

GAEC Le Dourmidou

Parc : Pyrénées
catalanes

Jean Pierre Verges, Aurélia Chouiden et Claire Devos, les trois associés du Gaec Le Dourmidou, vous accueillent dans leur Chèvrerie à Matemale.

Les 80 chèvres produisent du lait de janvier à octobre, tous les jours et la transformation des fromages se fait sur place, ainsi que la vente.

Différentes sortes de fabrication vous sont proposées :

- les lactiques, crottins frais, demi secs et secs qui, suivant vos goûts, seront doux et crémeux ou secs et goûteux, les cendrés et les parfumés ;
- les pâtes molles : les "cachinous" qui allient fondant et force ;
- les tommes des Pyrénées, selon affinage, un goût fruité ou plus corsé !

En hiver les mises bas ont lieu de mi-janvier à mi-mars, vous pourrez donc câliner les chevreaux et assister à la tétée. Au printemps et en été, les chèvres sortent dans les prés autour de l'exploitation et rentrent pour la traite, tous les soirs. En automne, les chèvres sont tarées mi-octobre mais vous pouvez déguster les fromages affinés durant tout le long de la lactation.

La ferme abrite aussi quelques volailles, deux vaches et deux ânes, et parfois selon les saisons, des cochons...

Mais le Gaec du Dourmidou c'est aussi des pommes de terre du Capcir. La fameuse pomme de terre de montagne au goût unique ! Plantée au mois de mai, elle va bénéficier du temps idéal en été pour mûrir sur les plateaux à 1500 mètres d'altitude. Et grâce aux cailloux qui sont en multitude dans la terre et qui gardent la chaleur, elles vont pouvoir grossir aussi bien qu'en plaine. Elle sera récoltée en octobre et vendue sur l'exploitation à ce moment là, ainsi qu'à la fête de la patate ! Différentes variétés sont proposées comme la Monalisa, la Charlotte ou la Cherie.

Nous vous invitons à venir nous rencontrer pour un échange sur notre ferme et notre métier, que nous ne manquerons pas de vous expliquer et vous faire découvrir, et bien sûr déguster nos fromages !

Visite de l'entreprise possible:

Oui

Horaires:

La ferme est ouverte au public tous les jours, toute l'année de 10h à 12h et de 17h à 19h. Et vous pouvez assister à la traite le soir à partir de 18h00.

Site internet :

[Facebook Le Dourmidou](#) ^[1]

Bénéficiaires de la

▼ [marque](#)

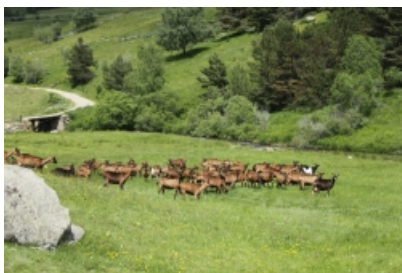
Jean-Pierre
Vergès
Aurélia
Chouïden

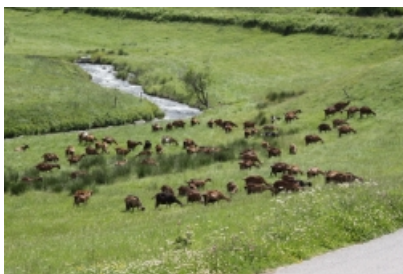
▼ [Nous écrire](#)

Nom

Prénom

Courriel





Source URL: <https://www.parc-naturels-regionaux.fr/producteur/gaec-le-dourmidou>

Liens

[1] <https://fr-fr.facebook.com/dourmidou66matemale/>