

Franck Deygas remporte la médaille d'or de la fête du caillé doux

Cocorico pour les biquettes blanches ou plus précisément pour Franck Deygas, leur propriétaire, qui pour la deuxième année consécutive vient de remporter la médaille d'or de la fête du caillé doux de Saint-Félicien aux côtés de son équipe (Mai-Lee, apprentie, Marion et Sophie). Ce prix met en valeur le travail et le professionnalisme effectué dans la ferme familiale de la Garenne depuis 1995.

Il est le 5^e sur la pyramide de la famille à mettre en valeur cette exploitation juchée sur un promontoire au-dessus du village. Pas moins de 130 chèvres blanches forment le cheptel de ce troupeau. La fabrication du fromage s'effectue sur place. On en dénombre plusieurs variétés outre le caillé doux de Saint-Féli-



Franck Deygas et son équipe fabriquent plusieurs variétés de fromages.

cien et son cahier des charges spécifique, à citer : le cabrotin, la pyramide cendrée, la bûchette... Et plusieurs autres variétés toutes mettant en exergue les papilles gustatives des amateurs.

Les produits de la ferme des chèvres blanches sont disponi-

bles à la Main Paysanne, à Annonay, dans plusieurs magasins de la région, à la ferme de la Garenne du lundi au vendredi de 17 à 19 heures.

Contacts : e-mail : lachèvre.
blanche@orange.fr
Tel. 04 75 34 94 82.