LA CHÈVRE D'ANDAURE

Emilie et Yohan vous accueille dans leur ferme siuée en Ardèche verte. Sa position culminante sur une belle vallée offre à chaque visiteur une magnifique bouffée d'air.
Ainsi les petits pourront caresser les animaux et courir avec eux et les plus grands discuter avec les exploitants de leurs pratiques. En effet, l'ensemble du foin, paille et une grande partie des céréales consommées sont produits sur la ferme. Cette vision de l'agriculture raisonnée et respectueuse de l'environnement leur permet de vivre et de s'épanouir dans une ferme à taille humaine.
La production de lait est partiellement transformée sur place en une vingtaine de produits différents. L'AOP Picodon, appellation Ardéchoise et Drômoise, est leur production principale. Les buchettes, yaourts et autres petits chèvres aux épices sont autant d'autres produits qui leur permettent de proposer des compositions originales dans leur boutique à la ferme(ouvert uniquement pendant les vacances scolaires du lundi au samedi de 17 h à 18 h 30, fermé le dimanche et le jeudi).
La chèvre d'Andaure organise également tout au long de l'année des animations spécifique pour faire découvrir leur travail sous une forme ludique : Semaine gourmande et fête du lait nouveau.

Contact

Emilie
Le serre
07320 Saint-Jeure-d'Andaure
0677259372

Informations légales

Création : 2018
SIRET : 835205858
NAF : 105IC
CA : De 100 000€ à 250 000€
Effectif : Aucun salarié

Produits

Fromages et produits laitiers

- Fromages Frais : AOP Picodon, Lait chèvre
- Fromages Secs : AOP Picodon, Lait chèvre
- Produits laitiers : Lait, Yaourts

Gamme

Le classique, encré dans la tradition : AOP Picodon Les originaux, colorés et moins classiques : épicés, en brochettes et autre buchettes Les frais : Yaourts en 5 parfums différents et fromages blancs Les événements : des compositions originales pour les grandes occasions (mariage, baptème), et les invitations.

Matière première

Produite sur l'exploitation

Points de vente

En Magasin

En Ardèche
Nous contacter pour connaître la liste de nos points de vente.

Sur des marchés

- Marché des producteurs , Saint-Agrève , Le jeudi de Mai à Septembre
- Marché , Saint-Agrève , Le lundi de mi Mars à début Novembre

Livraison et exportation

Livraison

- En Ardèche

Distinctions

AOC / AOP, Marque Bienvenue à la ferme

Activité

Type d'entreprise

- Producteur transformateur

L’entreprise reçoit

- Des stagiaires

Clientèle

- Vente directe aux particuliers
- B to B. industries agroalimentaires

Langues parlées

- Anglais
- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- de 17 h à 18 h 30
- Magasin ouvert pendant les vacances scolaires
- Fermeture : le jeudi et le dimanche

L’entreprise propose une offre oenotouristique

Dégustation spécifique avec vins d'ardèche

Actualité

Nouveauté: la confiture de lait Nous finirons l'année avec notre participation à la semaine gourmande fin octobre.