BOUCABELLE DES BAUX, Natasha DUVERDIER

- Produits locaux
- Fromages et produits laitiers

Coup de coeur

Boucabelle des Baux est un élevage herbassier, l’alimentation des chevres se fait essentiellement sur parcours.

Natasha DUVERDIER fait de plus découvrir son exploitation et sa passion pour les chèvres du Rove et ses produits fermiers lors de visite organisées en partenariat avec l’office de Tourisme des Baux de Provence et également lors de visites organisées en partenariat avec le Parc naturel régional des Alpilles .

Membre du collectif d’agriculteurs Gou’Alpilles, Natasha participe activement à la réalisation des buffets fermiers à destination de collectivités, d’associations ou encore d’organismes agricoles et à la promotion d’une agriculture à taille humaine et diversifiée.

Natasha est éleveuse de chèvres du Rôve et produit de la viande et charcuterie caprine ainsi que des Fromages. Natascha est un des dix producteurs de brousse du Rove qui bénéficie de l’AOC depuis mai 2018 et en décembre 2020, Boucabelle des Baux a obtenu la marque Valeurs parc naturel régional des Alpilles. Boucabelle est le nom d’une des couleurs de robe des chèvres, noire et feu car Boucabelle des Baux est un élevage caprin qui vit et se développe au rythme des saisons.

Les chèvres du Rove constituent une race patrimoniale et particulièrement adaptée au territoire des

Alpilles, reconnaissable à ses longues cornes torsadées en forme de lyre dont la grande rusticité leur permet de s’adapter à un territoire minéral et aride comme celui des collines.

Les animaux sont mis au parcours tous les jours de 10 h à 16 h minimum et bénéficient de zones d’ombrages naturelles par la présence de nombreux arbres. Les arbres présents dans les parcs de nuits sont protégés des chèvres par des barrieres physiques.

Dans la garrigue, les chèvres du Rove se nourrissent de romarin, de genêt, de chêne… En fonction de leur alimentation, les arômes des fromages et de la Brousse du Rove varient, présentent parfois des notes d’amande.

Les chèvres participent pleinement à l’entretien des paysages provençaux et à l’environnement et permet de lutter contre les incendies des Alpilles.

Natasha propose ses fromages à la vente directement à la chèvrerie tous les samedis matin de fin mai à novembre. Le lait cru est immédiatement travaillé pour produire des fromages dont l’affinage développe des saveurs de garrigue et de la Brousse du Rove. Son activité est mixte, lait et viande et à ce titre elle vend du chevreau, des terrines, rillettes et mitonnés.

Caractéristiques

sur rendez-vous Quartier du Mas de Chevrier, Mas de Vinaigre, 13520 Les Baux-de-Provence

Visite de l'entreprise possible
oui
Nous suivre
https://www.facebook.com/Boucabelle-des-Baux

Contact

Boucabelle des Baux
Natasha DUVERDIER

Adresse

Boucabelle des Baux
Quartier du Mas de Chevrier, Mas de Vinaigre
13520
Les Baux-de-Provence
06 07 48 89 14
natascha.duverdier@wanadoo.fr
Parc

Le Parc naturel régional des Alpilles s’étend sur un territoire sculpté par la nature et façonné par les hommes. Ses paysages doivent autant aux forces profondes de la terre qu’au travail de ceux qui, au fil des siècles, ont défriché les bois, fait surgir les villages, planté la vigne et l’olivier, creusé la montagne et labouré la terre.

Parc naturel régional des Alpilles

Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirmer l'adresse de courriel

Téléphone

Message

Courriel marqué natascha.duverdier@wanadoo.fr

CAPTCHA

Quel code est dissimulé dans l'image ? Saisir les caractères affichés dans l'image.

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

Envoyer