



Ferme de la Girodière

01400 ROMANS



Située entre Dombes et Bresse, La Girodière est une ferme à taille humaine tournée vers ses consommateurs. Ici nous transformons le blé qui pousse dans nos champs, en farine puis en pain. Ici nous produisons l'alimentation de nos chèvres et nous transformons leur lait en fromage et yaourts. Ici nous sauvegardons des semences paysannes. Ces semences contribuent à faire ressortir notre terroir dans nos produits. Ici nous contribuons à la préservation de l'environnement en suivant le cahier des charges de l'agriculture biologique. Ici nous contribuons au maintien d'une activité agricole dans un territoire rural.



Téo

Adolescent je passais mes vacances à travailler sur la ferme de mon grand père en Ardèche. J'adorais m'occuper de ses brebis et les garder le long de la rivière. A 30 ans et après un emploi d'ingénieur à Paris, j'ai franchi le pas et validé un bac professionnel agricole. J'aspirais à une vie plus proche de la nature qui puisse contribuer au développement d'un territoire. Les nombreux séjours dans des fermes caprines (stages et wwoofing) puis le salariat au service de remplacement, ont confirmé mon souhait de me lancer dans l'élevage et la transformation fromagère. J'aime les chèvres pour leur caractère bien trempé et leur aisance dans les parcours.



Nom du paysan : Téo de Michaud et Cédric Brunet

Produits proposés : Fromages de chèvre, yaourts

Date d'installation : 2019

Date d'arrivée à l'AMAP du Toison : 2020

Fréquence de livraison : tous les 15 jours

Référente Amap : Floriane

