

LA FERME

Avec nos 70 vaches laitières, nous produisons toute l'année du lait que nous transformons directement à la ferme après chaque traite. Etant situés en zone AOP (Appellation d'Origine Protégée) Reblochon Fermier, nous fabriquons quotidiennement ce fromage incontournable de notre terroir. Nous produisons également bon nombre d'autres fromages, du plus frais au plus affiné. Venez découvrir par exemple la mythique Tomme de Beaufort dont nous seuls avons le secret!

Nous avons à coeur de promouvoir une agriculture durable et ancrée dans son territoire, alliant tradition et modernité. Venez nous rencontrer sur la ferme, nous nous ferons un plaisir de vous faire partager notre métier à travers notre quotidien et notre savoir-faire :)

Attention, la découverte de la ferme est différente l'été et l'hiver.

EN ETE (SUR LE PLATEAU DE BEAUREGARD)

L'été (de juin à septembre) nous sommes en alpage sur le plateau de Beaufort. Au cœur d'un site classé Natura 2000, nous valorisons les ressources naturelles tout en aidant à sa préservation.

Nous vous proposons des visites mais également un point de vente directe sur la ferme pour vous faire découvrir nos fromages et quelques produits locaux. Venez acheter à la source, grignoter et boire un coup fêta à la chaîne du Mont-Blanc!

ACCESSIBILITE

Pour accéder au chalet, plusieurs choix s'offrent à vous:

Par la Clusaz:

Le départ de la télécabine de Beaufort est situé à côté de la patinoire de la Clusaz. Après 7 minutes de montée en benne il ne vous restera plus qu'une dizaine de minutes de marche à pied pour nous rejoindre.

Par le Col de la Croix Fry:

- Pour une randonnée familiale de 45 minutes environ, garez-vous au parking du Col et montez à pied en direction du plateau de Beaufort. Des panneaux vous guideront jusqu'au chalet.

- Si vous ne pouvez pas vous déplacer à pied, continuez en voiture jusqu'au plateau par la route empierrée. Là encore, les panneaux vous guideront jusqu'à nous, après 10 minutes de route carrossable (attention aux voitures basses, la route peut secouer un peu!).

VISITES (ENVIRON 1H)

Visite libre et gratuite toute la journée:

Vous restez autant de temps que vous le souhaitez pour découvrir la ferme et voir les vaches, si elles sont là: le matin le troupeau est en champs et n'est donc pas visible à la ferme (il rentre vers 14h30 – 15h pour la traite). Vous pourrez voir dans tous les cas les autres animaux (les poules et les petits veaux).

Visite guidée "Découverte de la ferme" à 14h30, SUR RESERVATION, payante, Tous les jours du 15/06 au 01/09. Le mercredi matin à 10h, une visite est organisée spécialement pour les enfants avec une approche ludique et adaptée.

Lors de cette visite nous vous invitons à découvrir le terroir haut-savoyard.

Pour cela nous vous présenterons le chalet d'alpage traditionnel, vieux de plus de 3 siècles, les animaux et leurs rythmes de vie au sein de la ferme ainsi que la fromagerie et les secrets de fabrication du Reblochon Fermier.

Sans oublier pour terminer la dégustation de nos fromages :) Avis donc aux curieux... Et aux gourmands !

Visite guidée "En faire tout un fromage", à 15h30, SUR RESERVATION, payante, tous les jours du 15/06 au 01/09.

Comment arrive-t-on à produire des centaines de fromages différents à partir du même lait? Nous vous ferons découvrir, grâce à la fromagerie et la cave d'affinage, leurs secrets de fabrication et l'origine de leurs spécificités. Pour illustrer cette visite, nous vous présenterons et ferons déguster trois fromages emblématiques de notre terroir. Conseils de présentation, de découpe, de conservation, de recette et d'accord mets et vins... Vous saurez tout pour les apprécier à leur juste valeur!

Chasse au trésor "Oh la vache!" à 10h, SUR RESERVATION, payante, tous les jours du 15/06 au 30/08.

Une vache est sortie du parc ce matin et impossible de la retrouver. Mène l'enquête et ramène-la saine et sauve! Pour cela tu devras trouver des indices cachés sur la ferme et résoudre des énigmes...

Cette chasse au trésor est adaptée à tous les âges. Elle est proposée en autonomie sur la ferme (après explication et remise du matériel nécessaire). C'est donc un travail d'équipe, grâce à l'aide (et sous la surveillance) des parents!

EN HIVER (A GLAPIGNY)

L'hiver (d'octobre à mai), nous sommes sur l'exploitation principale située à Glapigny, sur les hauteurs de Thônes. Les vaches peuvent profiter d'un bâtiment entièrement rénové pour leur offrir confort et bien-être tout en étant abritées.

ACCESSIBILITE

Pour accéder à notre exploitation vous pouvez suivre l'itinéraire référencé sur Google Maps pour le GAEC La Ferme de Lorette, Route de Glapigny, 74230 Thônes. Vous devrez monter une 10aine de minutes en voiture à partir de Thônes.

VISITES

Visite libre et gratuite, toute la journée, (Nous appeler pour nous prévenir de votre venue).

Vous restez autant de temps que vous le souhaitez pour découvrir la ferme et voir les vaches, si elles sont là: aux beaux jours, le troupeau peut être en champs et n'est donc pas visible à la ferme (il rentre vers 14h30 – 15h pour la traite).Vous pourrez voir dans tous les cas les petits veaux.

Visite guidée "découverte de la ferme", SUR RESERVATION, payante, pendant les vacances scolaires.

Lors de cette visite nous vous invitons à découvrir le terroir haut-savoyard.

Pour cela nous vous présenterons l'exploitation, les animaux et leurs rythmes de vie au sein de la ferme ainsi que la fromagerie et les secrets de fabrication du Reblochon Fermier.

Sans oublier pour terminer la dégustation de nos fromages :) Avis donc aux curieux... Et aux gourmands !

TARIFS

Toutes les visites sont au tarif de 6,50€ par adulte (>12 ans), 4,50€ par enfant et gratuit pour les enfants de moins de 4 ans.

Tarifs de groupe à partir de 10 personnes, tarifs dégressifs proportionnels à la taille du groupe. Vous êtes organisateur d'évènements, de séminaires, responsable d'un comité d'entreprise...? N'hésitez pas à nous contacter!

Pas de limite de nombre.

Carte Bleue (seulement l'été), espèces et chèques acceptés.

INFORMATIONS PRATIQUES

mail: visitelorette@orange.fr

tel: 06.78.12.55.05

site internet: <http://www.lafermedelorette.fr>