

Pierre Marie Coulon
GAEC de la GRAVAISE
MONTBELLET



Je suis installé, depuis 2000, en GAEC avec mon oncle, mon cousin, mon frère et Fabienne qui a pris la place de mon père quand il est parti à la retraite. Nous sommes basés à Montbellet, à 12Km de Tournus, 15Km de Macon et 25 Km de Cluny.

Notre exploitation est assez diversifiée. Nous élevons 130 chèvres et transformons la totalité de

leur lait à la ferme pour vous offrir une large gamme de produits : faisselle, frais, demi sec, sec, très sec, maconnais bleu AOC et même les fameux apérichèvres. Nous avons aussi 80 vaches laitières qui nous permettent de fabriquer des fromages : faisselles, frais, mi sec, et affinés mais aussi du beurre et de la crème. A côté de cela, nous avons 100 vaches allaitantes et cultivons 180ha en blé, orge, maïs, colza et petits pois.

Nous gardons une partie de notre orge et de notre maïs pour l'alimentation des animaux.

Nous commercialisons nos produits dans des restaurants locaux, des fromageries, des petites supérettes, sur les marchés de Chalon sur Saône les vendredis matins et Macon les samedis matins. Et bien sûr tous les jours à la ferme (de préférence vers 18h) et au magasin « saveurs maconnaises ».



Confection des fromages