



Engagés ensemble pour le respect de la nature,
l'épanouissement de l'homme et l'économie locale
NOS VALEURS SONT VOS VALEURS.

LA FERME DE LA BISCARRÈRE

Produits locaux et artisanat, Fromages et produits laitiers



Contact

05 34 14 07 22
fermedelabiscarrere@yahoo.com



Coordonnées

<http://fermedelabiscarrere.blogspot.fr>
42.978445900000 1.393656800000



Informations complémentaires

Nous parlons: Allemand, Anglais,
Espagnol, Français

Ferme modèle de son époque, connue pour ses fromages à pâte molle, la Biscarrère approvisionnait déjà en 1852 le château de la famille Lafond à Estaniels; son fromage était exporté à Bordeaux et jusqu'en Algérie. Celle-ci était abandonnée depuis vingt ans quand nous avons décidé de nous installer ici, et de la réhabiliter à l'aide de matériaux locaux.

Nous travaillons dans un cadre familial, à échelle humaine, en respectant la nature; en traction animale. Notre exploitation compte 7 vaches Montbéliardes et Jersiaises qui cohabitent avec 30 chèvres alpines, des chevaux de trait et la cochonne gasconne. Tout ce petit monde est



Coup de cœur

EL Biscarron : un fromage de type pâte molle produit à partir de lait cru de vache, aux arômes complexes et variés, avec une croûte fleurie ou...



Parc naturel régional des Pyrénées Ariégeoises

Le Parc naturel régional se situe au cœur du Massif Pyrénéen, à la verticale de Toulouse. Il s'étend des Pré-Pyrénées au Nord, coteaux calcaires marquant la spécificité des Pyrénées Ariégeoises, à la frontière espagnole et andorrane au Sud.

Il réunit les plus hautes vallées et les plus hauts sommets des frontières de l'Andorre et de l'Espagne (la Pique d'Estats 3 144 m, le

Pôle d'activités – Ferme d'Icart
09240 Montels
05 61 02 71 69
info@parc-pyrenees-ariegeoises