

Le Pas de Côté

- [Produits locaux](#)
- [Fromages et produits laitiers](#)



Coup de coeur

Fromages de chèvre frais, mi-secs ou secs, tommes bien en chair, bleus fiers de l'être et caillés doux à pâte molle vous attendent!!

A la la Ferme du Pas de côté, David Naudon élève une quarantaine de chèvres laitières en agriculture biologique.

Elles pâturent dans des prés labellisés bio du plateau du Vercors, autour de la ferme, au hameau de la Bonnetière à Villard-de-Lans.

Leur lait sert à la fabrication, à la ferme, de plusieurs types de fromages de chèvre bio.

La gamme se constitue de : petits fromages type « lactiques », magnifiques tommes "La joue de loup", Le bleu « Le Fier ».

Caractéristiques

Vente à la ferme : se rapprocher du producteur

Vente sur les marchés : samedi matin au marché Hoche de Grenoble

Vente chez des revendeurs : coopérative Vercors Lait à Villard de Lans, aux Délices de Margot à Corrençon-en-Vercors, à la Crèmerie à Gières.

Nous parlons
Français



Visite de l'entreprise possible

oui

Nous suivre

Contact

David NAUDON
info@davidnaudon.com

Adresse

Le Pas de Côté
La Bonnetière
38250
VILLARD DE LANS
[06 63 08 15 16](tel:0663081516)
info@davidnaudon.com
Parc

Une belle complicité de nature et de culture

Des alpages du Nord aux coteaux ensoleillés du Sud, le Vercors, c'est d'abord toute une diversité de paysages où une faune et une flore exceptionnelles ont élu domicile... Terre d'union de l'homme avec la nature, le Vercors est aussi empreint de culture. C'est cette montagne étonnante de beauté et d'humanité que le Parc naturel régional du Vercors protège et valorise.



Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirmer l'adresse de courriel

Téléphone

Message

Courriel marqué

▼ CAPTCHA

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