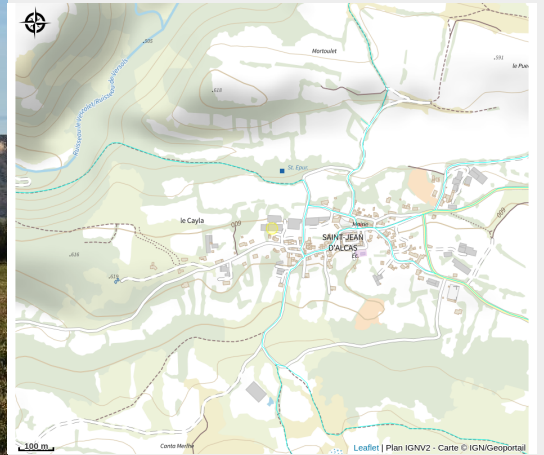


Ferme d'Alcas

Des Gorges du Tarn au Causse du Larzac



Crédit photo : Ferme d'Alcas - visite (Ferme d'Alcas)



*Une ferme en Agriculture Biodynamique
élevant des brebis laitières pour la
fabrication de yaourts et de fromage
fermier.*

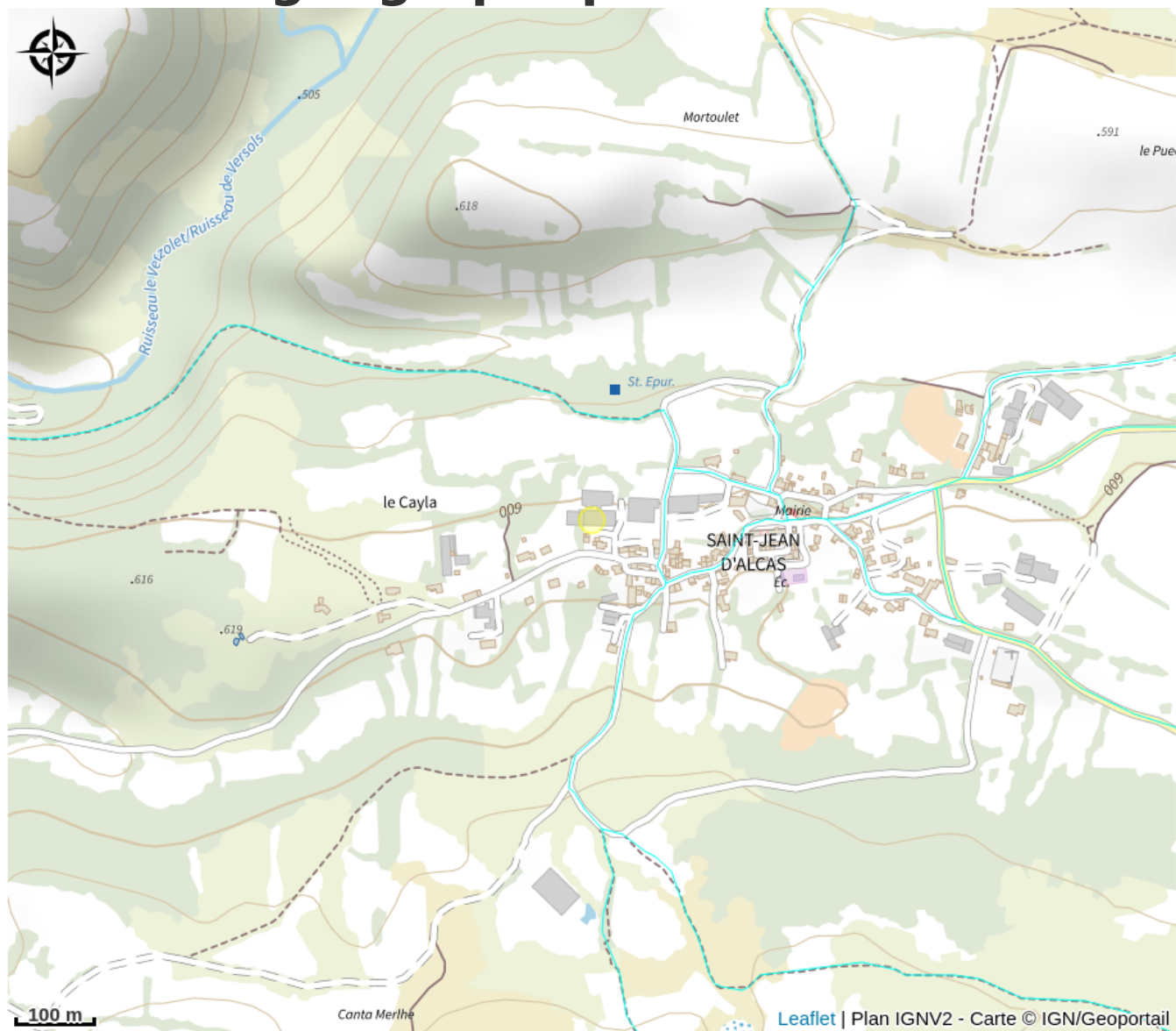
Infos pratiques

Categorie : À faire

Description

VISITE COMMENTEE EXPOSITION / DEGUSTATION A travers une visite commentée en trois temps (la bergerie, l'atelier yaourts, l'atelier fromage) nous vous invitons à découvrir une ferme en biodynamie avec transformation fermière. Depuis Octobre 2022, nous, Alexandre et Emilie, produisons un nouveau fromage "Le Bleu d'Alcas" . Identique au Roquefort d'un point de vue technologique (nous utilisons le même processus, les mêmes moules et mêmes ferments), ce fromage est affiné chez nous, à la ferme. Au fil d'une exposition photos retraçant les étapes de la fabrication d'un yaourt et d'un fromage, nous vous expliquerons votre travail, vous apprendrez les spécificités de la biodynamie et aurez l'occasion de les déguster à la fin. VISITE LIBRE Tous les jours, venez nous rencontrer pendant l'heure de la traite à 17h . Vous pourrez échanger en toute simplicité avec nous, Emilie et Alexandre, sur notre travail, nos valeurs, le monde agricole tout en assistant à la traite et en déambulant librement dans la bergerie pour voir les brebis et leurs agneaux lorsque c'est l'agnelage. Quelque soit la visite choisie, merci d'appeler pour nous prévenir de votre visite.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Modes de paiement:

Chèque, Espèces, Carte bancaire

Services:

Vente à la propriété

Fiche mise à jour par OFFICE DE TOURISME LARZAC VALLEES le 24/06/2024

Contact

St-Jean d'Alcas

12250 SAINT-JEAN-ET-SAINT-PAUL

Tél. +330683028264

ferme.alcas@gmail.com

www.ferme-alcas.com