



COMMUNIQUE DE PRESSE

Porte ouverte en élevage caprin avec transformation fromagère

Dans le cadre du Mois de la Viande Locale et des produits animaux de Guyane, INTERVIG et l'APOCAG invitent les Guyanais curieux de **découvrir les savoir-faire locaux** à venir visiter la ferme du Petit Chèvre de Montsinery et déguster ses produits aux saveurs exceptionnelles :

Dimanche 19 novembre 2017, de 9h à 16h30
Ferme de Bob & Odile Robin (Quesnel Est)

Balisage routier mis en place pour l'occasion depuis la RN1

Installée depuis une dizaine d'années, la ferme du Petit Chèvre de Montsinéry est le **seul élevage produisant du fromage de chèvre en Guyane**. Odile et Robert ROBIN, éleveurs adhérents de l'APOCAG, transforment aujourd'hui les 25 000 litres de lait de leurs 40 chèvres laitières en savoureux fromages frais et secs, tome, yaourts, faisselles... vendus habituellement aux consommateurs sur les marchés de Rémire, de Cayenne (parking du Super U) et de Macouria (marché du jeudi après-midi).

Odile et Robin ont **développé des méthodes d'élevage et de transformation adaptées aux spécificités écologiques et climatiques de la Guyane** afin de produire des fromages de très grande qualité, dans le respect du bien-être des animaux.

La ferme du Petit Chèvre de Montsinéry est en Guyane un exemple de **réussite et d'innovation en élevage**. Venez la découvrir et la faire connaître aux consommateurs guyanais à l'occasion du Mois de la Viande et des produits animaux de Guyane.

Les visiteurs seront répartis en plusieurs groupes pour cette découverte tout au long de la journée, qui comprendra notamment une visite guidée de la ferme, une présentation de la fabrication du fromage et...une dégustation des produits

Nous espérons que vous ferez partie de ceux qui viendront découvrir cette facette peu connue du patrimoine culturel guyanais.

CONTACTS PRESSE :

Camille MICHEL – Chargée de mission INTERVIG – Tél. 0694 21 32 29

Bob ROBIN - -Eleveur fromager – Tél. 0694 43 51 87

