



Ferme LA PYRÉNEENNE

Bonjour à tous,

Ça fait six ans que je suis installée.

Et bien des choses ont changé ... sauf une ...!!!. J'ai gardé la même passion et l'envie de ce métier et surtout l'amour pour mes chèvres ... même si, parfois, j'ai envie de les claquer ! « lol ».

Depuis mes débuts la ferme s'est agrandie. Elle est passée de 40 chèvres à 150 aujourd'hui et 40 chevrettes pour le renouvellement du troupeau.

Depuis 3 ans, je livre du lait à une laiterie et transforme l'autre partie en fromage ... ce qui me permet deux choses : une meilleure organisation du temps de travail et surtout un autre débouché pendant les périodes creuses au niveau de la vente de fromage.

Que vous dire de plus... Je suis toujours en ration sèche (je produis mes foin) et j'achète toujours mes céréales sans OGM ça va de soi et cette année j'ai ajouté un complément de luzerne avec des graines de lin pour un apport d'oméga 3. Cette année je vais faire la démarche pour l'obtention du label « bleu-blanc-cœur » (label nutrition : bien nourrir les animaux pour produire des aliments plus sains pour l'homme).

Pour terminer je vous informe de mes nouveaux horaires de ventes à la ferme qui sont désormais le mardi soir de 18h15 à 19h15. Merci de respecter ces nouveaux horaires ou, sinon, de m'appeler au 06 14 83 97 42 pour prendre rendez-vous.

Voilà ce premier bilan et maintenant je vais vous laisser découvrir mon site

Ah ! Une dernière chose qui me tient à cœur. Je tiens à remercier tous mes clients qui me soutiennent et toutes les personnes qui m'ont tendu la main. Vraiment merci à elles, car quand on arrive de nulle part, c'est assez difficile ... Un grand merci à mon équipe de choc (... elles se reconnaîtront) et pour terminer un grand merci à Alain qui entretient le site et Loïc mon photographe.

Bises à tous

Marie-Claude