp ine et Saanen.

**Visite de l'exploitation :** Gratuit, aux horaires d'ouverture.

**Vente directe à la ferme :**

De mars à décembre :

Mercredi et Vendredi : 16h30-18h

**Nos Spécialités :** frais, affinés, bûches, aromatisés, crottins.

**Nous trouver sur les marchés :**

Samedi : Rochefort sur Mer (17)

**et dans les circuits courts :** La Ruche qui dit oui : Mauzé, St Laurent de la Prée, La Rochelle (The roof) + marchés de producteurs le dimanche, de avril à décembre



## ▲ SCEA LE CHÊNE BLANC B5

La Périmière

79130 POUGNE HERRISSON

Valérie ROBIN

06 50 89 01 14 / philval.robin@gmail.com

Élevage de 1000 chèvres : Saanen.

**Visite de l'exploitation** (gratuit, sur réservation) : élevage, chèvrerie, traite, dégustation.

**Vente directe à la ferme :** Nous contacter  
**Nos Spécialités :** frais et affiné, chabi, brique, cœur, mouss'aillé, apéri'chevre, yaourt.

**Trouver nos produits dans les circuits courts :**

La Ruche qui dit oui : Niort (79), La Boutik à Montplaisir (79), L'épicerie du marais poitevin à Niort (79), Plaisirs Fermiers à Niort (79), Escale Fermière Les Forges (79), paniers le mercredi à Champdeniers (79)

[www.scea-lecheneblanc.fr](http://www.scea-lecheneblanc.fr)

Facebook : lecheneblanc

## ▲ EARL CHEVREAU C5

Le Petit Chanteloup

79310 ST MARC LA LANDE

Aurélien et Rachel CHEVREAU

07 89 82 87 14 / 06 07 52 63 69

chevreau.aurelien@orange.fr

Élevage de 350 chèvres : Alpine et Saanen.

**Visite de l'exploitation** (gratuit, sur réservation) : élevage, chèvrerie, fromagerie et dégustation.

**Vente directe à la ferme :**

D'avril à mi-août :

Mercredi et vendredi : 16h - 19h

Samedi : 11h - 12h

Octobre à mars (merc. et vend.) : 16h - 19h

**Nos Spécialités :** Mothais sur feuille, bûche, petits chevreaux apéro, crottin, faisselle et frais, fromage blanc, yaourt, tomme pressée.

**Trouver nos produits dans les circuits courts :**

Nature Gatine (Mazière-en-Gatine, 79), Marché de producteurs 1<sup>er</sup> vendredi du mois (Cours, 79), La Boutik (Champdeniers, 79), carrefour contact (Mazières en Gatine, 79), Marché de producteurs 2<sup>ème</sup> vendredi du mois d'avril à octobre (Germon, 79)



## ◆ SCEA DES DEUX VILLAGES C5

11 rue Pied des Vignes

79800 EXOUDUN

Dominique GUERIN

05 49 05 10 04

alain.benoist9@wanadoo.fr

Élevage de 380 chèvres : Alpine.

**Visite de l'exploitation** (gratuit sur rendez-vous) : chèvrerie, chèvrerie, traite.



## ▲ COOPÉRATIVE LAITIÈRE DE LA SÈVRE D5

5 Avenue de Niort

79370 CELLES-SUR-BELLE

Marie-Claude BROUSSARD

05 49 32 89 02

marie-claude.broussard@clsevre.fr

Laiterie coopérative employant des méthodes de fabrication traditionnelle depuis 1949.

**Nos Spécialités :** Fromages au lait cru moulés à la louche, Chabichou du Poitou AOP, chevrot, caprifeuille. La laiterie fabrique aussi, à base de lait de vache, du beurre Charentes Poitou AOP et du beurre cru.

**Retrouver nos produits :** en vente directe à la Maison des Fromages de Chèvre.

+ d'infos : voir page 27.



## ▲ ELEVAGE DES FONTAINES D5

EARL des Fontaines

EIRL Virginie GIRAULT

1, Chemin du Parc Narçay

79110 LOUBILLÉ

Patrick BALLAND et Virginie GIRAULT

05 49 07 83 13 / 06 66 33 79 69

viviejul@gmail.com

Élevage de 260 chèvres : Alpine.

**Visite de l'exploitation** (2€/adulte sur réservation) : chèvrerie, fromagerie, traite, pâturage (4€ avec dégustation).

**Vente directe à la ferme :**

Février à octobre

Lundi au vendredi : 17h30 - 19h

Samedi : 9 h 30 - 11h et 17h30 - 19h

**Nos Spécialités :** bûche, Chabis, Mothais, briquette, cœur, faisselle, frais aromatisés.

**Nous trouver sur les marchés :**

Mercredi : Jardin de l'Osme, Longré (16), Ruffec (16)

**et dans les circuits courts :**

Bêche à Melle (Melle, 79),

AMAP Angoulême (Marsac, 16)





## ▲ LA FERME DE LOUJEANNE D5

2 chemin du Paradis - Fayolle  
79230 BRULAIN

Michel MARBOEUF

05 49 26 42 46 / 06 25 39 78 63  
lafermedeloujeanne@wanadoo.fr  
Élevage de 150 chèvres : Alpine.

**Visite libre de l'exploitation**

(gratuit, aux heures d'ouverture).  
Arrivée par Availles conseillée (D740).

**Vente directe à la ferme :**

Lundi au samedi : 8h - 11h et 17h - 19h  
Dimanche et jours fériés : 8h - 10h

**Nos Spécialités :** Mothais, lingot, tomme, yaourt.

**Nous trouver sur les marchés :**

Samedi : Prahecq (79)

**et dans les circuits courts :**

Plaisirs fermiers (Niort, 79)  
Épicerie Fermière (Melle, 79)  
Couleur Marché (Niort, 79)



## ■ EURIAL - SOIGNON C5

24 Impasse de Soignon

CS 10069

79402 ST MAIXENT L'ECOLE

Eric ROY

05 49 76 51 99

eric.roy@eurial.eu

**Vente directe au magasin :**

Mardi, mercredi, jeudi, vendredi : 9h - 13h30  
Samedi : 8h - 12h

**Nos Spécialités :** pâtes molles lactiques affinées au lait de chèvre pasteurisé, yaourt, chèvre au lard...

[www.soignon.fr](http://www.soignon.fr) et [www.eurial.eu/fr](http://www.eurial.eu/fr)



## ▲ FERME ALBERT C4

38 rue du Logis de la Fosse  
Chambron - 79160 ARDIN

Annie, Odile, Philippe  
et Frédéric ALBERT

05 49 04 37 08

chez-albert@orange.fr

Élevage de 90 chèvres : Alpine.

**Visite de l'exploitation**

(gratuit, sur rendez-vous) : chèvrerie, pâturage, traite, dégustation.

**Vente directe à la ferme :**

Lundi, mardi, jeudi, samedi : 10h - 12h  
Mercredi, vendredi : 10h - 12h et 16h - 18h  
Dimanche : 11h - 12h

**Nos Spécialités :** Mothais sur feuille, tomme...

**Nous trouver sur les marchés :**

Samedi : Niort (79)

**et dans les circuits courts :** AMAP Enclos des 4 saisons (Ardin, 79)



## ▲ LA FERME DU MEL'ELIE D6

La Roche Elie  
79120 MESSE

Philippe MASSE  
et Christophe BOURBON

06 78 08 69 01

06 32 86 75 47

lemelelie@orange.fr

Élevage de 60 chèvres : Poitevine et Alpine.

**Nos Spécialités :** En fromage de chèvre : faisselle, cabris, bûche, pavé, aromatisés, Chabis, Mothais sur feuille. Et fromages de brebis

**Nous trouver sur les marchés :**

Mardi : Lezay (79)

Vendredi : Rouillé (86),

Poitiers (Magenta, 15h-19h, 86)

Couhé (à partir de 16h30, 86)

Poitiers (Notre Dame, 86),

Dimanche : Poitiers (Les Couronneries, 86)



## ▲ LES FROMAGES D'EMMA D4

Gaëc la Roche,  
38 rue de Pied Blanc  
79210 SAINT HILAIRE LA PALUD

Emma BONNET

05 49 35 36 88 / 06 83 16 50 33  
lesfromagesdemma@orange.fr

Élevage de 360 chèvres : Saanen.

**Visite libre de l'exploitation :** gratuite aux horaires d'ouverture (sans guide).

Visite guidée de l'élevage, chèvrerie, traite, fromagerie, pâturage, dégustation : sur rdv 25€ (groupe max 15 pers).

**Vente directe à la ferme :**

Toute l'année sauf janvier-février.

Mardi, vendredi : 17h - 19h

**Nos Spécialités :** Pigouille, chabis, tricorne, Mothais sur feuille...

**Nous trouver sur les marchés :**

Mardi : Frontenay Rohan-Rohan (79)

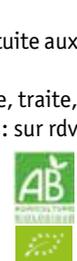
Mercredi (1<sup>er</sup> et 3<sup>ème</sup> du mois) : Mauzé sur le Mignon (79)

Samedi : Niort (79)

Dimanche : Saint-Hilaire La Palud (79)

**et dans les circuits courts :**

La ruche qui dit oui (Gare SNCF et Le Roof de La Rochelle, 17 et Mauzé sur le Mignon, 79)



## ★ FROMAGERIE DES GORS D5

Z.A. La Chagnée,  
Route de la Roche  
79500 MELLE

Hélène SERVANT

05 49 27 06 58

helene.servant0069@orange.fr

Fabrication artisanale au lait cru, sans OGM, issu de troupeaux pratiquant le pâturage.

**Visite de la fromagerie :** visite et dégustation (groupe sur réservation).

**Vente directe à la fromagerie :**

Du lundi au samedi : 7h - 12h

**Nos Spécialités :**

Chabichou du Poitou AOP, couronne, bûche, losange, briquette, petit pavé, chevrette, dôme, palet, Mothais sur feuille.

Fromage AB : Mothais sur Feuille, tomme et Chabichou.



## ▲ GAEC IL ÉTAIT UNE FERME D6

10 rue du puits Quéron  
79190 CAUNAY

Clément VINATIER ROCHÉ

Nicolas BOUTIN

05 49 07 16 17 / 06 81 86 33 94

iletaituneferme@gmail.com

Élevage de 70 chèvres : Poitevine.

**Visite libre de l'exploitation** aux horaires d'ouverture (gratuit) : élevage, chèvrerie, traite.

Autres activités : troupeaux de brebis Solognotes et fabrication de pain.

**Vente directe à la ferme :**

Lundi, jeudi : 17h - 18h30

**Nos Spécialités :** Mothais sur Feuille, fromages lactiques, tomme, yaourt.

**Nous trouver sur les marchés :**

Mardi : Lezay (79)

Vendredi : Melle (79)

Dimanche : Sauzé Vaussais (79)

**et dans les circuits courts :**

Plaisir fermier (St-Maixent, 79)

Le clic paysan (marché bio et local en ligne)

[www.iletaituneferme.fr](http://www.iletaituneferme.fr)



## FROMAGERIE DU PAYS DES MURETS C5

ZA La Grande Plaine  
79800 LA MOTHE ST HÉRAY

05 49 40 64 21 / 07 72 31 43 72  
lafpm79@gmail.com

Nous sommes une coopérative née de la volonté d'un groupe souhaitant maintenir une économie rurale et solidaire, et réunissant éleveurs, salariés-fromagers et consommateurs. La Fromagerie s'est créée pour perpétuer la tradition du chèvre-boîte, fromage emblématique créé en 1907, à Bougon, dans la première laiterie coopérative caprine.

### Vente directe à la fromagerie :

Mardi, jeudi et vendredi : 10h - 12h30 / 15h - 17h30

Fermé les lundi, mercredi et samedi

**Nos Spécialités :** Le Chèvre-boîte, Le Grand Chèvre, faisselle de chèvre, fromages mi-chèvre et fromages de vache.

**Trouver nos produits : tous nos points de vente sur le site internet**

<https://www.paysdesmurets.fr>



## GAEC LE PUPION B5

Le Pupion  
79100 MAUZE THOUARSAIS

Odile DUPONT  
06 22 59 50 13  
dupontdamien62136@hotmail.com

Élevage de 650 chèvres : Alpine.

**Visite de l'exploitation :** élevage, chèvrerie, en printemps-été, sur rdv.

## SCEA LE PETIT BOISSELAGÉ D5

6 route de la caille - 79110 VILLEMAIN

Paul GEORGELET  
paul.georgelet@wanadoo.fr  
05 49 07 88 72 / 06 86 43 12 79

Élevage de 450 chèvres : Alpine et Saanen.

**Visite de la ferme** (sur réservation, 10 €/personne) : élevage, fromagerie, dégustation.

### Vente directe à la ferme :

Lundi au samedi : 8h - 12h

**Nos Spécialités :** Mothais sur feuille, chabichou du Poitou AOP, tricorne, Rond de Lusignan, frais, tomme, tourteau fromager de chèvre.

### Nous trouver sur les marchés :

Mercredi : St Jean d'Angély (17)  
Samedi : St Jean d'Angély (17)  
et tous les matins en juillet et août, la Couarde sur Mer et Ars en Ré (17)

[www.paulgeorgelet.fr](http://www.paulgeorgelet.fr)



## GAEC PLAINE DE FOUARD C5

Route Plaine de Fouard  
79400 AZAY LE BRULE

Marie-José et François GUILLOT  
Laurent GERARD-SOUCHÉ  
05 49 06 29 76  
06 12 85 63 04

fraguillot@wanadoo.fr

Élevage de 280 chèvres : Alpine, Saanen.

**Visite de l'exploitation** (3€ sur réservation), gratuit pour les -12 ans : chèvrerie, fromagerie, dégustation, traite, pâturage.

### Vente directe à la ferme :

Lundi au vendredi : 9h - 12h30 et 17h30 - 20h  
Samedi : 10h - 12h30

**Nos Spécialités :** Mothais, briquette, carré sur feuille, cabri, Chabis aromatisés, faisselle, bûche, tommes de chèvre et lait en bouteille...

### Nous trouver sur les marchés :

Samedi : Saint-Maixent-L'École (79)

[www.fromage-fermier-bio.fr](http://www.fromage-fermier-bio.fr)

## GAEC SABOUREAU C5

La Naïde  
79400 EXIREUIL

Sylvie, Patrice,  
Jean-Claude SABOUREAU  
05 49 06 07 83 / 06 75 67 33 93

Élevage de 450 chèvres : Saanen.

### Vente directe à la ferme :

Lundi au vendredi : 9h - 11h

**Nos Spécialités :** Saint-Maixentais, chabi, pyramide cendrée, faisselle, ail et fines herbes, échalote...

### Nous trouver sur les marchés :

Mercredi : La Rochelle (17)  
Samedi : La Rochelle (17),  
Saint-Maixent-L'École (79)  
Dimanche : La Crèche (79)

## TERRES & PAYSAGES SUD DEUX SÈVRES D5

Lycée Agricole Jacques Bujault  
Route de la Roche

79500 MELLE

Émilie WIMMER  
05 49 27 02 92  
emilie.wimmer@educagri.fr

Élevage de 400 chèvres : Alpine et Saanen.

**Visite de l'exploitation** (sur réservation) : élevage, chèvrerie. Autres élevages : vache Parthenaise et Mouton Vendéen conduits en agriculture bio. La ferme de la grange accueille les groupes, individuels et scolaires. L'EPL Terres & Paysages Sud Deux Sèvres travaille sur la recherche de référence et propose des formations caprines.

[www.terres-et-paysages.fr](http://www.terres-et-paysages.fr)



## GAEC DES TREIZE OUCHES C5

15 Route d'Exoudun - Le Grand Javarzay  
79800 BOUGON

Caroline COMTE  
06 72 75 96 56  
naudcomte@outlook.fr

Élevage de 200 chèvres : Saanen

**Visite de l'exploitation :** élevage, chèvrerie, de novembre à août, sur rdv.

**Vente directe à la ferme :** rillettes de chèvre  
Lundi, mardi, jeudi et vendredi. Nous contacter.

**Nos spécialités :** Rillettes de chèvre



## GAEC LES TROIS VILLAGES D5

LE VILLAGEOIS  
Route de Beauvoir  
79170 PERIGNE

05 49 07 17 44  
contact@fromagerie-levillageois.com  
Élevage de 600 chèvres : Alpine.

### Vente directe à la ferme :

Lundi au samedi : 7h - 12h

**Nos Spécialités :** Chabichou du Poitou AOP, Mothais sur feuille, pavé du Poitou...

[www.fromagerie-levillageois.com](http://www.fromagerie-levillageois.com)



## Deux-Sèvres

### ★ FROMAGERIE LAVERGNE D5

**Bellevue**  
**79500 CHAIL**  
Jean-Noël LAVERGNE  
05 49 29 90 82 / jn.lavergne@wanadoo.fr  
Installée depuis 1983 dans l'ancienne  
laiterie coopérative de Chail, l'entreprise  
familiale affine les fromages de ces  
fournisseurs fermiers et laiteries,  
artisanalment.

#### Vente directe à l'atelier :

Mardi, jeudi, vendredi : 9h - 12h et 14h - 18h  
Mercredi : 9h - 12h / Samedi : 9h - 12h

**Nos Spécialités :** Produits artisanaux et  
fermiers affinés : chèvre cendré, Chabis,  
Mothais, cabri, bûchette. Le vacher (au  
lait de vache) et le Fontadam (mi-chèvre)  
complètent cette gamme.



## Dordogne

### ◆ GAEC DES CABRIOLES F6

**Les Brousses**  
**24340 LA ROCHEBEAUCOURT**  
Stéphanie KAMINSKI  
06 31 96 70 02

stephanie.kaminsky@wanadoo.fr  
Élevage de 150 chèvres : Alpine.

**Visite de l'exploitation :** élevage,  
chèvrerie, traite. De mars à décembre,  
tous les jours sauf le dimanche, sur rdv  
(5€/adulte).



### FROMAGERIE FONTENILLE D5

**12 Route de Niort**  
**79110 FONTENILLE**  
Jean-Paul JAVAUX  
05 49 07 49 85 / 06 72 79 07 81  
jpjavaux@sfr.fr

#### Vente directe au magasin :

Samedi : 9h - 12h

**Nos Spécialités :** Chabichou AOP, Mothais  
fleur de Ré, frais, frais aux fruits, palets  
de chèvre marinés dans l'huile, chef-  
boutonne, coupole, triangle, crottin...

**lespetiteslaiteries.fr**

**Facebook : lespetiteslaiteries**



### ★ SARL CHENE VERT F7

**Lieu dit La Chaize**  
**24300 ST FRONT SUR NIZONNF**  
Pierre DESPORT  
05 53 60 85 50

contact@chene-vert.fr

Héritier d'une passion familiale, l'aventure  
Chêne Vert a pris naissance dans le Périgord  
Vert il y a plus de 40 ans. L'amour des  
animaux, de la ferme, des bons produits et  
de la région est une passion de père en fils  
depuis 3 générations. Tout notre lait est  
collecté en local, dans un rayon de 50 km  
de la fromagerie, auprès d'une vingtaine  
d'éleveurs. Une partie de notre collecte  
de lait de chèvre et de brebis est issue de  
L'Agriculture Biologique.

**Nos Spécialités :** chèvre frais et  
affinés : Cabécou du Périgord, crottin, bûche  
affinée fondante, chèvre enrobés, coeurs  
gourmands,....

#### Trouver nos produits :

En grandes surfaces et en magasins Bio

**www.chene-vert.fr**



## Vienne

### ▲ SCEA DU DOMAINE DU PARC C4

**Le Parc**  
**86600 CELLE-LEVECAULT**

Jean-Frédéric GRANGER  
05 49 59 70 89 / 06 84 01 10 01  
domaine.du.parc86@gmail.com  
Élevage de 300 chèvres : Saanen.

**Visite de l'exploitation** (3€ par adulte / 4€  
avec dégustation, sur réservation) : élevage,  
chèvrerie, fromagerie, traite, dégustation.

#### Vente directe à la ferme :

Lundi au vendredi : 8h - 12h et 14h - 18h  
Samedi : 8h - 12h

**Nos Spécialités :** tomme de chèvre, le  
domanial, Mothais sur feuille, Chabichou,  
saucisse sèche de chèvre, rillettes de chèvre,  
savon au lait de chèvre.

#### Nous trouver sur les marchés :

Mercredi : Smarve (79)  
Jeudi : Poitiers 3 cités (86)  
Vendredi : Rouillé (86)  
Samedi : Vivonne (86)  
Dimanche : Poitiers ZUP (86)

**et dans les circuits courts :** L'eau à la Bouche  
(Poitiers, 86), 1 Jour à la Ferme (Vouillé,  
86), le Chezeau (Les Roches Prémarie,  
86), Maison des Fromages de Chèvre  
(Celles-Sur-Belle, 79)



### ▲ FERME DU CHANT DU BOIS C6

**7 route de Marigny**  
**86370 MARCAY**

Stéphane MOREAU  
06 17 09 40 92  
lafermeduchantdubois401@gmail.com  
Élevage de 55 chèvres : Poitevine.

Ferme adhérente à l'Association de  
la Biodynamie en Poitou-Charentes.  
«Portes ouvertes» annuelles, fin  
août, avec marché de producteurs,  
visite de la ferme, spectacles,  
repas et buvettes sur place.

**Visite de l'exploitation** (3,5 €, sur  
réservation) : élevage, pâturage en  
biodynamie, chèvrerie, fromagerie, goûter,  
promenade.

#### Vente directe à la ferme :

Mardi : 17h - 19h  
**Nos Spécialités :** fromage : Mothais, Chabis,  
faisselle, cendré, bûche, carré, ailloux,  
yaourt / viande : chevreau sous la mère,  
terrine et saucisson de chèvre, savon au lait  
de chèvre.

**Trouver nos produits dans les circuits  
courts :** Les AMAP de Rouillé, Vouillé,  
Poitiers, Buxerolles, St-Benoit (86)



## ▲ FERME DU MARAS C7

**Le Maras, route de St Savin  
86300 CHAUVIGNY**

Emmanuelle RAPAUD  
05 49 46 41 79



lafermedumaras@yahoo.fr

Élevage de 160 chèvres : Saanen et Alpine.

**Visite de l'exploitation :** Accès aux chèvres de 17h à 18h30 (gratuit), élevage, chèvrerie, traite. Groupes sur rdv.

**Vente directe à la ferme :**

Lundi au samedi : 9h - 13h et 17h - 18h30

**Nos Spécialités :** Chabis, bûche, pyramide, crottins, tomme, yaourt, viande de chevreau, plat cuisiné, terrine de chèvre.

**Nous trouver sur les marchés :**

Samedi : Chauvigny (86),  
Poitiers (quartier Notre-Dame, 86)

**et dans les circuits courts :**

Plaisirs fermiers (Poitiers Sud, 86)  
point de vente producteurs  
(Vieux Bellefonds, 86)



## ▲ FROMAGES REROLLE C8

**Le Pré de la Font - 86290 LIGLET**

Emmanuel REROLLE  
05 49 84 30 93 / 06 15 75 32 85  
emmanuelrerolle@yahoo.fr



Élevage de 40 chèvres : Alpine.

**Visite guidée de l'exploitation** (gratuit sur RDV) :

élevage, chèvrerie, fromagerie, dégustation.

**Vente directe à la ferme :**

Lundi, mardi, jeudi, vendredi : 8h - 9h30  
Autres horaires : sur rdv, nous contacter.

**Nos Spécialités :** Fromages affinés nature ou cendrés, pyramide, bûche, carrés, ovales, feuillus, bûchettes, chabis, coeurs, Liglets, P'tites pyramides, cabécous, crottins, dés apéritifs, mini-pyramides, frais natures, frais fines herbes.

**Nous trouver sur les marchés :**

Mercredi : Montmorillon (86)  
Vendredi : Lussac les Châteaux (86)

Samedi : le Blanc (36)  
et le 29 du mois à Les Hérolles (86)

**et dans les circuits courts :**

Marché équitable (Montmorillon, 86), Panier Sympa (La Trimouille, 86), Le Bon Coin Paysan (Chauvigny, 86), La boutique d'à côté (L'Isle Jourdain, 86)

[www.fromagesrerolle.fr](http://www.fromagesrerolle.fr)

## ▲ GAEC ROUX DE L'ÂNE VERT B6

**L'Âne Vert - 86230 SOSSAIS**

Benoît ROUX  
05 49 90 73 85  
ane.vert@wanadoo.fr



Élevage de 600 chèvres : Alpine et Saanen.

**Visite de l'exploitation** pour les groupes et scolaires (70€ pour le groupe sur réservation) : Élevage, chèvrerie, fromagerie, dégustation. Autres élevages : porcs et vaches laitières.

**Vente directe à la ferme :**

Lundi, mardi, mercredi, jeudi, samedi :  
8h - 12h

Vendredi : 8h - 12h et 15h - 19h

**Nos Spécialités :** Chabichou du Poitou AOP, bûchette, frais, tomme de chèvre, galette...

**Nous trouver sur les marchés :**

Samedi : Lençloître (86)

**et dans les circuits courts :**

Plaisirs Fermiers (Poitiers, 86)

[ferme-ane-vert.fr](http://ferme-ane-vert.fr)

## ▲ FROMAGES DE CHÈVRE COUDRET B6

**11 Petit Couture**

**86380 VENDEVRE DU POITOU**

Claudine FAISANT-COUDRET

05 49 51 31 26 / coudret.faisant@orange.fr

Élevage de 25 chèvres : Alpine, Saanen,

Poitevine et croisée.

Ouvert du 28 février au 30 novembre

**Visite de l'exploitation :** chèvrerie, pâturage, traite, (gratuit, libre) fromagerie traditionnelle et affinage (gratuit, sur réservation).

**Vente directe à la ferme :** Jeudi, vendredi, samedi : 10h - 13h et 16h - 20h

**Nos Spécialités :** Chabis affiné en cave naturelle, blancs, pyramides, longs, ronds nature et aux aromatisés, faisselles.

**Trouver nos produits dans les circuits courts :** locavores du Haut Poitou (St Genest d'Ambière, 86)

**Facebook : Fromages de chèvre Coudret**



## ▲ LA C'LAIT DES CHAMPS C7

**1 chez Chauveau - 86400 SAVIGNÉ**

Nathalie DEMELIER et David BOSSUET  
07 71 00 32 89



laclaitdeschamps@gmail.com

Élevage de 500 chèvres : Alpine.

**Visite de l'exploitation** et dégustation des fromages (5€/personne, 3€/enfant de plus de 10 ans, sur réservation).

**Vente directe à la ferme :**

Mardi et vendredi : 17h - 19h

Samedi : 10h - 12h

**Nos Spécialités :** Bûche, Chabis, pavé blanc ou cendré, mothais, frais faisselle, fromage blanc. Viande de chèvre : tajine, chili, rillettes, saucisses sèches, terrines, chevreau à l'ail vert. Savon au lait de chèvre.

**Trouver nos produits dans les circuits courts :**

Plaisir fermier (Fontaine le Comte, 86), SARL Gargouil (Charroux, 86)

**Facebook : La clait des champs**

[laclaitdeschamps.fr](http://laclaitdeschamps.fr)

## ▲ MOHAIR DU POITOU SECRET C6

**Le Bois de Praille Benassay**

**86470 BOIVRE LA VALLÉE**

Isabelle VENIER

06 38 52 35 75

mohairdupoitousecret@gmail.com

Élevage de 45 chèvres : Angora.

Production de mohair. Son lustre, sa douceur, sa chaleur et sa résistance font de cette fibre noble une fibre d'excellence, transformés en de très doux fils à tricoter, en d'élégants vêtements, ou en de moelleux plaids et couvertures, en vente à la boutique sur la ferme.

**Visite de l'exploitation :**

Du 7 juillet au 30 août : visites guidées du mardi au dimanche, à 15h et 17h,

De septembre à juin : visites guidées sur rdv. 4,50€/adulte - 2,50€/enfant de +6 ans.

Visite offerte pour tout achat à la boutique. Tarif groupe (à partir de 15 personnes) : 3€/adulte - 1,50€/enfant de +6ans. Gratuit pour les -6ans.

**Vente directe à la ferme :**

Du 7 juillet au 30 août : du mardi au dimanche : 15h - 19h

De septembre à juin : mercredi : 10h - 13h, vendredi : 14h - 17h

**Nos Spécialités :** Lainages en mohair certifiés « Le Mohair des Fermes de France » : fils à tricoter, chaussettes, pulls, écharpes, bonnets, ponchos, plaids, couvertures...

**Nous trouver sur les marchés :**

Samedi : Vivonne et Poitiers (86), occasionnellement : voir agenda sur le site internet.

[www.mohairdupoitousecret.fr](http://www.mohairdupoitousecret.fr)

**facebook : Mohair du Poitou Secret**



## Association pour la Défense et le Développement de la Chèvre Poitevine

Le lait de la chèvre Poitevine est reconnu depuis longtemps pour ses qualités fromagères. La plupart des éleveurs transforment leur production laitière pour eux-mêmes ou vendent leurs fromages à la ferme et sur les marchés régionaux.

Depuis 1986, l'ADDCP accompagne les éleveurs professionnels et amateurs de chèvres poitevines.

- Aide à la constitution de troupeau.
- Aide au choix des boucs.
- Liens entre les adhérents.
- Visites des élevages.
- Promotion de la race.

En 2013, l'ADDCP a créé sa propre marque : «Chèvre race poitevine - Fermier ADDCP».

- Utilisation d'un lait exclusivement produit avec des chèvres poitevines.
- Production fermière et petit troupeau.
- Lien au sol : alimentation sans OGM, pâturage et ration alimentaire majoritairement fourragère.
- Saisonnalité du troupeau (utilisation d'hormones ou de programmes lumineux interdits).



Association pour la Défense et le Développement de la Chèvre Poitevine (ADDCP)

2 rue du Port Brouillac - 79510 COULON  
05 49 76 91 33

[addchevrepoitevine@orange.fr](mailto:addchevrepoitevine@orange.fr)  
[www.chevrepoitevine.org](http://www.chevrepoitevine.org)

Pour la 3e fois, l'ADDCP organise une bourse aux boucs !

Rendez-vous le 15 août 2019

à la fête du cheval, de l'âne et des métiers traditionnels de Ste Christine 86490 Benet) pour y découvrir ou redécouvrir les plus beaux spécimens de boucs poitevins !

[www.chevre-poitevine.org](http://www.chevre-poitevine.org)



## La Maison des Fromages de Chèvre... lieu de mémoire, lieu de transmission

Venez visiter en famille cet espace collectif qui propose une exposition permanente pour découvrir l'histoire et le développement de la production caprine en Charentes Poitou, comprendre les pratiques d'élevage et connaître les méthodes de fabrication et la diversité de nos fromages de chèvre. Cette exposition interactive et ludique est accessible aux enfants.

**Vous êtes un groupe ?** La Maison propose de nombreux ateliers thématiques pour tous à partir de 5 ans : de la chèvre aux fromages, l'atelier des terroirs, l'atelier des saveurs (nous consulter). **Tout au long de l'année**, la Maison propose de nombreuses activités gustatives et créatives. Pour connaître l'agenda, suivez la page Facebook.



**Les ateliers des Curieux «Fabrique à Fromages»** Lors de cet atelier, les enfants comme les grands vont pouvoir s'initier à la fabrication des fromages de chèvre. Vous aurez aussi l'opportunité de profiter d'une dégustation de fromages.. Formes, couleurs, saveurs, arômes... d'un fromage de chèvre à l'autre c'est tout un univers qui se dévoile à vos 5 sens.

Quand ?

EN JUILLET : jeudi 11 , mardi 16, jeudi 18, mardi 23, jeudi 25, mardi 30.  
EN AOUT : jeudi 1er, mardi 6, jeudi 8, mardi 13, mardi 20, mardi 27.  
RV à 15h à la Maison des fromages de chèvre (durée de l'atelier : 45 min)

Combien ? 4 € / personne

Atelier tout public (conseillé à partir de 5 ans) dans la limite des places disponibles.  
Réservation conseillée : 05 49 16 67 16.



Entrée libre

1 Avenue de Niort - 79370 Celles/Belle  
**Mardi et mercredi** : de 9h15 à 12h30 et de 14h à 18h  
**Jeudi et vendredi** : de 9h15 à 12h30 et de 14h à 18h30  
**Samedi** : de 9h15 à 12h30

dimanche, lundi & jours fériés : fermé



Plus d'infos :

[contact.mdfc@gmail.com](mailto:contact.mdfc@gmail.com)  
facebook : Maison des fromages de chèvre  
Tél. 05 49 16 67 16



## Les activités proposées par la Route des Fromages de Chèvre de Nouvelle-Aquitaine

Les producteurs, éleveurs et fromagers, adhérents de l'association la Route des Fromages de Chèvre de Nouvelle-Aquitaine, vous accueilleront tout au long de l'année à la découverte de leur métier et vous feront déguster leurs fromages.

Ils partageront leur passion de la chèvre, de la gastronomie et de la culture caprine.

L'association assure des animations grand public sur de nombreuses manifestations et propose des activités pédagogiques auprès des jeunes publics ou des groupes.

**Pour en savoir plus, demander une intervention, organiser une visite :**

**12 bis rue Saint-Pierre  
79500 MELLE**

**[routedesfromages@wanadoo.fr](mailto:routedesfromages@wanadoo.fr)  
Tél. 05 49 27 90 34 / 06 42 77 37 71  
[www.routeduchabichou.fr](http://www.routeduchabichou.fr)  
[www.terredeschèvres.fr](http://www.terredeschèvres.fr)**



avec le soutien financier  
du Conseil Régional  
Nouvelle-Aquitaine  
et du BRILAC

