

La fromagerie

Trois ans de travaux, des milliers d'heures de travail, seul ou aidé par des amis, des wwoofeurs, des amapiens, des participants à des chantiers pédagogiques, Sébastien a construit le laboratoire de transformation fromagère dans la grange.

Trois ans de travaux, des milliers d'heures de travail, seul ou aidé par des amis, des wwoofeurs, des amapiens, des participants à des chantiers pédagogiques, Sébastien a construit le laboratoire de transformation fromagère dans la grange.

salle de fabrication des sainte-maure, cabri ronds, faisselles, fromages frais aux herbes

vue sur la salle de ressuyage des fromages (séchoir)

En service depuis le début de saison 2013, il offre aux visiteurs une vue imprenable sur le lait en cours de caillage, les fromages en train d'égoutter ou les sainte-maure tout frais salés-cendrés.

salle de fabrication des yaourts, confitures de lait et lieu pour préparer les commandes

salle de ressuyage des fromages sainte-maure et cabri ronds (séchoir)

Ce sont pour les personnes travaillant à la ferme avant tout des conditions de travail confortables avec une vue sur les pâturages.

salle de caillage

salle de vente - vue sur le labo