GAEC du Mont-Fosse, éleveurs de vaches laitières

- Produits locaux
- Fromages et produits laitiers

Coup de coeur

Le GAEC du Mont Fosse est un acteur de longue date et par sa surface importante en herbe s'intègre et maintient parfaitement le paysage bocager de Thiérache. Ils fournissant des produits de qualité pour le territoire des Ardennes. Certifié « Agriculture Biologique », il contribue au respect de l'environnement et de l'homme, à la préservation des ressources en eau, du sol et de la biodiversité. C'est une entreprise familiale où la reprise est assurée.

Le GAEC du Mont-Fosse est une exploitation de 120 vaches laitières, certifiée bio et à caractère familiale. Christophe et son fils Matéo s'occupent de l'exploitation et de l'élevage des animaux. Florence et sa fille Cloé, en soutien avec une salariée Eloïse, travaillent sur la partie transformation.

Les produits transformés vendus localement représentent 1/3 de la production de l'exploitation. C'est le lait de la traite du matin qui sert à la transformation des produits. Tout est pasteurisé pour éviter tout risque de contamination.

Ils produisent du lait, des yaourts natures, aux fruits et aromatisés, de la crème fraîche, du beurre, du fromage blanc et de la faisselle.

Ils renforcent la rusticité de leur troupeau en réalisant des croisements. Ils sont presque en auto-suffisance sur la ferme grâce à la valorisation de l'herbe et la production de culture dédiée : méteil, avoine, luzerne, sainfoin. Ils pratiquent un pâturage tournant dynamique. Ils sont très soucieux des impacts du changement climatique et n'hésitent pas à s'adapter en plantant des haies, en restaurant quelques mares et en diminuant la taille de leur cheptel pour avoir moins de pression sur les parcelles.

Ils ont un point de vente à la ferme où les clients peuvent venir chercher leurs produits. Leurs produits sont également distribués via la restauration collective et par l'intermédiaire de « Manger Bio en Champagne-Ardenne » (MBCA).

Caractéristiques

Les produits du GAEC du Mont-Fosse:

- des yaourts natures et aromatisés,

- des yaourts brassés aux fruits,

- du fromage frais battu (fromage blanc),

- de la faisselle,

- de la crème fraîche,

- du beurre doux,

- du lait pasteurisé

Où trouver leurs produits:

- l’Assiette fermière (distributeur automatique à Charleville-Mézières),

- la Marcasserie à Charleville-Mézières,

- le CCAS de Charleville-Mézières,

- la cuisine centrale de Charleville-Mézières à La Francheville (1 fois toutes les 3 semaines),

- Ô Pi d’la Voye à Thilay,

- Sacré Fermier à Reims,

- NaturéO à Cormontreuil et à Champigny-sur-Marne,

- Biocoop de Reims,

- l’association Epi de la Montagne de Reims (épicerie collaborative).

Ouverture du magasin à la ferme:

mardi, mercredi et le jeudi de 8h à 12h

Nous parlons
Français
Visite de l'entreprise possible
oui
Nous suivre
suivez-nous sur notre compte Facebook

Contact

Florence MENSCH
Christophe TEVISSEN

Adresse

GAEC du Mont-Fosse
2 chemin de la prairie
08150
Rouvroy-sur-Audry
06 48 17 64 62
mont-fosse@orange.fr
Parc

Le Parc naturel régional des Ardennes occupe la zone septentrionale du département de même nom. Destination éminemment "nature", ce territoire, frontalier de la Belgique, présente un camaïeu de paysages majestueux mais aussi insolites : falaises abruptes de la Pointe de Givet, méandres boisés des Vallées de Meuse et de Semoy, landes tourbeuses du Plateau de Rocroi ou doux vallons bocagers de la Thiérache ardennaise...

Parc naturel régional des Ardennes

Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirmar correo electrónico

Téléphone

Message

Courriel marqué mont-fosse@orange.fr

CAPTCHA

¿Cuál es el código de la imagen? Introduzca los caracteres mostrados en la imagen.

Esta pregunta es para comprobar si usted es un visitante humano y prevenir envíos de spam automatizado.

Enviar