

## VENTE DES PRODUITS DE LA FERME

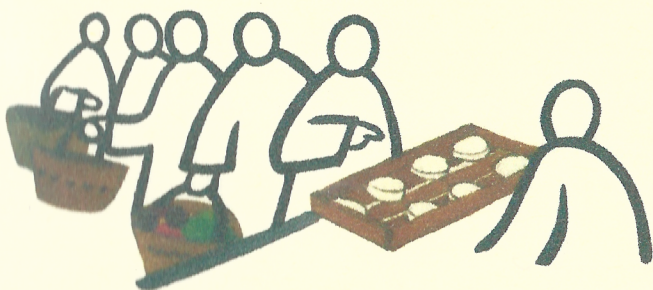
Chevreaux élevés sous la mère du mois  
de février au mois d'avril sur réservation

Fromage de chèvres et pélardons :

### Au Vigan

Le local de vente de la fromagerie Sauveplane,  
au **9 Place du Marché** (à proximité de la Maison  
de Pays), est ouvert pendant :

- Le marché du samedi matin,
- Le marché paysan du mardi matin  
(mai à septembre).



### A Campis

A la fromagerie, sur rendez-vous.

Pour tout renseignement, rencontre et  
tarifs, n'hésitez pas à nous contacter !

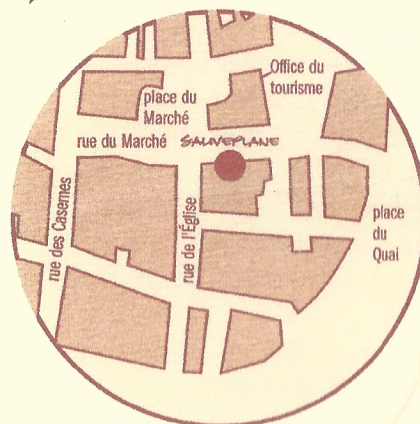
## FROMAGERIE FERMIERE

# Sauveplane

*de Campis*



Lieu de vente Le Vigan centre ville



GAEC FROMAGERIE FERMIERE SAUVEPLANE

Callies - Hameau de Campis  
30120 LE VIGAN

Tél./Fax : 04 67 81 21 27

Mail : [fromagerie.sauveplane@wanadoo.fr](mailto:fromagerie.sauveplane@wanadoo.fr)

Société civile au capital variable de 46 000,€ - RCS 509 537 734 (Nîmes)

En Cévennes Gardoises au Vigan...



FROMAGERIE FERMIERE SAUVEPLANE





# UNE PRODUCTION FERMIÈRE TYPIQUE : LE PÉLARDON BIO DE CAMPIS

La fromagerie Fermière Sauveplane se situe à Campis, petit hameau de la Commune du Vigan. Depuis la création de l'exploitation en 1975, nous élevons nos chèvres et transformons le lait en fromage à la ferme.

## ELEVAGE ET AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Notre éthique vis-à-vis de la terre nous a conduit à la certification «**Agriculture Biologique**» depuis 2001. Ce mode de production interdit l'utilisation d'engrais chimique, de désherbant et de pesticide. Nous respectons les saisons, l'environnement et le bien-être des animaux.

## LE BIEN-ÊTRE DES CHÈVRES

Elles sortent quotidiennement sur un territoire constamment amélioré pour le bonheur des chèvres :

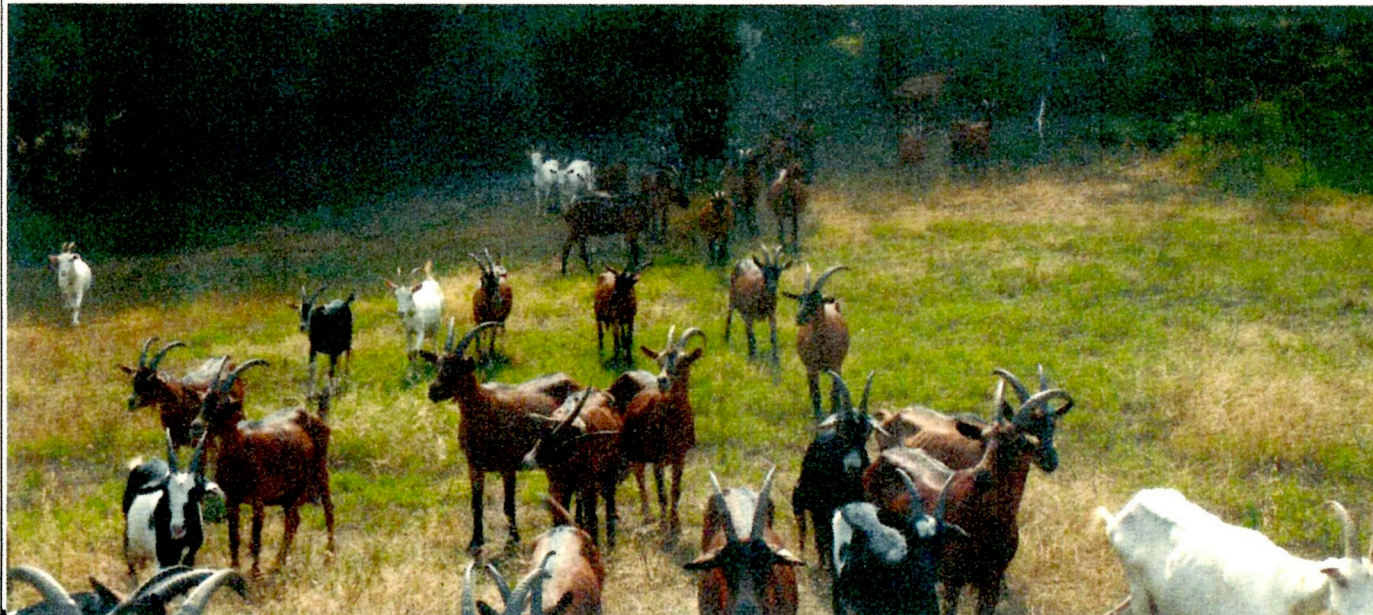
*C'est une terre de chèvres.*

Elles pâturent dans les bois et les prairies selon les saisons, profitent de la pousse d'herbe au printemps ou des châtaignes et des glands à l'automne. Par mauvais temps, elles restent à la chèvrerie. Elles sont nourries aussi de foin et de céréales issus de l'agriculture biologique. En respectant leur cycle naturel, les chèvres mettent bas de janvier à mars. Elles nourrissent leurs chevreaux puis donnent du lait jusqu'à l'automne.

L'interruption de la lactation en hiver donne le caractère saisonnier au **Pélardon**.

## LA FROMAGERIE

Tout le lait cru est **transformé à la ferme**. Les fromages sont moulés à la louche dans des faisselles, séchés et affinés par nos soins.



Les pélardons sont vendus à des stades d'affinages différents : crèmeux, mi-secs, affinés. Nous proposons aussi des fromages de chèvre frais, mi-frais et des faisselles de caillé.