

# 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](mailto:bichetteetc@gmail.com)  
06 79 80 55 34  
[bichetteetc.wordpress.com](http://bichetteetc.wordpress.com)





## **À la fromagerie :**

Tous les jours de 10h30 à 13h.

## **À l'AMAP de Brioude :**

Le 1<sup>er</sup> et 3<sup>ème</sup> mercredi du mois de 17h30 à 19h.

## **À l'AMAP d'Issoire :**

Le jeudi de 18h30 à 20h.

## **Aux paniers de Blesle :**

Le 1<sup>er</sup> et 3<sup>ème</sup> 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.

