



GAEC Bergerie de Morgelas

Fromages au lait cru de brebis

Léa et Raphael Dubuis
0650261923/0650865544
Hameau de Morgelas
01230 Saint Rambert en Bugey
bergeriedemorgelas@gmail.com



Suivez nous toute l'année sur
notre page facebook



Notre ferme se situe sur la commune de Saint Rambert en Bugey dans le petit hameau de Morgelas. Nos brebis pâturent entre 550 et 800m d'altitude.

Nous avons un troupeau de 110 brebis laitières de race manech tête rousse, lacaune croisé thônes et Marthod et basco bearnaise.

Nos brebis agnellent octobre et janvier ce qui nous permet d'avoir du lait de fin octobre à début septembre et donc fromage quasiment toute l'année.

Sur les 60 hectares que nous cultivons, 6 sont dédiés à la luzerne, au sainfoin, au méteil, riche en protéines ce qui nous permet de ne pas être dépendants du soja pour alimenter nos brebis l'hiver. Nous réalisons aussi la totalité des foin que nos bêtes consomment les longs mois d'hiver.

Pour aller plus loin dans l'autonomie alimentaire de notre troupeau, nos brebis sont en plein air intégral de mars à octobre. Pour avoir de l'herbe de qualité tous les jours, nous pratiquons le pâturage tournant dynamique. Notre système nous permet de faire ressortir toute la typicité de notre terroir.

Nous sommes arrivés sur la ferme en 2013 et nous nous sommes installés en 2014.

Seuls depuis 2015, nous avons décidé de changer totalement les pratiques d'élevages, pour nous diriger vers une agriculture plus respectueuse de l'environnement et des animaux.

En 2015, nous avons arrêté la totalité des traitements antiparasitaires, antibiotiques, engrais chimiques et pesticides ...

Depuis nous soignons nos brebis avec de l'homéopathie des cures de plantes séchées, de l'aromathérapie, kinésiologie, communication animale, médecines manuelles et énergétiques...

Tous les ans, nous participons à des journées de formation pour nous perfectionner dans ces méthodes alternatives.

Depuis 2018, nous nous formons à la biodynamie dans le but d'avoir le label Demeter dans les années qui arrivent. Pour se faire, cette année nous attaquons la conversion à l'agriculture biologique.

Liste de nos produits et tarifs :

Fromages lactiques au lait cru de brebis :

- ✓ Fromages frais 1€387 pièce
- ✓ Fromages mi frais 1€87 pièce
- ✓ Fromages affinés 1€87 pièce
- ✓ Fromages secs 1€87 pièce
- ✓ Fromages blancs (4x100gr) 4€40
- ✓ Bouchons apéritifs nature 2€64 les 100gr
- ✓ Bouchons apéritifs ails des ours 2€64 les 100gr
- ✓ Bouchons apéritifs bruschetta 3€00les 100gr



Fromages lactiques frais aromatisés :

- ✓ Saveur du jardin 2€86 pièce (tomate, ail, oignon, poivre, échalote, ciboulette, persil)
- ✓ Saveur du Sud 2€86 pièce (graines de moutarde, paprika, poivron rouge, ail, échalote, poivre concassé, sel)
- ✓ Pyramide aux poivres 2€86 pièce
- ✓ Fromage à l'échalote 2€86 pièce
- ✓ Fromage à l'ail des ours 2€86 pièce
- ✓ Fromages ails et fines herbes 2€86 pièce
- ✓ Fromage frais cœur de confiture 2€86 pièce (pêche / abricot ou cerise)
- ✓ Cœur bruschetta 3€ pièce



Yaourts et crèmes desserts au lait pasteurisé de brebis :

- ✓ Yaourt nature pots plastiques 4 X 125gr : 4€62 le panier de 4

Tommes et Ricotta :

- ✓ Tommes 25€30 le kg

Nos fromages ont été plusieurs fois primés au niveau régional, au concours « Fromaniac » en 2018. Médaille d'or pour notre glace, médailles d'argent pour nos yaourts et nos affinés et médailles de bronze sur nos fromages blancs et sur nos fromages frais. Mais aussi plus récemment au niveau départemental.



FROMAGE LACTIQUE FRAIS DE BREBIS

GAEC la Bergerie de Morgelas à Saint Rambert en Bugey Médaille d'argent

FROMAGE LACTIQUES MI-SEC DE BREBIS

GAEC la Bergerie de Morgelas à Saint Rambert en Bugey Médaille d'argent

FROMAGE LACTIQUES SEC DE BREBIS

GAEC la Bergerie de Morgelas à Saint Rambert en Bugey Médaille d'or

FROMAGE LACTIQUE AFFINE DE BREBIS

GAEC la Bergerie de Morgelas à Saint Rambert en Bugey Médaille d'argent

FROMAGE LACTIQUE BLANC FAISSELLE DE BREBIS

GAEC de Morgelas à Saint Rambert en Bugey Médaille d'or

GAEC la ferme Chassard à Bénonces Médaille d'argent

YAOURT DE BREBIS

GAEC la Bergerie de Morgelas à Saint Rambert en Bugey Médaille d'argent

Vous pouvez retrouver nos produits sur nos marchés :

- ✓ Magasin de producteur « ferme là » à balan
- ✓ Marché d'Ambérieu en Bugey le samedi matin de 08h à 12h00

Vous pouvez retrouver nos produits

- ✓ L'épicerie de Léonie à Rillieux la Pape
- ✓ La fromagerie de Saint Rambert en Bugey
- ✓ La laiterie de la Cotière
- ✓ La fourchette du Père Vincent à Ambérieu en Bugey
- ✓ Le séchoir du Bugey à Ambérieu en Bugey
- ✓ Ferme sur la tour à Ambronay

Léa et Raphael Dubuis
 0650261923/0650865544
 Hameau de Morgelas
 01230 Saint Rambert en Bugey
 bergeriedemorgelas@gmail.com



Suivez nous toute l'année sur notre page facebook



goûtez notre nature