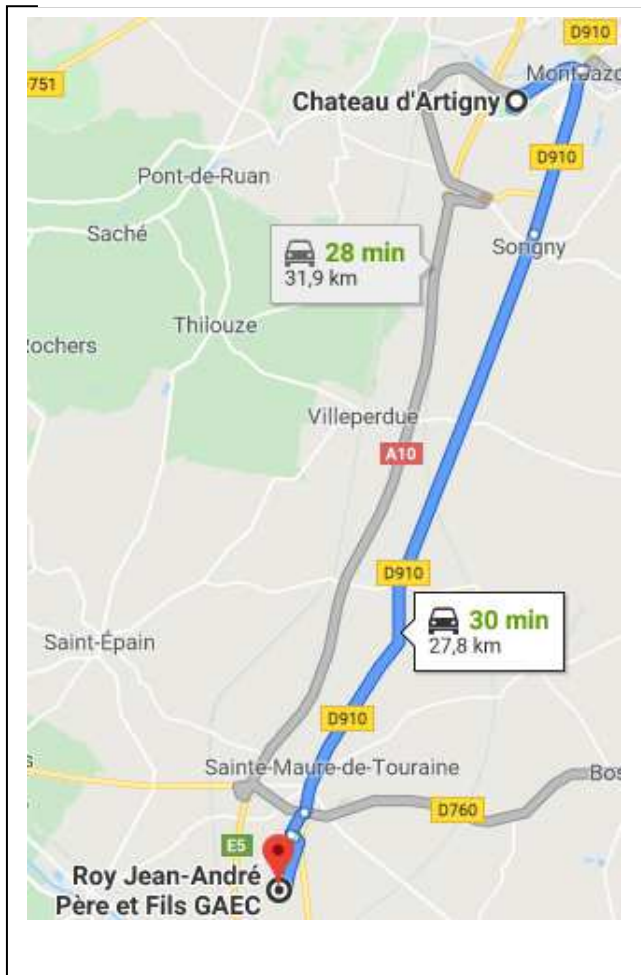


Lundi 16 mars 2020

*Visite d'une Chèvrerie à
Sainte Maure de Touraine*



C'est la ferme fromagère de Ludovic Roy au lieu-dit les Roberts à Sainte-Maure-de-Touraine (37800) qui nous plonge dans l'étable, installée depuis 1978. 130 chèvres alpines y sont élevées sur une superficie de 35ha dédiés à l'alimentation des chèvres.



Parmi les 33 producteurs fermiers de l'appellation et les 122 éleveurs en AOP au total, Ludovic Roy produit 5,5 T de fromages par an.



Les chèvres sont nourries à base de luzerne fraîche et de foin et produisent 2 litres 1/2 de lait par jour, soit la quantité nécessaire à la fabrication d'un Sainte Maure de Touraine de 250 grammes.



10 jours d'affinage minimum permettent de mener le Sainte Maure à sa commercialisation. Rappelons qu'un véritable Sainte Maure de Touraine comporte une paille de seigle pyrogravée au nom du producteur pour son authentification.

Retrouvons-nous ensuite autour d'une bonne table en toute convivialité.

LE PETIT MARMITON

75Bis Avenue du Général de Gaulle,
37800 Sainte-Maure-de-Touraine

