



Marlène et Jérémie PEILLON

Gérants

Depuis 1981, la ferme PEILLON est un GAEC (Groupement Agricole d'Exploitation Commun), située à la Revolanche (Saint-Paul-en-Jarez), spécialisée dans l'élevage de vaches laitières avec un troupeau de 55 vaches Prim'Holstein et 1 Brune des Alpes. Pour cette famille, l'élevage est une véritable passion puisque Marlène et Jérémie, les deux enfants d'Isabelle et Pierre PEILLON, ont décidé de s'associer pour continuer à développer l'activité familiale. La relève est donc bien assurée, d'autant plus qu'ils peuvent compter sur l'aide de Claire et Samuel venus compléter l'équipe.

Une partie du lait est transformée dans notre fromagerie en fromage blanc (traditionnel ou caillé doux), yaourt nature et aux fruits avec de la confiture locale et sans conservateur, fromages sec (rigotte cendrée, tomme fermière), lait cru, crème beurre... Le reste du lait est livré à Danone Saint-Just-Chalessin (Isère). De quoi vous mettre l'eau à la bouche n'est-ce pas ?

En plus de la vente à la ferme (les mardis et jeudis de 16H30 à 18H30 - les vendredis de 10H à 18H30 - les samedis sur commande) vous pouvez retrouver leurs produits au Super U et Intermarché de L'Horme, Carrefour Market à Lorette, dans deux magasins de producteurs (Plein Champ à Sorbiers et le Coin des Producteurs à la Ricamarie) et enfin dans deux AMAP (association qui permet de faire le lien entre exploitants agricoles et consommateurs) : Saint-Etienne Chapelon à Jacquard et le bar de l'Entre Pots. Vous pourrez également les apprécier dans les restaurants suivants dès leur réouverture : le Lorettois à Lorette, Chez Jean Marie à Doizieux, la Pérolière à la Talaudière, la Table des Lys à Saint-Etienne, la Barollière à Saint-Paul-en-Jarez, le Pont Nantin et le Café du stade à Saint-Chamond, sans oublier la cantine de l'école à Saint-Paul-en-Jarez.

Aujourd'hui, ce GAEC continue à s'engager dans une agriculture raisonnée avec une alimentation du troupeau produite à la ferme et des achats 100% français et sans OGM (organisme génétiquement modifié). Toute la famille PEILLON s'engage dans une démarche de qualité, en accordant de l'importance à l'alimentation de leur troupeau, au bien-être de leurs animaux ainsi qu'à la confection de leurs produits.

LE MOT DE LA GÉRANTE : «Consommer Sampoutaire et à bientôt sur notre ferme !»



Retrouvez la ferme Peillon sur :



<https://ferme-peillon.fr/>