



La Chèvre Heureuse s.s.



L'azienda **La Chèvre Heureuse** si trova a 1.400 m d'altezza e si occupa dell'allevamento di 35 capre, 15 pecore e 4 vacche sfruttando al meglio sia i pascoli erbosi (mucche e pecore), sia foglie e bacche (capre), sia i foraggi più grossolani (cavalli e asini). Questo le permette di utilizzare in modo razionale tutti i terreni mantenendo in salute i suoi pascoli perenni.

La Chèvre Heureuse trasforma tutto il latte prodotto all' interno del suo caseificio aziendale e produce:

- Formaggi di capra
- Formaggi di pecora
- Formaggi misti capra, mucca, pecora

-
- Yogurt di pecora
 - Kefir di capra

L'azienda non ha la certificazione bio, ma alimenta in modo naturale i suoi animali (pascoli perenni, foraggi prodotti dalla stessa azienda o da altri agricoltori del comune di St. Marcel) e lavora il latte a crudo (senza trattamenti termici).

Tutti i prodotti sono realizzati in filiera completa: allevamento e mungitura degli animali, trasformazione del latte e stagionatura dei formaggi.

La Chèvre Heureuse coltiva inoltre circa 1 ettaro di terreno con ortaggi vari (quota permettendo), di cui la metà in permacoltura.

Ha infine 10 KW di pannelli fotovoltaici e riscaldamento unicamente a legna.

I numeri dell'azienda

Fatturato: < 500.000 €

Numero Dipendenti: < 10

Caratteristiche

SOSTENIBILITA'

Indirizzo

Loc. Champremier, 19

11020 Saint-Marcel (AO)

Tel. +39 347 8201258

E-mail: roberta@lachevreheureuse.it