



*La terre libère ses saveurs*

Maulévrier 49360



## Communiqué de presse

Le 15 avril 2019

# FERME <sup>Bio</sup> OUVERTE

*La Maison Gaborit fête ses 40 ans !*

La Maison Gaborit organise une Ferme Ouverte exceptionnelle **le samedi 15 et le dimanche 16 juin** pour découvrir la ferme et fêter **40 ans** d'agriculture biologique et de transformation traditionnelle. En effet, l'aventure commence dès 1979 quand Bernard et Geneviève Gaborit s'installent en agriculture biologique à Maulévrier pour transformer leur lait de vaches Jersiaises en yaourts bio. Aujourd'hui, leurs enfants poursuivent l'aventure avec la même passion.

Au programme : visite de la ferme, marché de producteurs bio, dégustation de produits, une conférence de Gilles Daveau sur l'alimentation biologique le dimanche ainsi que de nombreuses activités pour les petits et les grands : jeux, balade champêtre, promenades en calèche etc.



### À propos de la Maison Gaborit.

*La démarche bio de la Maison Gaborit, pionnière depuis 1979, est fondée sur le respect de la nature, des animaux et sur des rapports humains de confiance. La certification Bio Cohérence garantit aux consommateurs ses engagements à maintenir des exigences bio élevées. Depuis plus de 15 ans des partenariats de confiance sont établis avec des éleveurs de vaches Jersiaises, de chèvres (Pays de la Loire et Deux-Sèvres) et de brebis (Aveyron). La volonté de l'entreprise est de toujours travailler un lait de qualité exceptionnelle grâce à l'agriculture biologique et au choix des meilleures races. La laiterie choisit une transformation du lait selon des techniques traditionnelles pour préserver les saveurs et les bienfaits des produits laitiers. Aujourd'hui la Maison Gaborit propose une gamme de 70 produits laitiers biologiques frais et affinés vendus dans les magasins bio spécialisés.*

Maison Gaborit - La Grande Nillière - 49360 Maulévrier



### Contact presse

Tél : 02.41.55.56.54

Mail: [info@bernardgaborit.fr](mailto:info@bernardgaborit.fr)