

# Producteurs de fromages Mâconnais

Héritiers d'un savoir faire remontant au Moyen-Âge, les producteurs de fromages de chèvre Mâconnais appuient leur démarche sur le respect des traditions et l'originalité de leur savoir faire :

- Fromages au lait cru et entier de chèvre.
- Alimentation à base de fourrages issus de la zone.
- Fabrication fromagère traditionnelle dans le respect de la législation en vigueur.

## Producteurs adhérents au Syndicat de Défense du Fromage MÂCONNAIS (2007)

♀	Laiterie BERNARD M. Joël BERNARD 71 250 St VINCENT-des-PRES 03.85.59.61.87	♀	GAEC de la « Chèvrerie La Truffière » M. CHOPIN Sylvain « Lys » - 71 460 CHISSEY-les-MÂCON 03.85.50.15.26
♀	Mme BOOIJ Margaretha « Fontaine Verdine » 71 520 SAINT POINT 03.85.50.51.69	♀	GAEC de la Gravaise M. COULON Daniel « Mercey » - 71 260 MONTBELLET 03.85.33.90.06
♀	M. BOURDON Michel 71 960 CHEVAGNY-les-CHEVRIERES 03.85.34.83.26	♀	M. GIROUD Yves - <b>Crèmerie</b> 63, rue du Docteur Privey 71 700 TOURNUS 03.85.51.70.66
♀	M. CHEVALIER Lionel « Fagnes » - 71 260 CRUZILLE 03.85.33.22.52	♀	Lycée Agricole de Davayé M. DARMUZEY Vincent « Domaine des Poncétys » 71 960 DAVAYE 03.85.33.56.21 Fromagerie : 03.85.33.56.26
♀	M. CHEVENET Thierry 71 870 HURIGNY 03.85.34.84.78		
♀	M. & Mme DECOUDU Stéphane Ferme des Coteaux « La Ronzière » - 71 250 MASSILLY 03.85.50.07.96 / 06.08.98.74.03		



Mâconnais