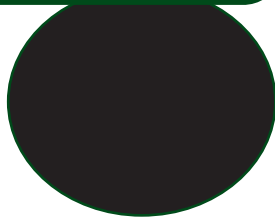




GAEC DE LA GRANGE

CONTACT

26 190 LEONCEL
04 75 41 67 51
gaecdelagrang@free.fr



ACTIVITÉ

PRODUCTEUR DE PRODUITS LAITIERS



Fromage frais faisselle, Yaourt, Lait cru, Lait pasteurisé entier



Saint Marcellin au lait cru
P'tit Léoncel au lait cru
Bleu du vercors Sassenage fermier AOC

VENTE EN CIRCUIT COURT

Tournées : magasins de proximité, écoles, restaurants..

Par Agri Court

POUR PLUS D'INFORMATIONS, TOURNEZ LA PAGE !

Agri
court

L'agriculture en circuit court

Prairies & 80 vaches laitières**26 190 Léoncel**

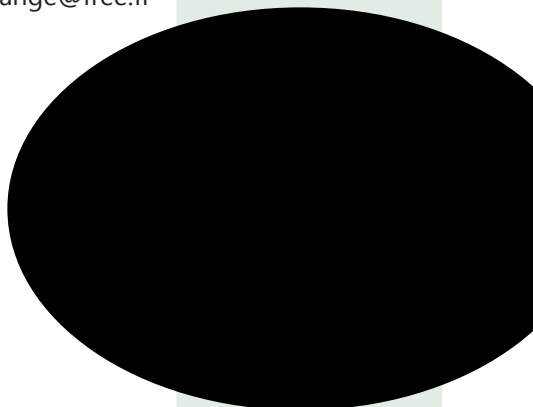
04 75 41 67 51

gaecdelagrangefree.fr



Pourquoi je travaille en circuit court

« Dans les supermarchés, c'est l'emballage qui fait la différence. Alors qu'en circuit court ce sont des êtres humains qui vont mettre en avant les réelles qualités du produit. Notre produit est donc mieux mis en valeur par ce circuit de distribution. »



UN GAEC ANCRÉ SUR SON TERRITOIRE

L'exploitation est constituée essentiellement de prairies destinées à la récolte du foin pour l'alimentation d'un troupeau de vaches laitières. Le grand-père et l'oncle de Romain l'ont fondée en commençant par vendre le lait à une laiterie. Son père y rajoutera plus tard l'activité faisselles et fromages secs. Quand c'est au tour de Romain et de son frère de se lancer dans l'aventure, ils arrivent avec un projet ambitieux : vendre le lait directement aux magasins et créer l'activité yaourts de manière à vivre d'un métier qu'ils aiment. Ils ont maintenant pour ambition d'aider le bassin local en proposant une mutualisation des troupeaux, ce qui permettra aux éleveurs de la région d'alléger leur charge de travail et d'augmenter leur revenu.

DES PRAIRIES BIOLOGIQUES D'ALTITUDE

Le GAEC est passé en bio il y a une dizaine d'années. Cela n'a pas nécessité une adaptation majeure de leurs pratiques qui correspondaient déjà au cahier des charges de l'agriculture biologique. Plus encore, les vaches laitières de race Montbéliarde pâturent dans des prairies d'altitude. La combinaison d'une agriculture biologique, de prairies verdoyantes et d'un savoir-faire familial sont autant de facteurs garantissant un produit final de qualité.

PRODUITS DE LA FERME

- > Fromage frais faisselle
- > Saint Marcellin au lait cru, P'tit Léoncel au lait cru et Bleu du vercors Sassenage fermier AOC
- > Yaourt
- > Lait cru
- > Lait pasteurisé entier