

Ferme de la Girodière

01400 ROMANS



Située entre Dombes et Bresse, La Girodière est une ferme à taille humaine tournée vers ses consommateurs. Ici nous transformons le blé qui pousse dans nos champs, en farine puis en pain. Ici nous produisons l'alimentation de nos chèvres et nous transformons leur lait en fromage et yaourts. Ici nous sauvegardons des semences paysannes. Ces semences contribuent à faire ressortir notre terroir dans nos produits. Ici nous contribuons à la préservation de l'environnement en suivant le cahier des charges de l'agriculture biologique. Ici nous contribuons au maintien d'une activité agricole dans un territoire rural.

Téo aimait garder les brebis pendant les vacances sur la ferme de son grand-père en Ardèche. Après un emploi d'ingénieur à Paris, il passe un bac professionnel agricole, passe de nombreux séjours dans des fermes caprines (stages et wwoofing), fait des remplacements, puis se lance dans l'élevage et la transformation fromagère. «J'aime les chèvres pour leur caractère bien trempé et leur aisance dans les parcours. ».

Romane rejoint Téo en 2024. Elle a fait des études de biologie et d'écologie. La pratique du wwoofing lui a permis de découvrir le monde paysan et de tomber amoureux des chèvres. «J'ai passé les 3 dernières années à me former et je me lance avec enthousiasme dans cette nouvelle aventure à la Girodière. Une ferme qui prend soin de ses animaux, de la biodiversité et de ses humains».

Nom du paysan : Téo de Micheaux et Romane Galéa

Produits proposés : Fromages de chèvre et yaourts

Date d'installation : 2019

Date d'arrivée à l'AMAP du Toison : 2020

Fréquence de livraison : tous les 15 jours

Référente Amap : Laurence

