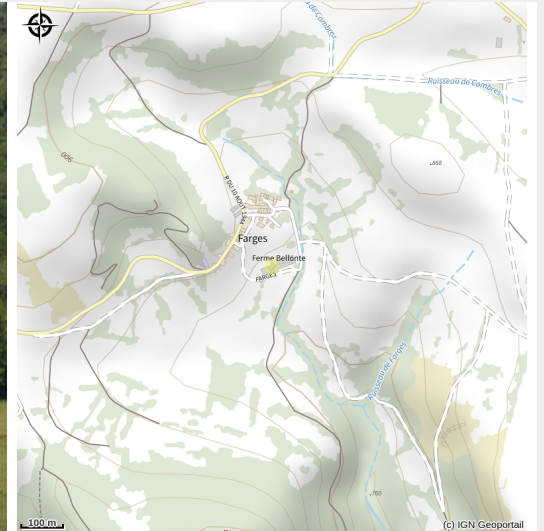


# La Ferme Bellonte

Monts Dore



Crédit photo : La Ferme Bellonte (DR Office de tourisme du Sancy)

*La famille Bellonte fabrique et affine du Saint-Nectaire fermier au lait cru depuis 8 générations. 7j/7 vous pourrez assister à la traite des vaches, caresser les veaux, voir la fabrication du fromage, le goûter et l'acheter sur place.*

## Infos pratiques

Catégorie : Produits et métiers d'art

Catégorie : Produits

# Description

Vous pouvez venir tous les jours de l'année voir notre troupeau de 80 vaches Montbéliardes. L'été elles sont dehors au pré et l'hiver elles restent au chaud à l'étable. La traite a lieu toute l'année à l'étable à partir de 15h30 et pour les lèves tôt dès 5h30. De mars à octobre vous pouvez accompagner le troupeau qui retourne au pré deux fois par jour. Tout de suite après la traite alors que le lait est encore chaud la fabrication du saint-nectaire fermier commence.

La fabrication du saint-nectaire fermier AOP se fait obligatoirement avec le lait cru entier et encore chaud donc directement après la traite. C'est un savoir-faire ancestral qui se transmet de générations en générations, avant même que le fromage obtienne son AOC en 1955.

Si vous avez le temps vous pouvez découvrir toutes les étapes de la fabrication en direct sinon un petit film de présentation vous expliquera tout : élevages et alimentation des vaches, traite, fabrication et bien sûr l'affinage.

Nous sommes un des derniers producteurs à affiner ses fromages dans des caves creusées dans la pierre il y a plus de 100 ans. C'est cet affinage traditionnel qui donne aux fromages une belle croûte grise, naturelle et un goût subtil de noisette. Ne partez pas de la ferme sans avoir goûté à ce délicieux fromage !

La famille a ouvert sa ferme, son étable, l'atelier de fabrication au public et à la visite il y a plus de 40 ans et aujourd'hui la production est vendue uniquement en directe à la ferme.

## Ouverture:

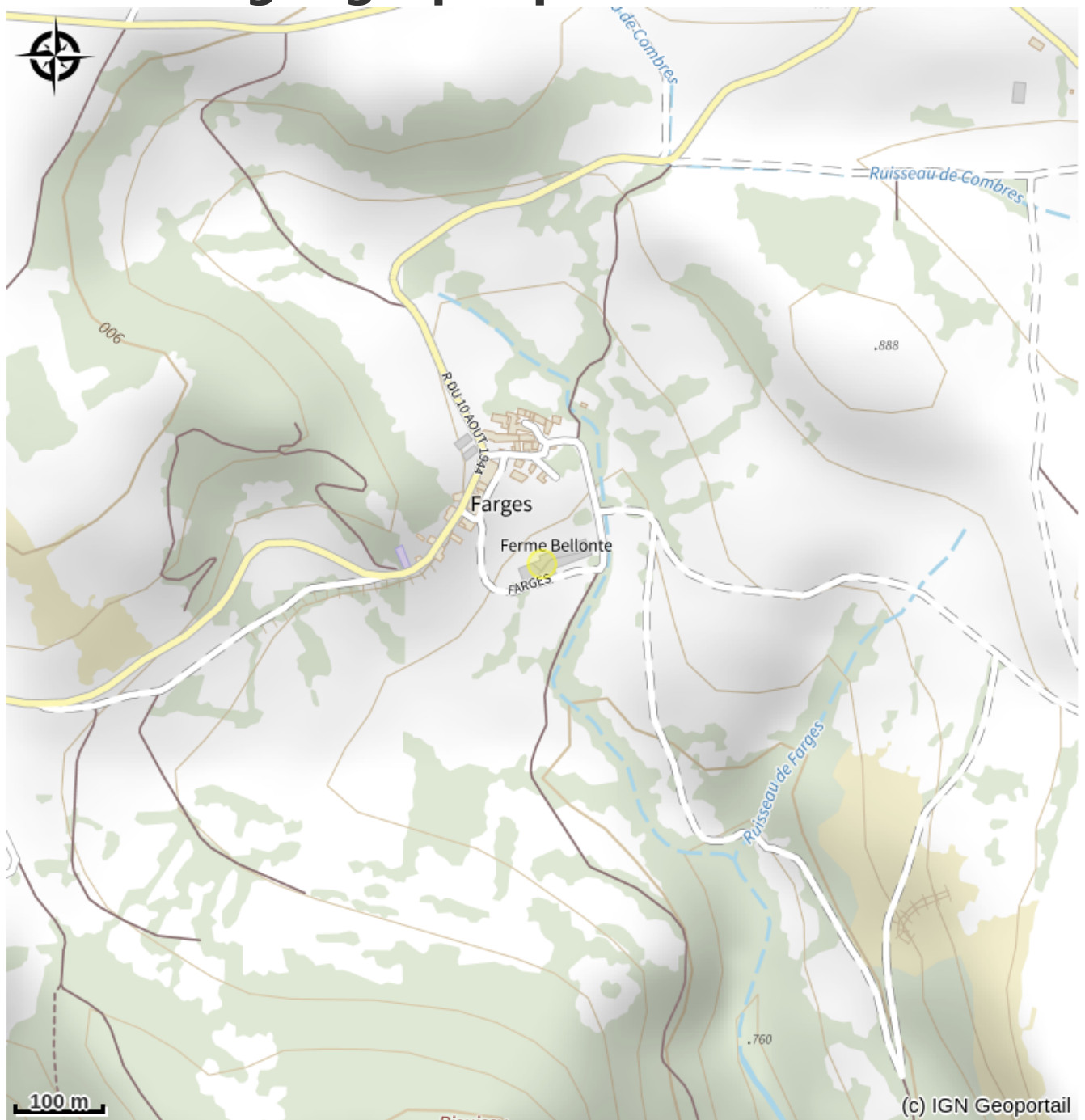
Du 01/01 au 31/12

Horaires de la boutique tous les jours de 7h à 10h et de 15h à 19h.

Visite de la traite des vaches de 6h à 7h et de 15h30 à 16h30.

Visite de la fabrication de 8h à 9h et de 17h30 à 18h30.

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Informations pratiques

### Ouverture:

Du 01/01 au 31/12/2022

Ouverture tous les jours de 15h à 19h.

Fermeture exceptionnelle le 1er janvier.

Visite libre et gratuite du lundi au dimanche aux heures d'activité agricole traite des vaches à partir de 15h00 et de 5h .

Fabrication du fromage de 16h30 à 18h et de 7h à 9h, les horaires peuvent varier selon l'activité agricole.

Vente des fromages, tous les jours de l'année aux heures d'activités agricoles.

Groupes : il est conseillé de prévenir de votre visite

Toutes les mesures sanitaires préconisées seront mises en place.

### Label Tourisme et Handicap:

Non

## Contact

Farges

63710 Saint-Nectaire

Tél. 04 73 88 54 44 / 04 73 88 53 95

Mail [b.bellonte@yahoo.fr](mailto:b.bellonte@yahoo.fr)

Site web <https://www.lafermebellonte.fr/>