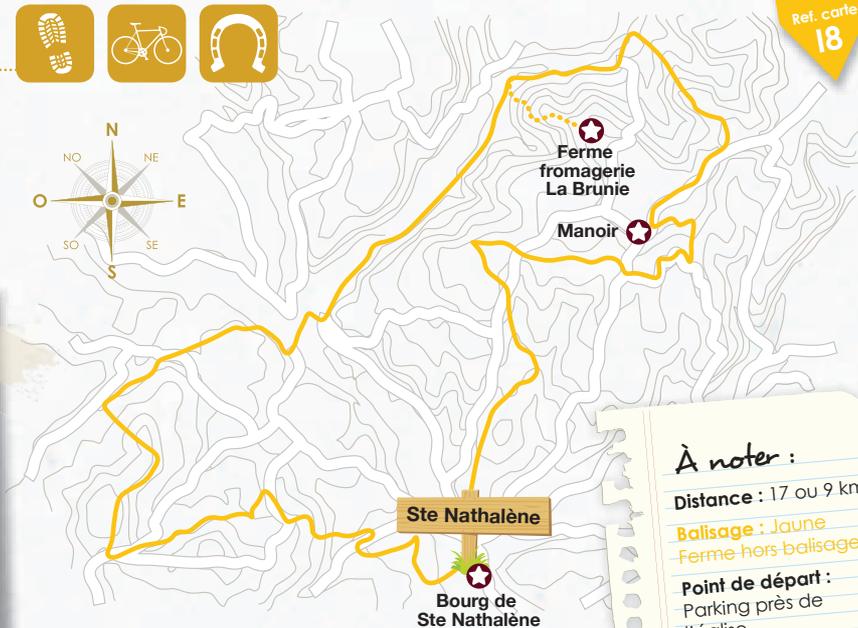


Autour des produits laitiers à SAINTE-NATHALÈNE


 Ref. carte
18

Cette randonnée vous conduira sur les coteaux agricoles de Sainte-Nathalène au patrimoine bâti très riche, à proximité des Jardins d'Eyrignac, avec parfois des vues surprenantes sur la vallée de la Dordogne.



À noter :

Distance : 17 ou 9 km

 Balisage : Jaune
Ferme hors balisage

 Point de départ :
Parking près de
l'église
44.90348 / 1.28798


Les vaches sont dans le pré

Si aujourd'hui les troupeaux de vaches sont dans les prés ou en stabulation, ça n'a pas toujours été le cas. En effet, les premières représentations de bovidés apparaissent il y a 17 000 ans dans les fameuses grottes de Lascaux, mais la domestication ne commence qu'il y a 10 000 ans environ. Les vaches sont élevées pour leur viande ou pour la production laitière. Le lait se transforme aujourd'hui aisément en fromages, yaourts, crèmes...


 Téléchargez la fiche rando gratuite sur rando.dordogne.fr

Une ferme laitière et fromagère

Marie et Bertrand vous accueillent, vous font visiter la ferme de la Brunie dont la fromagerie est ouverte tous les jours de 18h à 19h30, sauf le dimanche. Vous pourrez y déguster sa spécialité : la tomme du Sarladais. Il s'agit d'une tomme de pays, non cuite et légèrement pressée et affinée minimum 4 semaines dans une cave en pierre voutée. Les autres produits transformés sont variés et vont du beurre doux ou demi-sel aux yaourts à manger ou à boire, aux fromages tartinables nature ou aux herbes, aux fromages moulés, en bûches etc.

Facebook [fermedelabrunie](#).



Les sœurs cisterciennes et le fromage

Un autre fromage de vache élaboré à l'ouest de la Dordogne, dans la forêt de la Double a conquis les estomacs périgourdiens. Fabriqué de 1868 à 1910 à l'abbaye d'Échourgnac, par les moines de la Trappe, ce fromage « le Trappe Echourgnac » est aujourd'hui fabriqué en Bretagne. Il arrive à l'état brut en Dordogne où il est affiné par les sœurs cisterciennes, dans les caves de l'abbaye, avec une liqueur de noix du Périgord. Ce fromage atypique dont les cisterciennes d'Échourgnac gardent jalousement la recette, est vendu sous le label « Monastic ».

Les vaches qui regardent passer les randonneurs

Les vaches croisées au bord de ce chemin sont élevées pour le lait. Il s'agit de vaches de race « Montbéliarde », peu nombreuses en Dordogne. Elles ont une robe rousse avec le blanc qui domine sur la partie inférieure du corps et aux extrémités. Mais au hasard des chemins pour pourrez reconnaître d'autres vaches laitières : la « Prim'Holstein », plus commune, qui a une robe noire avec du blanc sur la partie inférieure, la « Normande » à la robe blanche aux points marrons et roux, et plus rarement la « Race Brune » avec une robe gris souris à brun argenté.



Pensez à prévenir avant votre passage ! Contacts page 3