

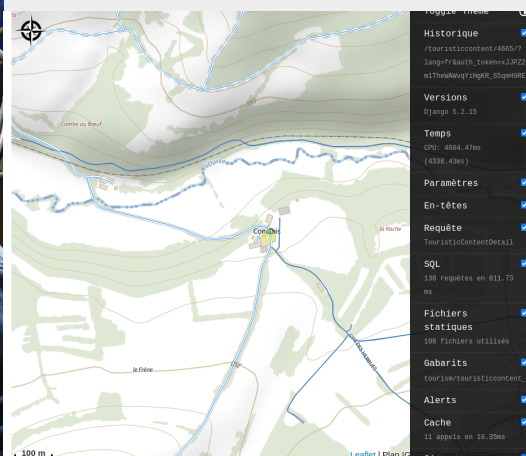


Fromage de brebis en saumure - From'Conclois

Chatillon



Attribution : Céline Lecomte - OFB



Useful information

Category : Esprit Parc national - forêts

Catégorie : Produit du terroir

Service : Fromages

Description

Sophie et Thibault ont repris la ferme familiale (datant de 1901) et y ont développé From'Conclois : fabrication et vente directe de produits au lait de brebis et de farines. Leur objectif : atteindre l'autonomie alimentaire et énergétique tout en préservant la biodiversité. Leur mode d'agriculture vise à l'augmentation de la vie des sols et le stockage de carbone.

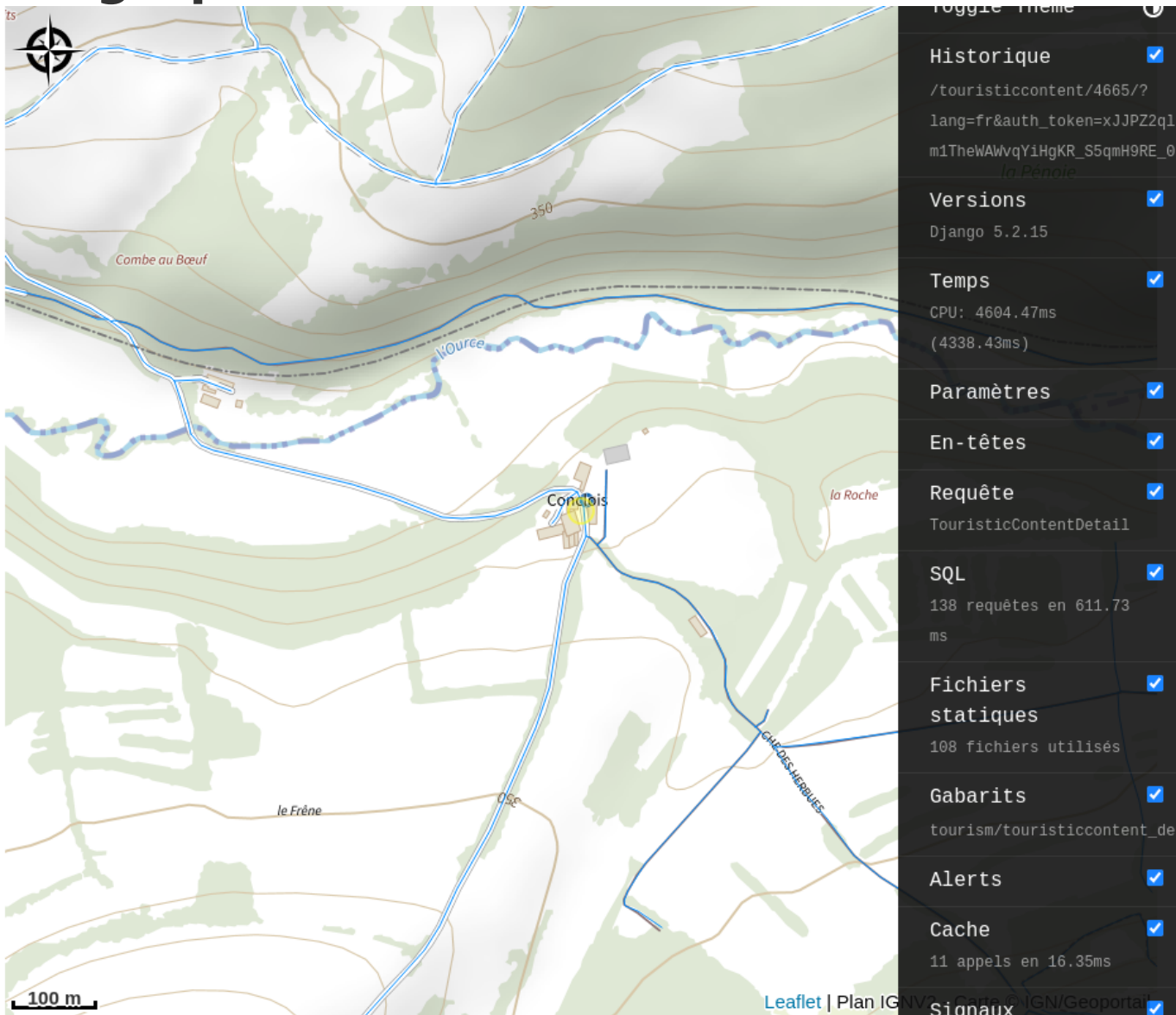
Leurs brebis pâturent toute l'année, nourries à l'herbe et au foin, ce qui donne de lait avec plus de goût, d'une meilleure qualité nutritionnelle et riche en Oméga 3.

Le lait est intégralement transformé en différents produits :

- Lait de brebis
- Yaourt de brebis
- Fromage blanc
- Fromage de brebis frais, affinés, cendrés...
- Fromages lactique - Tomme

Où trouver ces produits? En saison, de Mars à Octobre en plus des marchés et boutiques indiqués, vous pouvez commander sur [Cagette.net](https://cagette.net) et trouver le point de relai le plus proche : app.cagette.net/gaec-de-conclois

Geographical location



All useful information

Practical info

Classement : Agriculture biologique

Contact

Ferme de Conclois,
21290 Bure-les-Templiers
06 59 73 42 62
07 60 36 99 66
<https://www.facebook.com/FromConclois/>
gaec.conclois@gmail.com
<https://sites.google.com/site/fromconclois/?fbclid=IwAR3iLCYtoLE0nvpm-mwIPffAya...>