

GAEC des Rochettes - Enclos des Chevrettes - Producteurs de fromages de chèvres et safran

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





Sur cette exploitation familiale initialement céréalière, la culture du safran a été mise en place en 2004 et l'élevage des chèvres a débuté en 2009. Les 70 chèvres sont élevées en extérieur la majeure partie de l'année.

Les produits de l'exploitation sont vendus dans la boutique à la ferme, dans laquelle vous pourrez retrouver d'autres produits locaux, en plus des fromages de chèvre naturels ou aromatisés, bouchons, faisselles, safran en filaments et pommes de terre de la ferme.

Caractéristiques

Vente à la chèvrerie :

- Mercredi et le samedi de 15h à 19h
- Vendredi de 16h à 19h
- Dimanche de 9h30 à 12h

Nous parlons
Français



Nous suivre
[Page Facebook](#)

Contact

Catherine HARDY
[06 17 04 53 83](tel:0617045383)
gaedesrochettes@free.fr

Adresse

Enclos des Rochettes
6 rue des Rochettes
91580
Villeneuve-sur-Auvers
[06 17 04 53 83](tel:0617045383)
gaedesrochettes@free.fr
Parc

Un art de vivre

Situé au sud-est de l'Île-de-France, ce « pays des mille clairières et du grès » est, depuis le 4 mai 1999 classé « Parc naturel régional », grâce à la volonté des Communes concernées, des Conseils généraux de l'Essonne et de la Seine-et-Marne, du Conseil régional d'Île-de-France, de l'Etat et des acteurs locaux. Autour d'un projet de territoire, les acteurs du Parc ont pour mission de conjuguer préservation

des patrimoines naturel et culturel, développement économique et social et maintien de la qualité de vie.



Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirmer l'adresse de courriel

Téléphone

Message

Courriel marqué

Envoyer