

Champ de la Fontaine

- [Produits locaux](#)
- [Fromages et produits laitiers](#)





Coup de coeur

Découvrez la ferme de Christine labellisée Agriculture biologique et ses fromages au lait cru entier de brebis 100% transformés sur place.

Exploitante agricole depuis 2020, Christine élève un troupeau de brebis laitières qui profitent de 7 hectares de prairies naturelles et permanentes. Les brebis entretiennent les haies qui entourent ces prairies.

Grâce à son atelier de transformation, les fromages sont entièrement produits sur la ferme. Vous pouvez alors y retrouver des fromages au lait cru entier de brebis (frais, moelleux, mi-sec et sec) et des yaourts. Christine fabrique également de la Cabrache du Morvan (tomme de brebis) et des produits laitiers à base de lait de vache de la Ferme de l'Abbaye de la Pierre qui Vire.

Caractéristiques

Retrouvez l'ensemble des produits de Christine à la ferme, ou sur les marchés de producteurs de Brassy le mardi après-midi de 17h à 19h, et de Gacogne le samedi matin.



Nous suivre

[Champ de la Fontaine](#)

Contact

Christine Pécasse

Adresse

Champ de la Fontaine
11 rue du Pré des Soyas
Lieu-dit Velotte
58140
Brassy
[03 86 26 62 55](tel:0386266255) / [06 43 83 03 46](tel:0643830346)
champdelafontaine.brassy@gmail.com
Parc

Le Morvan est un vaste massif granitique au cœur de la Bourgogne. Il est constitué d'espaces agricoles en bocage et de grandes surfaces boisées, d'un habitat dispersé, d'une multitude de rivières, ruisseaux, étangs et lacs et de prairies humides.



Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirmer correo electrónico

Téléphone

Message

Courriel marqué

CAPTCHA



¿Cuál es el código de la imagen? Introduzca los caracteres mostrados en la imagen.
Esta pregunta es para comprobar si usted es un visitante humano y prevenir envíos de spam automatizado.

Enviar