

- Venez nous rendre visite -

De Madranges, Lestards ou Chaumeil, suivre la direction *Table d'orientation du Suc au May*. À son approche, des panneaux vous signalent la ferme.

Nos produits sont à votre disposition toute l'année sur place.



- Nous pouvons aussi venir chez vous ! -

Nous organisons des livraisons d'agneau en Corrèze et à Paris. Selon les produits et les quantités, nous pouvons y associer légumes et conserves.

Famille Deguillaume
La Monédière - 19390 Chaumeil
05 59 98 20 48 / 06 63 85 20 48

Ferme de la Monédière

MAGASIN
OUVERT
TOUTE L'ANNÉE !

—
MYRTILLES SAUVAGES
AGNEAUX
LÉGUMES

PASSEZ
UN MOMENT
DANS LES
MONÉDIÈRES !

- Le petit magasin -

Ouvert toute l'année de 9h à 19h.

Retrouvez tous nos produits : viande d'agneau, conserves de myrtilles et de légumes...

- Les goûters -

Spécialités aux myrtilles
Tartes sur place ou à emporter (sous réserve)

Du 26 juillet au 20 août, les goûters sont servis tous les jours de 15h à 18h30, en terrasse face aux puits.

- Le sentier de découverte, les visites -

Le sentier
Découvrez le paysage de la ferme et les activités qui y sont associées lors d'une promenade empruntant landes, prés et chemins (45 min, guide papier).

Promenade vers le troupeau
Les troupeaux de brebis se déplacent constamment sur la ferme, allez à leur rencontre dans une promenade toujours différente.

Les visites
Nous vous proposons de découvrir en notre compagnie une des activités de la ferme : l'élevage de brebis, la récolte de myrtilles ou la production de légumes. Rendez-vous les jeudis à 14h30 l'été, ou sur demande le reste de l'année.

NOS PRODUITS

- Myrtilles sauvages -

Confiture, coulis, myrtilles au naturel, purée et jus.
Tartes au myrtilles et myrtilles fraîches (sous réserve).

Notre confiterie familiale est spécialisée dans la transformation de myrtilles sauvages. Son activité s'appuie en partie sur les fruits récoltés sur les landes de la ferme. Nos produits sont en vente à la ferme et dans de nombreux magasins biologiques.

- Agneaux -

Viande d'agneau au détail, en frais ou surgelé, et par colis de demi-agneau à l'automne.

Les brebis de race limousine valorisent tout au long de l'année les landes, les tourbières et pelouses de la ferme. Les agneaux nés au printemps suivent le troupeau au pâturage avant une finition au foin et aux céréales à l'automne.

- Légumes -

Conserves de légumes cuisinées.
En août : haricots, pommes de terres, courgettes.
En automne : oignons, carottes, choux, courges, pommes de terres.

À 800 m d'altitude, nous produisons des légumes de conservation, que nous transformons en partie. S'y ajoute une petite gamme de légumes de saison.