



# *chèvres* & *fromages fermiers* produits & paysages du Luberon

**La production fromagère du Luberon est essentiellement fermière, elle est riche de petits producteurs qui fabriquent eux-mêmes leurs fromages au lait cru à la ferme. Le pâturage permet de limiter la friche et participe à la prévention des incendies.**

Une cinquantaine d'exploitations représente 1 600 chèvres de races Alpines chamoisées, Roves ou Communes provençales.

La production annuelle est d'une centaine de tonnes de fromages variés (dont l'AOC Banon) répartie de mars à décembre.

La commercialisation, quant à elle, est axée sur la vente directe qui contribue au lien entre producteurs et consommateurs.



Région  
Provence-Alpes-Côte d'Azur



UNE AUTRE VIE S'INVENTE ICI