

# LA FERME DE SERAUSSAIX



## Bienvenue !

La Ferme de Seraussaix est un GAEC mari et femme composé de Florie et Sébastien.

Tandis que Florie gère l'administratif et la partie magasin/restauration, Sébastien gère la partie élevage. L'équipe est complétée par des salariés à l'année ainsi que par du renfort en saison, principalement pour le magasin et la petite restauration.

Fort d'un bétail de 60 vaches laitières, le Gaec pâture l'alpage de Seraussaix en période estivale. L'hiver, les vaches sont à l'étable et mangent le foin produit pendant l'été.

Au quotidien, nous essayons d'allier développement, modernité, tout en gardant une exploitation à taille humaine et dans le respect des traditions. C'est avec plaisir que nous ouvrons nos portes pour partager notre quotidien et transmettre nos valeurs et notre passion !

### PRODUITS FABRIQUÉS

Abondance fermier AOP -  
Reblochon fermier AOP -  
Tomme fermière - Raclette fermière  
+ fromage blanc, yaourts et charcuterie



**2 associés :**  
Florie et Sébastien Guméry  
Plusieurs **salariés à l'année**  
+ des **renforts** en saison



**60 vaches** laitières de race  
Abondance, Tarine et Montbéliarde  
+ génisses et veaux + une vingtaine  
de cochons élevés sur l'année pour  
la charcuterie



A la ferme (magasin et distributeur  
automatique), quelques restaurants,  
petits supermarchés ou magasins  
de produits régionaux sur Avoriaz,  
Morzine, Les Gets...



Environ  
**250 hectares** de surface pâturée  
**50 hectares** de surface fauchée



**340 000 litres de lait**  
transformés par an  
dont environ 55% en fromages AOP,  
le reste en fromage fermier sans label



Plus de **30 tonnes**  
de fromages  
fabriqués par an



[www.lafermedeseraussaix.com](http://www.lafermedeseraussaix.com) / [LaFermeDeSeraussaix / fermeseraussaix](https://www.facebook.com/LaFermeDeSeraussaix/)

