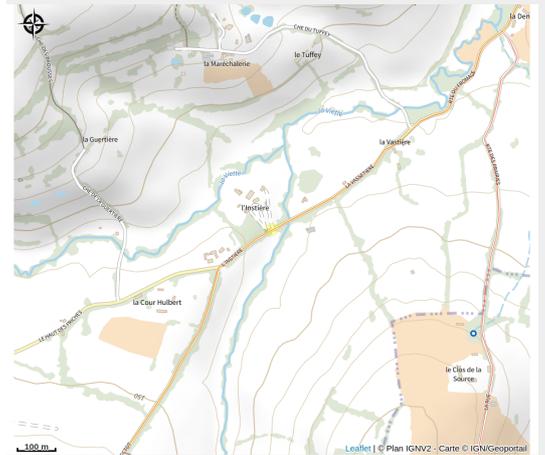
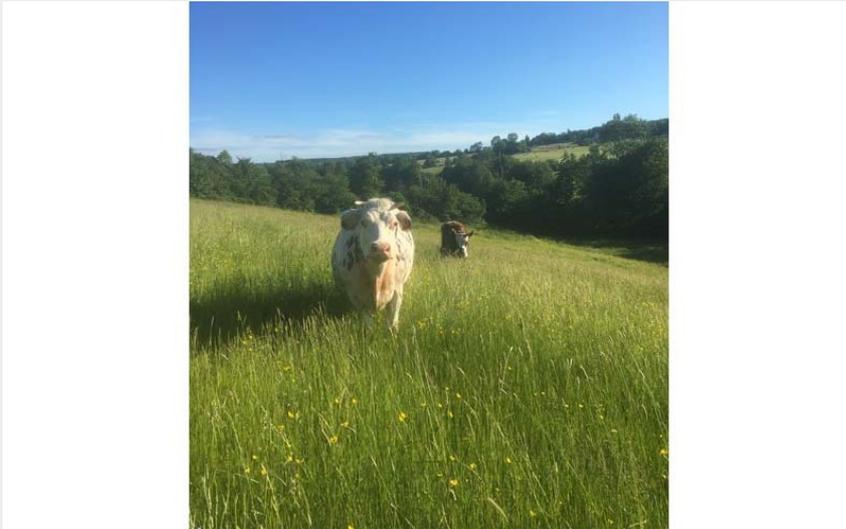


La Ferme de l'Instière

CC des Vallées d'Auge et du Merlerault



Crédit photo : La Ferme de l'Instière - Camembert (©La Ferme de l'Instière)

Infos pratiques

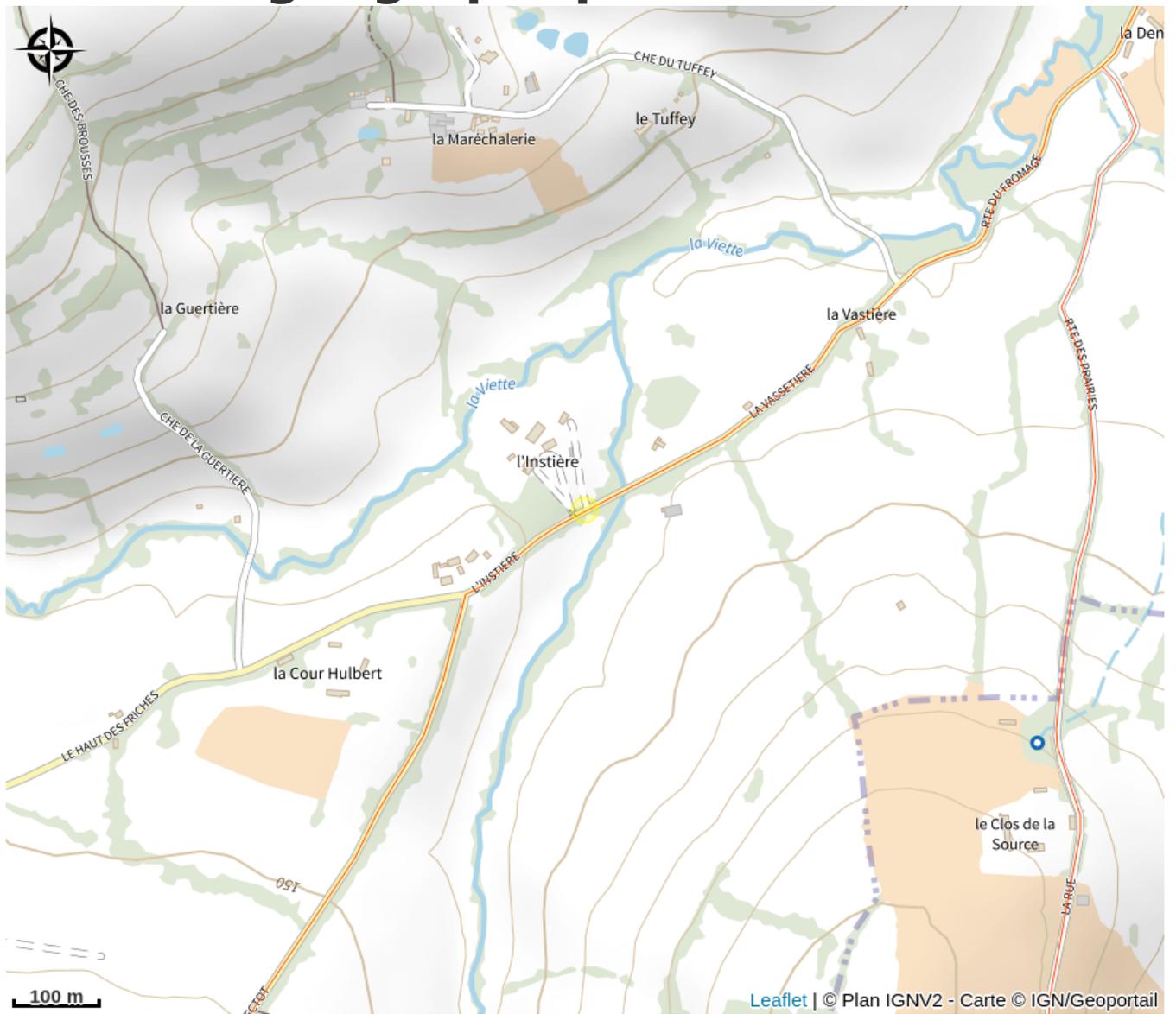
Categorie : Loisirs et activités

Activité : Visites techniques

Description

Dans notre ferme, située à Camembert, au cœur du Pays d'Auge, nous sommes deux associés qui élevons des vaches normandes avec cornes. Nous transformons 100% de notre lait pour fabriquer du camembert fermier au lait cru bio et de la crème crue bio. Nos vaches sont nourries à l'herbe et au foin de nos prairies naturelles. Nous avons choisi un mode de production respectueux du bien-être animal et de l'environnement. Notre ferme est bas carbone : l'énergie que nous utilisons le plus est l'énergie humaine et tout ou presque est fait à la main. Comme notre camembert moulé à la louche à la main dans notre fromagerie. Visite guidée avec ou sans dégustation, sur réservation 48h à l'avance par téléphone (fixe). Au cours de la visite guidée nous vous expliquerons notre fonctionnement, qui est assez original dans le paysage du bovin lait, nous irons aussi à la rencontre des veaux, des génisses et des vaches. Si la visite se déroule pendant la fabrication des camemberts, à travers la fenêtre de la fromagerie vous assisterez au moulage (selon le jour et l'heure). Vente à la ferme. En espèce uniquement - Pas de CB

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

Adresse :

L'Instière
61071 CAMEMBERT

09 63 67 46 57

06 82 82 92 78

[https://www.facebook.com/p/La-Ferme-de-l'Insti%C3%A8re-100089111551333/?](https://www.facebook.com/p/La-Ferme-de-l'Insti%C3%A8re-100089111551333/?_rdr)

[_rdr](#)

dalila.berritane@laposte.net