Ferme de l’Abbaye de la Pierre Qui Vire

- Produits locaux
- Fromages et produits laitiers

Coup de coeur

La ferme de l'Abbaye de la Pierre-qui-Vire est la première ferme du département de l'Yonne à être passée en bio dans les années 1960.

La ferme de l'Abbaye de la Pierre Qui Vire, située au cœur de la Bourgogne en bordure du Morvan, doit son nom au lieu-dit où le monastère s'est implanté en 1850, à proximité d'un dolmen "La Pierre Qui Vire".
Elle élève sur les terres de l'Abbaye un troupeau de 80 vaches laitières brunes des Alpes. La production de lait est transformée sur place en fromages fermiers variés, de qualité et de grande réputation.
Depuis 50 ans, la totalité de la ferme est conduite selon les méthodes de l'Agriculture Biologique sans utilisation de substances chimiques de synthèse (engrais ou pesticides). Ses produits bénéficient du label AB

Caractéristiques

Magasin ouvert à la ferme tous les jours : 16h30-18h.
Magasin ouvert à l'Abbaye du mardi au dimanche : 11h-12 h, et 15h-17h.

Visite de l'entreprise possible
oui

Contact

Véronique et Philippe ABRAHAMSE

Adresse

1, Huis Saint-Benoit
89630
Saint-Léger-Vauban
03 86 33 03 73
fromagerie.pierrequivire@gmail.com
Parc

Le Morvan est un vaste massif granitique au cœur de la Bourgogne. Il est constitué d'espaces agricoles en bocage et de grandes surfaces boisées, d'un habitat dispersé, d'une multitude de rivières, ruisseaux, étangs et lacs et de prairies humides.

Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirm email

Téléphone

Message

Courriel marqué fromagerie.pierrequivire@gmail.com

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