

“Être agriculteur c’est une vocation et c’est un travail qui rend heureux ! Même si ce n’est pas un boulot facile, il faut vivre le côté extraordinaire du métier : je ne suis pas enfermé la journée, je travaille avec la nature dans des activités diversifiées et complémentaires. C’est une expérience très riche au quotidien.”

La Ferme des Combes



Quentin Brégoïn

RUE DU CHÂTEAU D’EAU - MONTCHENEIX
63210 ROCHEFORT-MONTAGNE

Type de production :

élevage laitier avec transformation fromagère

Quelques chiffres : 53 ha, 2 associés, 2 apprentis

Produits phares de l’exploitation : fourme de Rochefort-Montagne, beurre



Environnement de l’exploitation : au cœur des volcans d’Auvergne, la ferme des Combes s’étend sur 53 ha de prairies de moyenne montagne avec vue sur le sommet du Puy-de-Dôme et ses 1 465 m d’altitude.



Témoignage

63 - Puy-de-Dôme

POURQUOI VOUS ÊTES-VOUS INSTALLÉ AGRICULTEUR ?

J’ai toujours voulu travailler avec des animaux dans la filière laitière. La proximité avec nos vaches est très importante et la relation avec l’animal est moins survolée qu’avec d’autres types d’élevages.

POURQUOI DIVERSIFIER/TRANSFORMER VOTRE PRODUCTION ?

Diversifier sa production est le meilleur moyen de

vivre de ce métier.

Je voulais aller au bout du produit: élever, traire, transformer, vendre... voir le processus complet autour du lait.

POURQUOI VALORISER VOS PRODUITS VIA AGRILocal ?

Mon but est de toucher les élèves avec des produits locaux et c’est un plus de le faire avec du bio. Les enfants sont plus sensibilisés à leur façon de s’alimenter et ils peuvent ensuite

en parler aux parents.

Ça marche aussi dans ce sens-là !

QU’EST-CE QUI VOUS PLAÎT AU QUOTIDIEN DANS VOTRE MÉTIER ?

Le quotidien est varié entre les livraisons, le travail sur la ferme, la fabrication de fromages, les ventes. C’est très agréable de faire à chaque fois de belles rencontres, prendre le temps de discuter etc.