

PORTRAIT DE LA SEMAINE

FERME DE LA CORNE DORÉE



Alexandre COTTE et Julie PRAT

Cérants

En 2017, Alexandre COTTE s'est lancé le défi de transformer une ferme de vaches allaitantes en une exploitation de 80 chèvres alpines. Aujourd'hui, cette exploitation de 40 hectares est classée sous AOP «Rigottes de Condrieu» (alimentation sans OGM et pâturage obligatoire) et fait vivre 2 associés et 1 temps plein.

Le lait est directement transformé sur site proposant ainsi fromages lactiques : rigottes, briques, chevrons, palets, faisselles, bouchons apéros et yaourts (nature ou avec confiture) et fromage à pâte pressée : tomme, St-Nec-chèvre, reblochèvre, camemchèvre, meule de chèvre et bleu. Tous les produits sont à retrouver en vente directe à la ferme, et également sur le site « Drive Fermier 42 » où plusieurs producteurs de la Loire ont décidé de vendre leurs produits.

En 2019, Julie rejoint la société et développe en plus une activité équitation western, proposant ainsi de l'enseignement pour les petits comme pour les grands. De la balade, à la compétition, il y en a pour tous les goûts, que ce soit régulier ou occasionnel. Elle dresse et entraîne des chevaux pour de tierce personne et une petite partie élevage se met en place.

À cœur de développer leur activité, Alexandre et Julie proposent divers événements au cours de l'année, marché de Noël, de ferme en ferme, chasse aux trésors à Pâques, portes ouvertes en septembre. Au programme, visite de la ferme, marché de producteurs et dégustation. Plusieurs occasions pour les Sampoutaires (et pas que) de découvrir les produits de notre région !

Pour ne rien manquer sur les produits et l'actualité de la Ferme de la Corne Dorée, retrouvez-les sur leur page Facebook !



Retrouvez la Ferme de la Corne Dorée sur :



Ferme de la Corne Dorée