

Ferme de la Baillerie

scrl

Elevage de chèvres Fromagerie artisanale



En vente directe sur les marchés

à Wavre, le Mercredi - Ottignies, le Vendredi
Nivelles, le Samedi - Waterloo, le Dimanche



Et à la ferme

En semaine de 17h00 à 19h00 - le WE de 11h00 à 18h00
ou sur commande

Rue du Try au Chêne 1 - 1470 Bousval
Tél: 0499/ 34 86 10 - info@labailerie.be - www.labailerie.be

Qui sommes-nous ?

Créée au printemps 2007, la Ferme de la Baillerie est une coopérative qui, au travers de l'élevage de chèvre et de la transformation fromagère, se fixe pour objectif de mettre en pratique un modèle d'agriculture durable.

Qu'entendons nous par agriculture durable?



Respect de l'environnement

- ♣ Production à la ferme des aliments de nos chèvres (foins et préfanés de haute qualité alimentaire, betteraves fourragères, maïs grain)
- ♣ Maîtrise des dépenses d'énergie
- ♣ Fertilisation organique



Rentabilité économique

- ♣ Atteindre sur la ferme une valeur ajoutée suffisante mais...
- ♣ Au travers de nos prix et de nos choix d'intrants, établir une relation équitable avec nos partenaires économiques



Produire des fromages de qualité au lait cru

- ♣ Le travail du lait sans traitement thermique permet de préserver les qualités gustatives des fromages, et permet de minimiser le coût énergétique de la fabrication.

Notre gamme de fromages

- crottins frais et mi-secs
 - crottins épicés: ciboulette, poivre, tomates séchées et mélange oriental
 - cigalons (crottins mi-secs marinés dans l'huile d'olive)
 - crottins lardés
 - maquée nature et aux fines herbes
 - fromage type fêta
 - cendré: croûte fleurie affiné à la cendre de bois
- A venir, yaourts, camemberts et pâtes pressées!