

FERME DU PETIT CHANGEONS

FABRICATION & VENTE FROMAGES DE CHEVRE & VACHE

VIANDE DE PORC

BOULANGERIE

Emeric, Camille et Marie

FERME DU PETIT CHANGEONS, 50300 Le Val-Saint-Père (Accès : rue des Nu-pieds 50300 Avranches)

09 52 02 84 53 / 06.84.22.54.11

lepetitchangeons@hotmail.fr

Organisme certificateur : ECOCERT

Date d'engagement : 05/05/2007

PRODUCTION

Émeric est le fermier "historique" du petit changeons. Installé depuis 2007 sur le site, il a lancé l'activité sur la ferme, installé le troupeau de chèvres, vaches, porcs et mit en place la transformation.

Camille et Marie l'ont rejoint en 2013, pour s'occuper des chèvres, de l'atelier de transformation, de la vente...

Camille monte en parallèle un atelier pain sur la ferme, alors que Marie s'occupe aussi des Vaches

Depuis 2014, Kévin monte un projet de maraîchage en permaculture, avec arbres fruitiers

Race de chèvre : alpines, poitevines et chèvres de fossés.

Alimentation : pâturage (Mars à Novembre) + 2 repas (foin, luzerne, mélange orge/pois, paille)

Race de vache : canadienne.

La race canadienne est originaire de la région de la Baie du Mont Saint Michel, entre Granville et Dol de Bretagne. Elle est partie avec les premiers colons français du Québec aux XVIème et XVIIème siècles. En Normandie, elle a totalement disparu avec toutes les autres races locales lors de la sélection de la normande fin XIXème début XXème. Des passionnés l'ont faite revenir, et on compte aujourd'hui quelques dizaines de mères en France (pour 150 à 200 au Québec). C'est une vache rustique, qui valorise bien le pâturage et le foin, avec de bonnes aptitudes laitières et fromagères.

Elevage : en plein air sur parcours d'herbe, avec un complément de luzerne, orge, maïs et avoine produites sur place.

FROMAGES DE CHEVRE (AB)

Fabrication de fromages non lactiques (lait non chauffer) sur plusieurs jours : Un lait trait le lundi, sera transformé le mardi et prêt à être mangé le mercredi (en frais).

- Chèvre frais, mi-sec (env.120g) = 2€
- Chèvre sec (env.70/80g) = 1,50€
- Buche cendrée de chèvre = 4,00€
- Faisselle fraîche (boite de 6) = 4,00€

FROMAGES DE CHEVRE & VACHE (AB)

- Petit changeons (fromage lactique) = 2,00€

FROMAGES DE VACHE (AB)

- Petit Normand (fromage lactique) = 2,00€
- Tome de vache = Part de 4,00€ (17€/kg) [affinage en cave naturelle installée sur la roche du coteau]
- Angelot (Pâte molle de vache) = Part de 4,00€ (17€/kg) [affinage en cave naturelle installée sur la roche du coteau]

AUTRES PRODUITS A BASE DE VACHE (AB)

- Crème dessert chocolat avec crumble = 1€/pot de yaourt
- Crème dessert vanille avec fruits rouges = 1€/pot de yaourt

PORCS (AB)

Race : porc de Bayeux et gascons.

Elevage : en plein air sur parcours d'herbe et bois du Val Saint Père, les céréales sont intégralement produites sur la ferme (orge et pois) et le lactosérum (petit lait) est ajouté à la préparation.

Allongement des cycles : reproduction tardive, sevrage à 10 semaines, croissance lente (favorise une viande mûre).

Abattage : à 1 an (poids vif entre 105 et 125 kg selon la saison), TEBA (Saint Hilaire du Harcouët).

Disponibilité : 2 ventes par an.

Conditionnement : en frais

- Colis (contenu ajustable : côtes, saucisses, tranches de lard, rôtis avec et sans os, pâté de campagne et de tête)
 - 5kg à 10,00€/kg = 50,00€/colis
 - 10kg à 10,00€/kg = 100,00€/colis
- Conserve de 180g : rillettes de cochon, terrine de cochon, boudin à tartiner = 4,00€

BOULANGERIE (AB)

Projet en cours

LIEUX DE VENTE

En vente directe à la ferme

Tous les jours, de 17h30-18h30, de mars à décembre :

Fromages, produits laitiers, conserves et quelques produits locaux

Aux marchés :

- Samedi matin : marché d'Avranches

Dépôts :

- Alternatives solidaires à Coutances,
- Association ETHIC AND CO à Saint-Martin de Bréhal [jeudi],
- Biocoop d'Avranches [Vendredi],
- Epicerie de Champeaux,
- EARL du Guérin à Belval,
- Ferme Cara-Meuh à Vains,
- Le Bacillais à Bacilly,
- Stéphanie Noël à Genêts.

Où découvrir nos produits :

Auberge de la Sélune (Ducey), L'autre café (La Roche qui boit), La Toque aux Vins (Saint Martin des Champs), Le Relais des Iles (Coudeville), Le Sillon de Bretagne (Tanis), Le Tripot (Avranches).

AUTRES ACTIVITES

La fête des sens : L'association "Quartier Nature" (association de sensibilisation à l'environnement basée sur la ferme) organise chaque année La Fête des Sens le week-end précédent ou suivant l'arrivée de l'automne. La Fête des Sens propose de stimuler tous les sens par le biais de concerts, massages, contes, nourriture bio...

Création d'un accueil pédagogique Montessori à la ferme avec l'association "Les pieds sur terre":

Il est en développement depuis 2012, et sera ouvert quatre jours par semaine en septembre 2015.

L'objectif est de donner aux enfants une autonomie dans la vie quotidienne et les apprentissages, de construire un rapport aux autres sain et simple, grâce notamment aux principes de la CNV (communication Non Violente), et la pédagogie Montessori.

<http://petitspiedssurterre.fr>