

BICHETTE ETC.



Fromage de chèvre du Cézallier

Justine et Bastien élèvent un troupeau de 40 chèvres sur les hauts plateaux du Cézallier à 1100 m d'altitude.

En conversion en agriculture biologique, leurs modes d'élevage sont respectueux de l'environnement et de l'animal.

Justine Bayssat et Bastien Blanchot
63420 Anzat le Luguët
bichetteetc@gmail.com
06 79 80 55 34
bichetteetc.wordpress.com





À la fromagerie :

Tous les jours de 10h30 à 13h.

À l'AMAP de Brioude :

Le 1^{er} et 3^{ème} mercredi du mois de 17h30 à 19h.

À l'AMAP d'Issoire :

Le jeudi de 18h30 à 20h.

Aux paniers de Blesle :

Le 1^{er} et 3^{ème} mercredi du mois de 16h30 à 17h15.

Au marché de Brioude :

Le samedi matin.

Au marché de Brassac-les-Mines :

Le dimanche matin.

Au marché d'Ardes-sur-Couze :

Le lundi matin.

Au marché de Pays de Blesle :

L'été, le vendredi soir.

Au marché de Pays d'Anzat-le-Luguet :

L'été, le mardi soir.

