

Fromage de chèvre de la « Ferme du coq à l'âne », à Lagrand

- Livraison du 8 septembre.

Olivier et Patricia Omer sont installés en bio depuis 2009, dans leur « Ferme du coq à l'âne », à Lagrand.

Ils y élèvent 50 chèvres, plus des moutons, cochons, vaches, ânes, lapins, poules, oies...

Avec 50 ha de terre, ils sont autonomes en fourrage et céréales. Les animaux sont en cas de besoin, soignés par des méthodes naturelles.

Dans le même esprit, la vente se fait en direct, à la ferme, ou sur les marchés de Laragne et d'Eygians, ou encore à l'épicerie de Lagrand ou celle de Laragne.

Cette ferme est pédagogique, et je vous invite vivement à aller la visiter, ou aller faire une ballade en âne, et à aller visiter leur site : <http://fermeducoqalane05.blogspot.fr/>

Personne référente à Court Circuit, prenant les commandes,

Stéphanie : stephanie.pech05@laposte.net

Date limite pour passer commande à Stéphanie : **le Jeudi 1 septembre au soir.**

Distribution : **jeudi 08 septembre de 16 h 30 à 17 h 45 à la MJC de Serres**

Produits actuellement disponibles

Les fromages :

frais, affinés ou crémeux : 1,70 euro pièce, 5 euros les 3, 16 euros les 10

pyramide cendrée : 3,20 euros

crottin curry : 2,40 euros

Sur demande, possibilité de faire des lots de 3 fromages maximum sous vide, pour une conservation de 3 mois au frais. Supplément de 0,30 euros par sac.

Bonne dégustation !!

[De plus amples informations sur la ferme sur le site Internet](#)