GAEC Le Dourmidou

- Produits locaux
- Fromages et produits laitiers

- Produits locaux
- Fruits et légumes

- Produits locaux
- Viandes

Coup de coeur

Nous vous invitons à venir nous rencontrer pour un échange sur notre ferme et notre métier, que nous ne manquerons pas de vous expliquer et vous faire découvrir, et bien sûr déguster nos fromages !

Jean Pierre Verges, Aurélia Chouiden et Claire Devos, les trois associés du Gaec Le Dourmidou, vous accueillent dans leur Chèvrerie à Matemale.

Les 80 chèvres produisent du lait de janvier à octobre, tous les jours et la transformation des fromages se fait sur place, ainsi que la vente.

Différentes sortes de fabrication vous sont proposées :
- les lactiques, crottins frais, demi secs et secs qui, suivant vos goûts, seront doux et crémeux ou secs et goûteux, les cendrés et les parfumés ;
- les pâtes molles : les "cachinous" qui allient fondant et force ;
- les tommes des Pyrénées, selon affinage, un goût fruité ou plus corsé !

En hiver les mises bas ont lieu de mi-janvier à mi-mars, vous pourrez donc câliner les chevreaux et assister à la tétée. Au printemps et en été, les chèvres sortent dans les prés autour de l'exploitation et rentrent pour la traite, tous les soirs. En automne, les chèvres sont taries mi-octobre mais vous pouvez déguster les fromages affinés durant tout le long de la lactation.

La ferme s'est diversifiée en élevant également des porcs en plein air. Ces cochons sont nourris sans OGM et complémentent leur alimentation avec le "petit lait" issue de l'élevage de chèvres et des drêches (résidus de céréales après brassage de la bière) issues de la brasserie voisine. Les cochons trouvent également une partie de leur "bol alimentaire" sur les parcs extérieurs (herbes, glands....). Vous pourrez retrouvez la viande issue de cet élevage à la boucherie de Yannick Sarda à Formiguères.

La ferme abrite aussi quelques volailles, deux vaches et deux ânes, et parfois selon les saisons.

Mais le Gaec du Dourmidou c'est aussi des pommes de terre du Capcir. La fameuse pomme de terre de montagne au goût unique ! Plantée au mois de mai, elle va bénéficier du temps idéal en été pour mûrir sur les plateaux à 1500 mètres d'altitude. Et grâce aux cailloux qui sont en multitude dans la terre et qui gardent la chaleur, elles vont pouvoir grossir aussi bien qu'en plaine. Elle sera récoltée en octobre et vendue sur l'exploitation à ce moment là, ainsi qu'à la fête de la patate ! Différentes variétés sont proposées comme la Monalisa, la Charlotte ou la Cherrie.

Caractéristiques

La ferme est ouverte au public tous les jours, toute l'année de 10h à 12h et de 17h à 19h. Et vous pouvez assister à la traite le soir à partir de 18h00.

Visite de l'entreprise possible
oui
Nous suivre
Facebook Le Dourmidou

Contact

Jean-Pierre Vergès
Aurélia Chouïden

Adresse

Le dourmidou
rue de la mouline
66210
Matemale
Parc

Créé en 2004, le Parc naturel régional des Pyrénées catalanes s’étend le long de la frontière espagnole. Situé à un peu plus d’une heure de la Méditerranée, ce territoire de montagne offre une diversité de paysages exceptionnels, étagés entre 300 et près de 3 000 m d’altitude.

Parc naturel régional des Pyrénées catalanes

Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirm email

Téléphone

Message

Courriel marqué [webform_submission:node:field_courriel]

CAPTCHA

What code is in the image? Enter the characters shown in the image.

Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam) automatisées.

Envoyer