



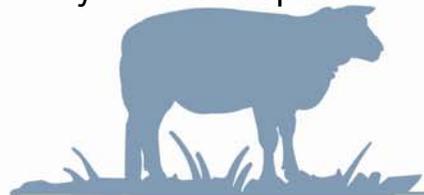
## Fabrication

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 Brica Feda est complètement manuelle. Son format vous rappellera les lauzes, pierres plates utilisées pour la construction des toitures des maisons occitanes. Ce fromage est une pâte molle au lait cru de brebis à croûte naturelle qui sera cendrée avant d'être placée en hâloir. Sa forme rectangulaire lui confère une originalité supplémentaire. La texture fondante sera généreuse en bouche, la pâte est homogène, onctueuse, d'une belle couleur ivoire.

## 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