



Ferme du Muguet à Romagnieu (38)



Céline et Stéphane REVOL sont producteurs laitiers fermiers depuis 1993. Leur activité est principalement dédiée à l'élevage de vaches laitières et aux cultures consommées par le troupeau (blé, prairies, triticales, luzerne, maïs...). L'exploitation se compose de 80 hectares.

Très sensibles à l'environnement depuis toujours, ils travaillent en "non labour" de manière à favoriser les micro-organismes naturels du sol.

Toutes les cultures sont réalisées en semis direct et depuis 2020 l'exploitation a obtenu le critère HVE (haute valeur énergétique). Elle fait également partie du "Groupe des 3000" qui travaille sur la valorisation des couverts végétaux afin de limiter très fortement l'utilisation des produits phytosanitaires. Actuellement, ceux-ci sont déjà très maîtrisés sur notre exploitation.

Céline et Stéphane proposent toute une gamme de produits laitiers fabriqués exclusivement avec le lait de leurs 45 vaches laitières de race Prim'Holstein et Jersiaise, et leur savoir-faire.



Les produits de la ferme :

Fromages, Faisselles, fromages lactiques appelé "Petit Fermier" et "Palet du Muguet",
Yaourts fermiers : nature, fruits rouges, abricot, pomme –noix, confiture de lait, citron ,mangue...
Flan dessert : Vanille et chocolat
Beurre fermier et de la pétafine
Les spécialités : La Tomme du Paysan , la Tomme de La Bonnette et La Roue Paysanne (brie).
Lait cru et crème.

Afin de compléter son activité et de faire découvrir le métier de paysan et d'éleveur, Céline et Stéphane ont un gîte à la ferme labellisé « Accueil Paysan ». Il a une capacité de 10 personnes et est adapté aux personnes à mobilité réduite.

