



Fabrication

Sur le territoire rocailleux du causse Mejean, les brebis trouvent une alimentation d'herbe, de plantes et de broussaille qui donnera au lait toute sa typicité.

Issu d'un réel savoir faire de notre producteur, la fabrication du Brebis sanglé est complètement manuelle. Ce fromage est une pâte molle au lait thermisé de brebis à croûte mixte morgée de couleur terre cuite se mariant bien avec la sangle d'épicéa du Jura.

Sa forme oblongue lui confère une originalité supplémentaire.

La texture souple à coulante sera généreuse en bouche, la pâte est homogène, lisse, d'une belle couleur ivoire.

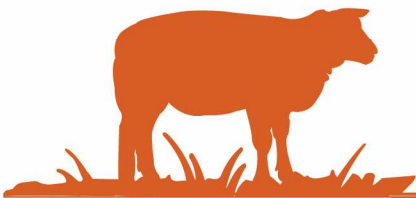
La sangle d'épicéa entoure, protège et donne au fromage son parfum légèrement boisé qui se mêle aux saveurs du lait de brebis.

Histoire...

Regroupant 11 troupeaux et 25000 brebis de race Lacaune, ce petit producteur a la volonté de faire perdurer la tradition pastorale, sur un territoire de 33 000 hectares dans le sud de la Lozère.

Sur le causse Méjean, la conduite raisonnée des troupeaux permet de maintenir une agriculture traditionnelle de montagne en respectant les bêtes mais aussi tous les intervenants de la chaîne, du berger au fromager.

Perchées à plus de 1000 mètres d'altitude, les brebis broutent et entretiennent ces étendues désertiques. La terre est pauvre, les points d'eau sont rares, il n'y a pas de rivière mais des lavognes (des mares), mais la flore y est riche de plus d'une quinzaine de plantes endémiques.



Languedoc /
Provence - Côte d'Azur