Ferme brassicole Chapot-Maillard

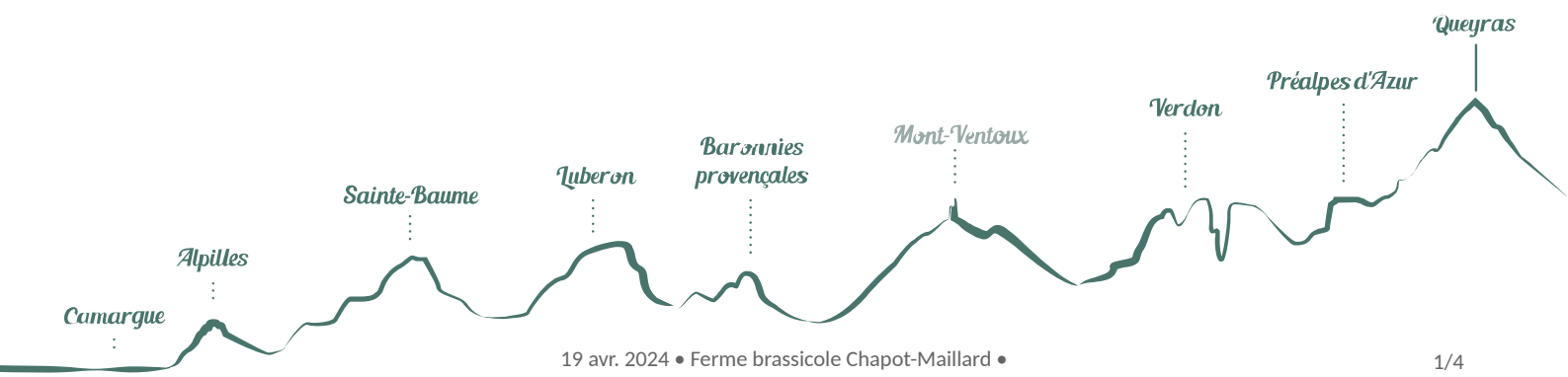
Valderoure

Crédit photo : (S.Maillard)

Dans la Ferme Chapot-Maillard, installée sur la commune de Valderoure, dans le Haut-Pays de Grasse, Stéphane élève des vaches Salers en Agriculture Biologique pour la production de viande de veau, de bœuf et de saucisson de bœuf, depuis 20 ans.

Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et artisanat



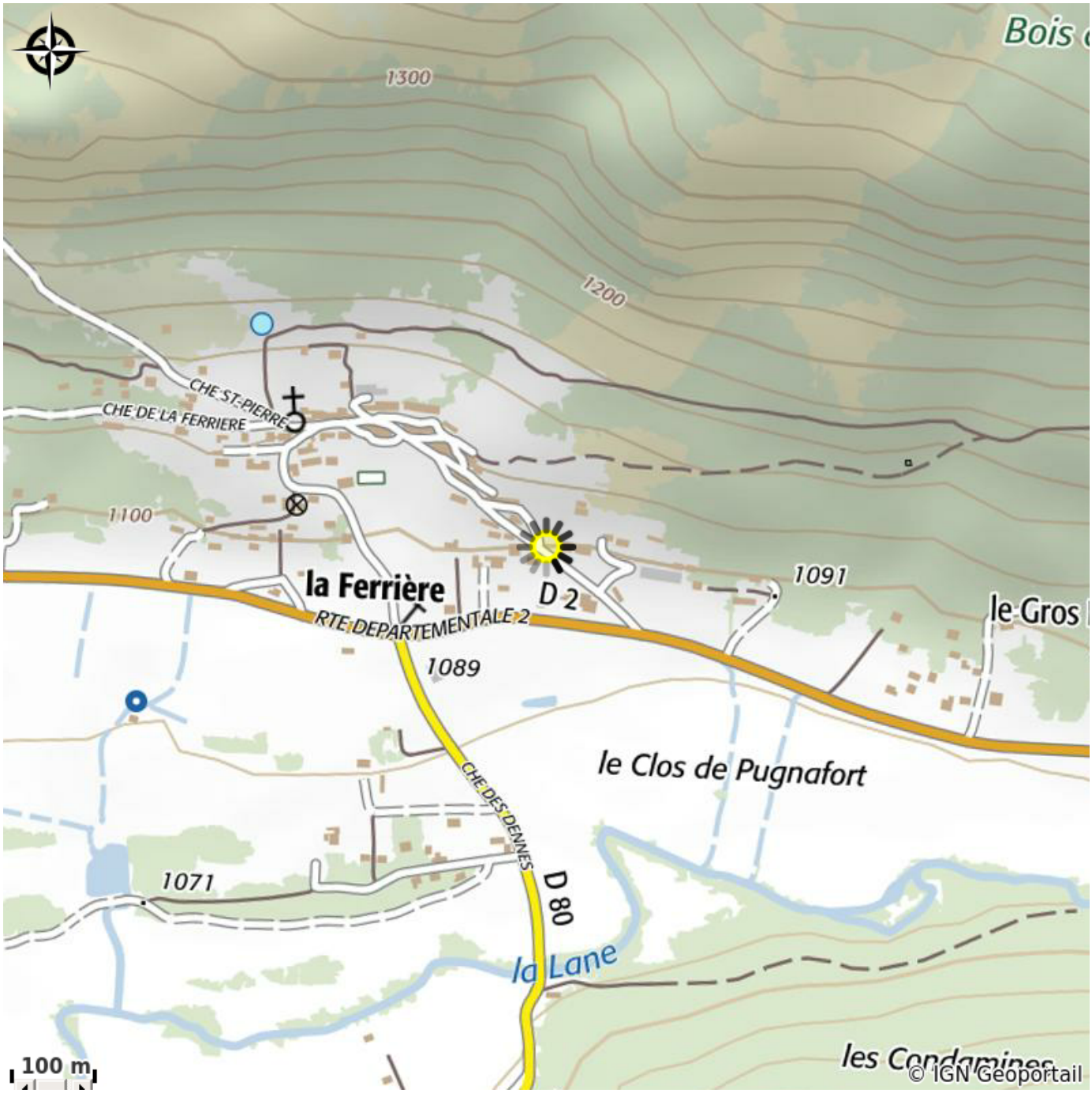
Description

À l’extérieur toute l’année, les vaches pâturent aussi sur les communes alentours.
La Salers est une grande vache, très charpentée avec une robe acajou foncée, à poil long et frisé, avec de grandes cornes de couleur claire en forme de lyre. Originaire du Cantal, elle tient son nom du village de Salers. Sa chair réputée est servie dans de grands restaurants français.
Sa rusticité lui permet de s'adapter aux amplitudes thermiques des Monts d'Azur ainsi qu'aux parcours escarpés et à la végétation sauvage du terrain.
Les animaux consomment uniquement les produits bios cultivés sur la ferme. Les conditions de vie sont respectueuses du bien-être animal.

Valérie est la reine du brassage des bières bios d'altitude et de toutes les couleurs, sous la marque La Storia. Elle utilise l'orge bio cultivée sur les terres de la ferme pour produire ses bières.. En plus des bières blanches, blondes, rousse et brune, une recette spéciale est élaborée pour chaque saison de l’année.

Vous pourrez trouver ces produits directement à la ferme mais aussi dans certains magasins bio ou locaux.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:
Toute l'année, tous les jours.

Fiche mise à jour par Comité Régional du Tourisme Côte d'Azur France le 04/08/2023

Contact

97 rue des Saouves bas
06750 Valderoure
Tél. 04 93 60 39 73
ferme.maillard@orange.fr
https://www.parcs-naturels-regionaux.fr/valeurs-parc/produits-locaux