



Un petit tour en fromagerie

Le pic de lait est maintenant derrière nous mais la fromagerie est toujours en pleine effervescence avec 210 à 220 litres par jour ! Les chèvres sont en pleine forme, le chevrier les chouchoute avec de belles prairies et des sorties dans les bois quand il fait trop chaud. Voilà donc le volume de caillé qui nous attend le matin en fromagerie pour vous préparer de bons fromages. Pour vous donner un ordre d'idée : si nous devions ne fabriquer que des crottins, cela représente une production de plus de 300 crottins par jour !



Quelques chiffres sur la production en 2025

44000 litres de lait

36000 crottins

5000 bûches

1600 tommes

Fin mai, nous avons participé à la 48^{ème} édition du Concours des Saveurs de Nouvelle Aquitaine pour les fromages de chèvre fermiers. Les jurés dégustateurs étaient des professionnels du goût (restaurateurs, fromagers...), des techniciens fromagers et des consommateurs. C'était pour nous l'occasion d'avoir un retour professionnel sur les qualités organoleptiques de nos fromages et de faire un point sur nos pratiques de fabrication et d'affinage. En plus des commentaires du jury sur nos fromages, nous avons eu la joie de recevoir une médaille d'or pour notre Tomme « Le Petit Roussille » que vous connaissez bien !



“
ÉLU
MÉDAILLE
D'OR
2026

