LA FERME DE L'AMÉLIE - GAEC DE MARCELAS

Ferme de polyculture, élevage traditionnel de l'Ardèche verte. Nous élevons des chèvres, des vaches et des cochons avec une soixantaine d'hectares de céréales, prairies, landes et parcours cultivés sans pesticide. Les chèvres et les vaches pâturent dès que le temps le permet et sont complétées de foin, de céréales de la ferme ou achetées en Drôme-Ardèche et sans OGM. Pas d'ensilage ni enrubannage. Les veaux sont nourris sous la mère. Les porcs, sur paille, ont accès libre à un parc extérieur. Ils sont nourris de petit-lait et des céréales de la ferme ainsi que de déchets de légumes bio.

Contact

Aurélien et Karine MOURIER
Marcelas
07290 Préaux
0475330944
www.lafermedelamelie.com

Informations légales

Création : 2012
SIRET : 75000173700014
NAF : 0145Z
CA : De 100 000€ à 250 000€
Effectif : 1 à 2 salariés

Produits

Fromages et produits laitiers

- Fromages Frais : AOP Picodon, Lait chèvre, Lait vache
- Fromages Secs : AOP Picodon, Lait chèvre

Viandes, charcuteries et salaisons

- Charcuterie : Caillette, Jambonnette
- Salaisons : Jambon sec, Saucisse, saucisson sec
- Viandes : Viande porcine, Viande bovine, Viande caprine
- Produits carnés transformés : Conserves, Frais, Sous-vide

Gamme

Fromages de chèvre avec 2 appellations et des spécialités de la ferme : - Picodon AOP, Caillé doux de St Félicien - Pyramide cendrée, Tonnelier, Bouchons apéritifs, ... Porc : - Salaisons : saucisson, filet séché, poitrine séchée,... - Large gamme de verrines : terrine de campagne (nature, noisette, châtaigne, forestier, armagnac), Caillette, Griotton, Pâté de tête .... Veau de lait caissettes

Matière première

Produite sur l'exploitation

Points de vente

En Magasin

En Ardèche

- A deux pas des champs, 07340 Peaugres

Livraison et exportation

Livraison

- En Ardèche, En région Rhône-Alpes
- Nous contacter

Distinctions

AOC / AOP

Activité

Type d'entreprise

- Producteur transformateur

L’entreprise reçoit

- Des stagiaires

Clientèle

- Grandes et moyennes surfaces
- Restauration traditionnelle
- Sites touristiques / Campings
- Détaillants
- Restauration collective
- Vente directe aux particuliers

Langues parlées

- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- 9h30-12h00 et 17h-19h
- du lundi au samedi
- Fermeture : du 25 décembre au 30 janvier

Actualité

Bientôt un camping à la ferme !