



Partenaire



Histoire

En 2005, après l'obtention de son Brevet Professionnel d'Exploitant Agricole (BPREA), Temanuata Girard reprend la Ferme d'Ave, site sur le bord de la Loire chargé d'Histoire et de terroir et surtout exploitation dans laquelle ses arrières grands-parents élevaient déjà des vaches laitières. Elle ne pouvait imaginer, avec son père, que cette ferme qu'ils avaient toujours connue ne puisse revivre !

En 2011, l'exploitation est certifiée Bio.

En 2015, Marion, diplômée d'une License Bio et d'un BTS Polyculture élevage, rejoint l'exploitation et développe la fabrication des fromages au lait de vache.

Aujourd'hui, le troupeau compte cinquante chèvres pyrénéennes et alpines et dix vaches laitières, de races, Jersiaises, Normandes et Brunes

Production et saisonnalité

Fromages de chèvres et de vaches Bio : fromages, faisselles, fromage blanc, yaourts, fromage frais aux herbes.

Yaourts Natures au lait entier de vache.

La production des fromages de chèvres n'a lieu qu'entre Février et Novembre.

Présentation

Au cœur de la vallée des rois, en bordure de la Loire, la Ferme d'Ave fait renaître les productions existant sur la Grange d'Ave et la Grange de Lournay au début du 20ème siècle.

Temanuata, Marion et Daniel, entourés de leurs familles, produisent quotidiennement de vrais fromages fermiers, à partir du lait de leurs chèvres et de leurs vaches. Les chèvres, de races pyrénéennes et alpines pâturent toute la journée, les vaches également. Les fromages sont issus d'une agriculture biologique.

Les bêtes ne sont pas estropiées, écornées ou bridées chimiquement. Elles vivent paisiblement en troupeau dans des prairies naturelles. Leur alimentation composée d'herbe et de foin est complétée par de l'orge, du blé, de l'avoine de la féverole ou des pois à la traite. Marion et Temanuata entretiennent un rapport respectueux avec leurs animaux et sont en certification Agriculture Biologique.

