

## « LE VALLON »

**Exploitant : Christiane et Maurice MISSILIER**

**Adresse : Alpage au Reposoir, et ferme 338  
Route de Thônes -74450 ST JEAN DE SIXT  
Distance de Tainings : 20 km**

**Label : reblochon fermier**



### Présentation

Maurice et Christiane ont repris la ferme créée par le père de ce dernier en 1986. La ferme est basée à Saint Jean de Sixt et fonctionne en GAEC. Le troupeau de 45 vaches laitières de race Abondance sont de mi-mai à mi-octobre à l'Alpage « la ferme du Carmel » au Reposoir. Le reblochon fermier est fabriqué 2 fois par jour directement après la traite quand le lait est encore chaud. Sa fabrication est entièrement manuelle. Ils produisent également de la tomme, de l'abondance et de la faisselle, mais en plus petites quantités.



### Production :

Reblochon fermier.

### Le mot du producteur :

« Nous sommes producteurs de reblochons fermiers. Nous fabriquons toute l'année, 2 fois par jour après chaque traite comme le veut le cahier des charges de l'AOP Reblochon. Notre siège d'exploitation se situe à SAINT JEAN DE SIXT, et nous montons en alpage au Reposoir, à la ferme du Carmel, juste derrière le monastère...»

### Le mot de la COOP' :

Nous proposons le reblochon fermier lorsque le troupeau est au Reposoir. Un producteur intéressé par les circuits courts et un produit local incontournable et goûteux !