



Fabrication

Notre Palet de Brebis, vous rappellera certainement le Pérail.

Fruit de l'histoire familiale de notre producteur, ce fromage est encore fabriqué comme autrefois à partir d'un caillé doux présure.

Fromage à croûte naturelle, laissant développer une légère fleur rase, sa pâte devient fine et crémeuse.

Sur le territoire rocailleux du causse Méjean, les brebis trouvent une alimentation de flore naturelle très riche qui donnera au lait toute sa typicité.

Emballé dans papier cristal, votre Palet sera protégé dans votre rayon, vous facilitant la vente.

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