



GAEC LAIT BIQUES ET DELICES

Marie-Amélie PELTIER &
Nicolas ROUXEL

44670 – Saint Julien de Vouvantes

Installation en janvier 2022



PRODUCTION :

Notre troupeau compte 80 chèvres, principalement de race Alpine.
Période de production respectant la saisonnalité reproductive des animaux (10 mois/an).
Superficie de la ferme : 35 hectares répartis entre prairies (29 ha) et cultures (6 ha).
Production moyenne de 60 litres en début de lactation à 160 litres/jour au pic de la saison.

TRANSFORMATION :

Journalière et exclusivement sur la ferme par nos soins.
Deux types de produits :
Les fromages : fromages lactiques frais, affinés, cendrés et pâtes pressées, tomme de chèvre.
Les laitages : Lait cru, faisselle, fromage blanc, yaourts et spécialité à l'ail-fines herbes.

COMMERCIALISATION :

Essentiellement en AMAP
Marchés (Petite Hollande, Chateaubriant, Treffieux)
Quelques restaurants et épiceries, magasins bio (Biocoop)

