

## LA FERME D'EYSSAL

Nous élevons des vaches selon le mode de l'agriculture biodynamique, c'est la nature des animaux que nous élevons qui guide notre mode d'élevage.

Nos vaches sont des artistes de la digestion, en effet, comme toutes leurs consœurs, elles ont quatre estomacs successifs qui sont capables de digérer efficacement de l'herbe ou du foin. Les vaches ruminent leur récolte avec un air méditatif qu'il ne faut pas perturber...



C'est en disposant de fourrage répondant à ses besoins de rumination et de lente digestion que la vache élabore un lait de grande qualité.

Nous mettons l'accent dessus !

C'est ainsi que nos 20 vaches paissent tout l'été sur nos 30 hectares de prairies et mangent du foin durant les cinq mois où l'herbe ne pousse plus. Elles reçoivent en hiver un complément de betteraves pour les mettre en appétit.

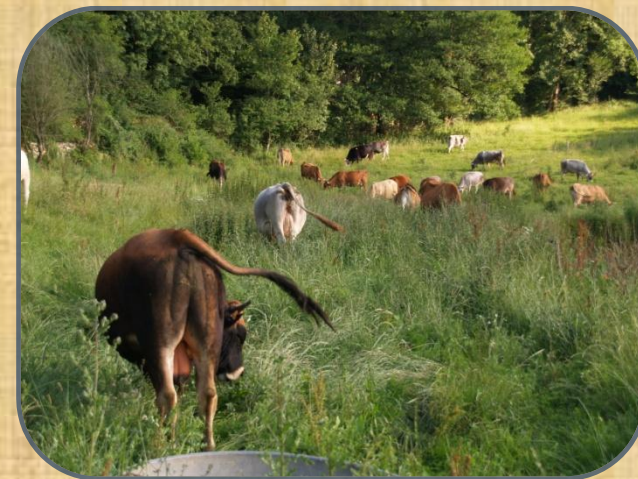


Le lait, une fois traité, est transformé en fromages par Fanny qui a l'art de mettre plus ou moins de présure, de ferments, et de chaleur, pour obtenir du fromage frais ou de la Tomme.



Après deux jours de caillage à 20°C, le fromage frais est égoutté puis réfrigéré. Quant à la Tomme d'Eyssal, elle est moulée le jour même et salée le lendemain. Après deux mois d'affinage en cave, elle peut être savoureusement dégustée.

Avec 10 litres de lait on obtient un kilo de fromage, le reste est appelé petit-lait et fait le régal de nos cochons.



## AVEC TERRE DE LIENS

La ferme biodynamique d'Eyssal cultive 40 hectares dont 20 hectares mis en vente. Pour ne pas accabler les paysans de dettes, TERRE DE LIENS a été contacté ; cette société foncière devient propriétaire de ces parcelles de prairies et de céréales qui seront libérées de toute spéculation et dédiées à l'agriculture écologique et solidaire.

TERRE DE LIENS s'engage à porter ces terres sur le long terme par un bail rural environnemental avec la Ferme d'Eyssal.

## NOS PRODUITS

- Lait
- Yaourt
- Fromages frais
- Fromages affinés :
  - ❖ Le Montastruc (3 semaines)
  - ❖ La Tomme d'Eyssal (2 mois)

Commande au **05.53.22.91.69**

**cecile@laprie-datin.fr**

### + Viande de veau

Assortiment de 5 KG **14.30 €/KG**

### + Viande de bœuf

Assortiment de 10 KG **12.80 €/KG**

### + Viande de porc

Assortiment de 10 KG **11.30 €/KG**

Nos produits sont issus de l'agriculture biologique certifiés ECOCERT sas F-32600

Et sous le label **DEMETER**, la marque des produits de l'agriculture biodynamique

## POINTS DE VENTES

### A la ferme d'Eyssal :

Le vendredi de 17h00 à 19h00

### Marché de Bergerac :

Tout les samedi matin à Bergerac

### A Bourrou :

Panier bio du lundi soir

### A Bergerac :



### A Creysse :



### A Périgueux :



## LA FERME D'EYSSAL



**GAEC D'EYSSAL**

**24520 LAMONZIE MONTASTRUC**

**Tél. 05.53.22.91.69**

**Port . 06.79.74.45.76**

**cecile@laprie-datin.fr**