



Les acteurs de l'alimentation se réunissent pour vous garantir des produits issus de votre territoire.

« Terres de Figeac, Mêlée gourmande », c'est...

Un signe de reconnaissance, garantissant aux consommateurs la provenance locale des produits

Une coopération entre les producteurs, transformateurs, distributeurs et acteurs de l'alimentation sur notre territoire.

Un appui concret aux porteurs de projets

Une démarche collective pour...

Favoriser les circuits de proximité, vecteurs de l'activité économique sur le territoire

Répondre aux attentes des consommateurs en produits locaux.

Affirmer l'identité gastronomique de notre territoire



Rejoignez la démarche
« Terres de Figeac, Mêlée gourmande »

Le Syndicat Mixte du Pays de Figeac
Tél. : 05 65 34 78 67 – www.pays-figeac.fr





Laurent et Nathalie MASBOU

Éleveurs et producteurs de fromages de chèvre

Ferme de la Hulotte à Cajarc

Agriculture biologique et AOP Rocamadour



Élevage de 80 chèvres, race alpine, sur terres de Causse. Nourries à base d'herbe de l'exploitation, en pâtures et foin (séché en grange pour une meilleure qualité du fourrage) ; et de céréales (épeautre) issus à 50% de l'exploitation. Transformation fromagère à la ferme.

PRODUITS

Rocamadour, Tomme, fromages frais et Yaourts

COMMERCIALISATION

- ✓ **À la ferme** : du lundi au vendredi 10h-12h et 18h-19h. Le samedi 10h30 à 11h30
- ✓ **Marchés** : Cajarc (Samedi après-midi), Assier (1^{er} et 3^{ème} lundi du mois)
- ✓ **Magasins locaux** : Figeac, Marcilhac et Assier

Photos : © Bachelet Antoine - © Tête à clic



Coordonnées

Ferme de la Hulotte
Martigne – 46160 Cajarc
Tél. : 05 65 40 69 78
Mail : lmasbou@wanadoo.fr

