

ETAPE DÉCOUVERTE

Le Petit Berger

ETAPE DÉCOUVERTE

Le Petit Berger

Accès

Bus

La Neuveville – Le Landeron – Plateau de Diesse, arrêt Lignières

Saint-Blaise – Lignières

Voiture

Accès routier depuis La Neuveville, Douanne-Prêles, Orvin – Nods

Contact



Le Petit Berger
Gérald Brunner
Place du Régent 6 – CH-2523 Lignières
Tél.: +41 (0)32 751 39 37
Fax: +41 (0)32 751 39 37
E-mail: geraldbr@bluewin.ch

Accueil et réservation

Horaires d'ouverture

De lundi à dimanche: non-stop

Conditions de réservation

Réservation obligatoire
Délai de 10 jours
Maximum 20 personnes

Période «annuelle» de fermeture

De mi-décembre à mi-mars

10202 / Photos: Parc régional Chasseral, Stephan Bögli - Validité: 2005-2006 - Prix sous réserve de modifications



La route des Goûts et des Saveurs


PARC RÉGIONAL

L e s S a v e u r s

L e s S a v e u r s

Le Petit Berger

L e s S a v e u r s

Présentation

A Lignières, dans le canton de Neuchâtel, venez découvrir la fabrication artisanale de fromage de chèvre. Notre production annuelle permet d'écouler un volume annuel d'environ 3000 kg de fromages qui sont proposés chez plus de quarante détaillants (fromageries et épiceries).

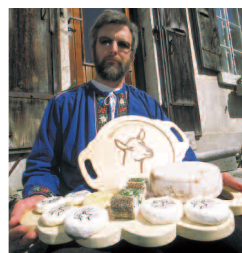
Outre les produits «classiques» comme le fromage frais, le bouchon aux herbes, le bouchon au poivre et le crottin, nous produisons deux spécialités en vente à la coupe:

- Le Chevretton (pâte molle)
- Le Petit Berger (pâte mi-dure)

Dans un souci de qualité de nos produits, la matière première nécessaire à la fabrication de nos tommes provient exclusivement des chèvres de notre exploitation qui se nourrissent avec le fourrage des pâtures et des prairies de Lignières.

Historique/Anecdotes

A l'origine, notre exploitation était une exploitation traditionnelle (cultures et vaches laitières). Notre première chèvre, originaire des Vieux-Prés, est arrivée en 1997 pour venir en aide à une voisine. En effet, l'enfant de cette dernière était allergique au lait de vache et elle cherchait du lait de chèvre. Ainsi débutait notre diversification.



Pendant trois ans, nous avons constamment augmenté le nombre de nos chèvres. Elles étaient toujours originaires de la région puisque les deuxième, troisième et quatrième chèvres provenaient de Saint-Imier.

En 2000, nous décidons d'abandonner les vaches laitières au profit des chèvres, ceci pour suivre la demande croissante des produits caprins (surtout le fromage). Depuis, notre cheptel n'a cessé d'augmenter pour atteindre 35 chèvres actuellement.

Activités proposées

- Visite de la fromagerie
- Visite de la chèvrerie (à 2 km de la fromagerie)
- Dégustation des produits caprins

Notre fromagerie artisanale permet une production de 100 tommes par jour (soit environ 10 kg de fromage). Selon l'heure de votre visite, vous pouvez assister aux diverses étapes de la fabrication de la «Tomme pur chèvre au lait cru de Lignières»:

- Caillage du lait
- Transformation dans des moules pendant une journée
- Bain de saumure
- Repos en milieu frigorifique

Durée des visites

Visite du local de transformation et dégustation: ~1h.

Visite de la chèvrerie: ~1h.

Langues

Français / Allemand

Prix

Fr. 100.- ou Fr. 10.- / pers. dès 10 pers.