

# Fête du Fromage

## HARZÉ / AYWAILLE 13 & 14 AOÛT 2016

### Le Beaujolais des Pierres Dorées, hôte d'honneur 2016

#### La Ferme de l'Anneau d'Or Matthieu Rochette

Après un diplôme d'ingénieur agricole complété par diverses expériences professionnelles en élevage, Matthieu a décidé de rejoindre un GAEC situé en haute vallée d'Azergues. Avec une production annuelle de 100 000 litres de lait de chèvre, ses fromages sont vendus sur la région lyonnaise pour un quart en vente directe et le reste en circuits courts (fromagers, GMS). Matthieu propose une belle gamme allant des fromages fermiers traditionnels à des produits plus atypiques tels que des tommes ou des fromages type reblochon ou type camembert au lait de chèvre. Sa devise : "la Ferme de l'Anneau d'Or, des fromages qu'on adore".



**Ferme de l'Anneau d'Or**  
**Les Fougères**  
**69870 St Nizier d'Azergues**  
**Tél. : 0474020598**

La Ferme de l'Anneau d'Or se trouve dans le Haut Beaujolais, proche de Beaujeu, au nord de Lyon (environ 45 minutes de route). Elle existe depuis plus de 25 ans.

Actuellement, 3 associés y travaillent (Jean-Michel, Christophe et Matthieu) ainsi que 2 salariés.

Ils élèvent environ 200 chèvres alpines sur 70 hectares pour produire du lait et le transformer en fromages fermiers !

Les chèvres pâturent et sont nourries de foin/céréales.

Presque 10 fromages différents sont fabriqués et vendus dans les alentours (le petit lathym, le petit beaujolais, le chazolais, la tomme de chèvre, le bleu de chèvre, le cabridou, le petit orange, etc.....)



Sous le Patronnage du Consul  
honoraire de France à Liège