Claire Genet vous attend dans sa chèvrerie de St Bris-Le-Vineux

mercredi de 14h à 19h
vendredi de 17h à 19h
samedi de 10h à 12h

Balade avec les chèvres tous les 1ers samedi du mois à 10h30

YONNE BOURGOGNE FRANCE

Les Champs Galottes
89530 - Saint-Bris-le-Vineux
claire@ferme-ulteria.fr
ferme-ulteria.fr
+33(0)6 82 65 04 41
https://www.facebook.com/ferme.ulteria

PHOTOS : MARION BOISJOT - DAVID TIEFAINE - ANDRE HUINET

Des fromages exclusivement St Brisiens

Claire Genet vous propose une gamme de fromages de chèvres de différentes formes, saveurs et degrés d'affinage, frais, crémeux, demi-secs et secs.

Crottins

Vézelay
100% Icaunais

Petits bouchons

Saint-Bris
St Bris feuille de vigne cendré

Lingot

Et aussi

Fromage blanc

Faisselle
Frais, à déguster avec des échalottes et des fines herbes ou sucrée

LA FERME D'ULTÉRÏA

Fromages de chèvres bio à la ferme

Ulteria la ferme

St Bris-le-Vineux

fier-28-BIO.indd 1 30/01/20 18:47

Claire Genet vous attend dans sa chèvrerie

Cette chèvrerie est la concrétisation d'un rêve.
Diplôme agricole en poche, 8 ans d'expériences dans le domaine de la nutrition animale, c'est les pieds sur terre et la tête dans les étoiles que je me lance dans la création de la ferme d'Ulterïa.
Ma raison d'être : proposer une alimentation bio, saine et pleine de goût grâce à une ferme technique et moderne au sein d'un écosystème en permaculture Ultérïa

Un écosystème unique en France

La chèvrerie de Claire, première installation sur le site, s'inserre dans un concept global : le projet Ulterïa sur un site de 10 ha qui regroupe Mobil Wood, atelier de bois massif, une maison citoyenne et une école Montessori.

ULTÉRÏA ?

Ulter comme demain et Gaïa comme la terre.
Ultérïa mèle entreprise, écologie et éducation :

''la terre de demain''

Tout est pensé ''de la fourche à la fourchette''

Inscrit dans un système de permaculture, mes chèvres sont nourries avec des aliments bio achetés chez des agriculteurs voisins : foin de luzerne, maïs, orge, féverole, pois, lentilles, tourteau de colza...
L'objectif est de mettre en place de l'agroforesterie avec la plantation de plus de 2500 arbres et arbustes de haie.
Mes chèvres vivent dans un bâtiment aéré et lumineux ouvert sur la prairie pour leur bien-être et leur équilibre

Une fabrication traditionnelle à la ferme

Tout le lait est transformé sur place en délicieux fromages fermiers et autres spécialités laitières dans le respect du savoir-faire français : lait cru et moulage à la louche. Pâturage et foin apportent une alimentation riche en oméga 3. Très digeste, le lait de chèvre est une source importante de protéines de qualité. Il est riche en phosphore, potassium, magnésium, calcium et vitamines B. Les fromages vendus à la ferme sont disponibles également dans les points relais ayant une appétence pour les produits issus de la filière agricole biologique

fler-28-BIO.indd 2 30/01/20 18:47