

FERME DE LA CHEVRE RIT

FABRICATION & VENTE FROMAGES & LAIT DE CHEVRE

www.la-chevre-rit.fr

Emmanuel DESVAGES, Manon MERLOT et Elise Goulmy

La Basle 50400 Granville

02.33.61.99.37 / 06.32.53.58.93

lachevrerit@gmail.com

Organisme certificateur : ECOCERT

Date d'engagement : 08/11/2009

PRODUCTION

Race : 60 alpines et 5 boucs.

Elevage en fonction du rythme naturel de la chèvre :

- septembre/octobre : les boucs sont avec les chèvres durant la saison des amours,
- octobre à février : durée de gestation de 5 mois,
- janvier/février : 2 mois de repos obligatoire avant la prochaine mise bas (pas de traite),
- mars : mises bas (naissances) généralement de 2 petits,
- mars à décembre : lactation, traite et transformation.

Traite : 2 fois par jour, le matin et l'après-midi vers 17h30 (visite à la ferme possible)

Alimentation : pâturage (6h de Mars à Novembre) + 2 repas (foin, luzerne, mélange orge/pois, paille)

Soins préventifs : homéopathie, minéraux, cures, huile de foie de morue, ortie...

Soins palliatifs : homéopathie ou phytothérapie

Disponibilité : mi-mars à décembre

Qualités nutritionnelles du lait de chèvre :

- 8% de Calcium en plus que le lait de vache,
- presque 2 fois plus de vitamine A que le lait de vache,
- 25 % en plus de potassium (respiration des cellules),
- plus de molécules anti-oxydantes,
- protéines plus digestes et comparables au lait maternel,
- acides gras plus digestes.

FROMAGES (AB)

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

- Rond frais (env.150g) : nature ou cendré = 2,70€
- Rond frais aromatisé (env.160g) : Cœur de figue / Ail et piment / Fleurs / Herbes et bleuet / Curry = 3.20€
- Rond demi-sec (env.100g) : nature ou cendré = 2,70€
- Rond sec (env.60g) = 2,50€
- Pyramide frais (env.150g) cendré ou nature SANS SEL = 2,50€
- Pyramide demi-sec cendré (env.100g) = 2,50€
- Bûches frais cendré (env.250g) = 4,30€
- Bûches demi-sec cendré (env.200g) = 4,30€
- Fromage blanc nature (200g) = 3€
- Tomme (part de 200g) = 6€
- Tomme (au détail) = 30€/kg

AUTRES PRODUITS (AB)

- Lait cru (bouteille d'1L verre ou plastique scellé) = 2,50€/L
- Yaourts = 1€/pot (dont 0.20€ de consigne)
- Fromages panés (2 x 170g) = 3.40€
- Viande de chevreau (mai à juillet)



06.52.73.38.15
ethicandco@gmail.com

43 bis rue de Pontesrocs
50290 Saint-Martin de Bréhal

GOOGLE+ <http://gplus.to/ethicandco>
FACEBOOK www.facebook.com/ETHICANDCO

LIEUX DE VENTE

En vente directe à la boutique paysanne :

Mercredi au samedi (17h30-19h), de mars à décembre à la ferme

En vente directe au marché à la ferme de la Chèvre Rit

www.la-chevre-rit.fr/produits-fermiers-normandie/boutique-et-marche-a-la-ferme

Mercredi soir (17h30-19h), toute l'année à la ferme :

- fromages et produits laitiers de la ferme de la Chèvre Rit,
- poulets, La ferme des Cotis - Aurore et Nicolas DEQUEKER [sur commande]
- Pains, Le jour du Pain - Olivier PARIS
- Petits fruits et produits transformés, La Ferme de la Mercerie - Séverin & Delphine
- Pommes et Jus, La ferme de la Maison neuve - Sandrine et Pascal LEGRAND
- Et aussi : légumes de saison, fraises, petits fruits et produits transformés, confitures de plantes, boissons gazeuses, cidre, bière, terrines, savon de jument

Aux marchés :

- Mardi matin : marché bio de Bréhal
- Mardi soir : marché bio de Coutances aux halles de la Poissonnerie
- Mercredi matin : marché de Saint-Nicolas (Granville)
- Mercredi soir (17-19h30) : marché à la ferme de la Chèvre Rit
- Samedi matin : marché de Granville, aux Halles (à l'étage)

Dépôts :

- ETHIC AND CO, Saint-Martin de Bréhal [Mardi soir, avec le pain de Tanguy]
- Biosaveurs, Biocoop de Coutances [Mardi]
- ETHIC AND CO, Saint-Pair sur Mer [Vendredi 14h, avec le pain d'Olivier Paris]
- Biosaveurs, Biocoop d'Yquelon (Granville) [Vendredi & mardi]

Où découvrir nos produits :

- Côté Sud, restaurant à Saint Pair sur Mer,
- Couleurs Saveurs, restaurant à Bricqueville-sur-Mer,
- La Baratte, restaurant à Saint-Denis-le-Vêtu,
- Le Comptoir de l'atelier gourmand à Granville,
- Le Saint Elme, restaurant à Granville,

AUTRES ACTIVITES

Ferme pédagogique : accueille des scolaires, des établissements spécialisés, des centres de vacances ou de loisirs sans hébergement au travers de visites et animations pour faire découvrir, selon les âges et le contexte, la ferme et ses animaux, l'élevage de chèvre, la fabrication des fromages et notre bocage normand.

www.la-chevre-rit.fr/ferme-pedagogique-granville-manche/activites-pedagogiques

Visites à l'heure de la traite : du mercredi au samedi, à partir de 17h30

www.la-chevre-rit.fr/ferme-pedagogique-granville-manche/visites-et-animations

Goûters d'anniversaire :

www.la-chevre-rit.fr/ferme-pedagogique-granville-manche/visites-et-animations

Salle de réception équipée pour 130 personnes (cuisine, équipement professionnel & mobilier), parking, parc, adaptée aux personnes à mobilité réduite et enfants.

www.la-chevre-rit.fr/salle-de-reception-granville