



Agrilocal

AU PRÉ DE LA FERME



“ La plateforme Agrilocal nous permet d’initier les jeunes au goût du fromage de chèvre. C’est l’occasion pour nous de compléter nos tournées de livraison déjà en place ”

Benoît Verzier et Patrick Triboulet
(Ain)

EARL DES PAMPILLES | Elevage caprin et transformation fromagère à la ferme **138 Route de Saint-Paul - 01240 Saint-André Le Bouchoux**

Installé en 1990, nous avons souhaité créer dès le début aux abords de la fromagerie un jardin bucolique. A cette époque, la vente directe n’était qu’à ses débuts et nous devions faire de notre ferme une opportunité de sortie régulière. L’exploitation, fleurie chaque année de près de 2000 plants de fleurs, propose un cadre agréable avec terrasse, tonnelle, ainsi qu’un petit étang. Pour les plus curieux, une ancienne grange remplie d’antiquités chinées sur les brocantes, accessible, avec une vidéo à regarder présentant l’élevage et la vie des chèvres. Aux abords de ce magnifique jardin, évoluent près de 500 chèvres dont le lait est transformé en fromage fermier et vendu essentiellement sur place.

Horaires d’ouvertures :

Ouvert toute l’année du lundi au vendredi de 7h à 12h et de 15h à 19h.

Du 1^{er} Mai au 31 Octobre ouvert aussi les dimanches et jours fériés de 7h à 12h et de 15h à 19h.

Du 1^{er} Novembre au 30 Avril ouvert les dimanches de 7h à 12h

Produits commercialisés :

Fromages de chèvres fermiers - Faisselles de chèvre - fromages aromatisés aux herbes et épices - fromage frais, mi-sec et sec, de chèvre, de vache ou mixte en différents formats : bouchons (format apéritif), boutons (petit format), traditionnel (format intermédiaire) ou royal (grande tour)

Circuits de commercialisation :

Restauration Collective via Agrilocal01

Vente à la ferme

Foires et salons

Livraison dans les épiceries, grandes et moyennes surfaces

ANNÉE D’ADHÉSION AU RÉSEAU AGRILocal : 2016



FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

www.agrilocal.fr

