

LA FERME DE BEAUMUGNES

Fromage de Vache



QUI

Baptiste et Agnès

OÙ

Saint Julien en Beauchêne

CONTACT

fermedebeaumugnes@yahoo.fr

Dans les hauteurs de Saint Julien en Beauchêne, nous rencontrons Baptiste et Agnès qui nous accueillent dans leur ferme. Ils y tiennent un petit magasin de dépôt vente avec leur production et celle d'autres producteurs. Une vitre permet de voir la cave à fromages depuis le magasin. «Une coutume jurassienne» nous explique Baptiste.

La ferme de Beaumugnes n'est plus à présenter chez les locaux ! Leurs excellents fromages leur ont créé une réputation solide. A la tête d'un troupeau d'une vingtaine de vaches, ceux-ci produisent différents types de fromages.

On y trouve ainsi du Durbonnas (type gruyère), de la tarine (type raclette) nature et au thym, de la tomme (nature et au cumin), ainsi que du fromage frais, du yaourt, du fromage blanc et des tartinades. Face à la forte demande, ils n'ont malheureusement pas assez de volume de lait pour pouvoir en faire du beurre.

Baptiste et Anna sont polyvalents sur tout le travail de ferme, mais avec chacun une expertise. Nous visitons le labo et discutons de leur travail, projets, défis pour l'avenir autour d'un café et d'une dégustation de leurs excellents fromages avant de repartir, conquis tant par leur gentillesse que par la qualité de leurs produits !

