

GAEC de Monlac FROMAGES DE BREBIS

La ferme de Monlac se situe sur la commune de Combret (sud ouest aveyron) au bord de la rivière le Rance. La ferme est gérée par deux associés, Lin GINISTY et son frère Daniel depuis 30 ans, en agriculture biologique. Sylvain DENIGOT, est en cours d'installation afin de remplacer l'un des associé partant à la retraite.

L'exploitation fonctionne sur 70 hectares loués à l'association Terre de lien par le biais d'un bail environnementale.

Il y a 120 brebis à la traite et une quarantaine d'agnelles de renouvellement et, quatre Béliers.

Le troupeau est nourri essentiellement par le foin produit sur la ferme et par le pâturage qui est la base de l'alimentation des brebis (8 mois de l'année). Ceci est complété par une ration de céréales en partie produites sur l'exploitation.



Nous commençons la traite en Avril et ce jusque fin Octobre. La saison de lactation correspond donc à la pousse de l'herbe.

La totalité du lait est transformé à la ferme en grande partie en Tome (pâte pressée non cuite) et en fromages lactiques (« pérails »). Nos fromages sont au lait cru.

La reproduction se fait par voie naturelle en Automne pour un agnelage en Mars, Avril. Aucun vaccins n'est administré à nos bêtes. Un seul traitement antiparasitaire est effectué par an, et les antibiotiques ne sont utilisés seulement qu'en dernier recours.



GAEC de Monlac
Monlac
12370 COMBRET
05 65 97 54 33