

# Le Petit Musée des Chailloux en Val Lamartinien



**Michel et Jacqueline BOURDON**

Producteurs de Fromages de Chèvres  
*Goat's cheese makers*

rue des Portes Jacques  
71960 Chevagny-les-Chevrières  
Tél. / Fax : 03 85 34 83 26



C'est à Chevagny-les-Chevrières que Michel et Jacqueline Bourdon vous accueillent dans leur élevage caprin pour vous faire découvrir les saveurs du fromage mâconnais, fabriqué de façon traditionnelle.

*In Chevagny-les-Chevrières, you will be welcome by Michel and Jacqueline Bourdon on their goat farm to make you discover the flavour of the "mâconnais" cheese, made and matured in the traditional way.*



Notre élevage comprend une cinquantaine de chèvres de race Alpine, nourries essentiellement de céréales et fourrages produits sur la ferme.

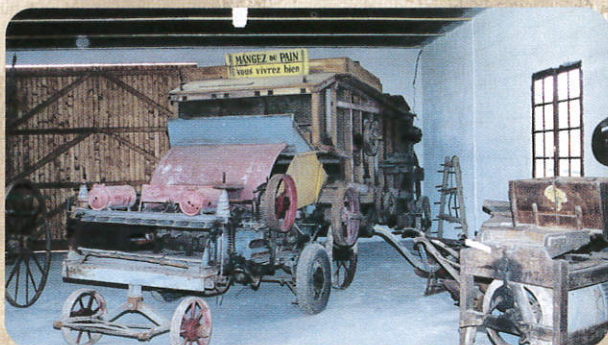
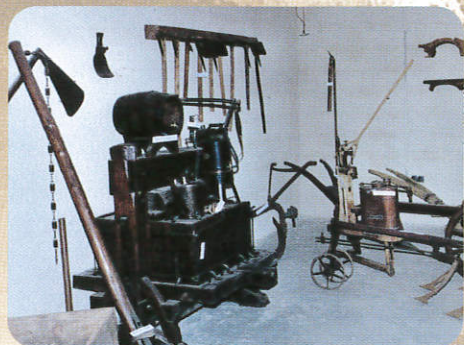
*On our farm, we have fifty goats or so, all of the alpine breed; they are fed mostly with cereals and fodder produced on the farm.*



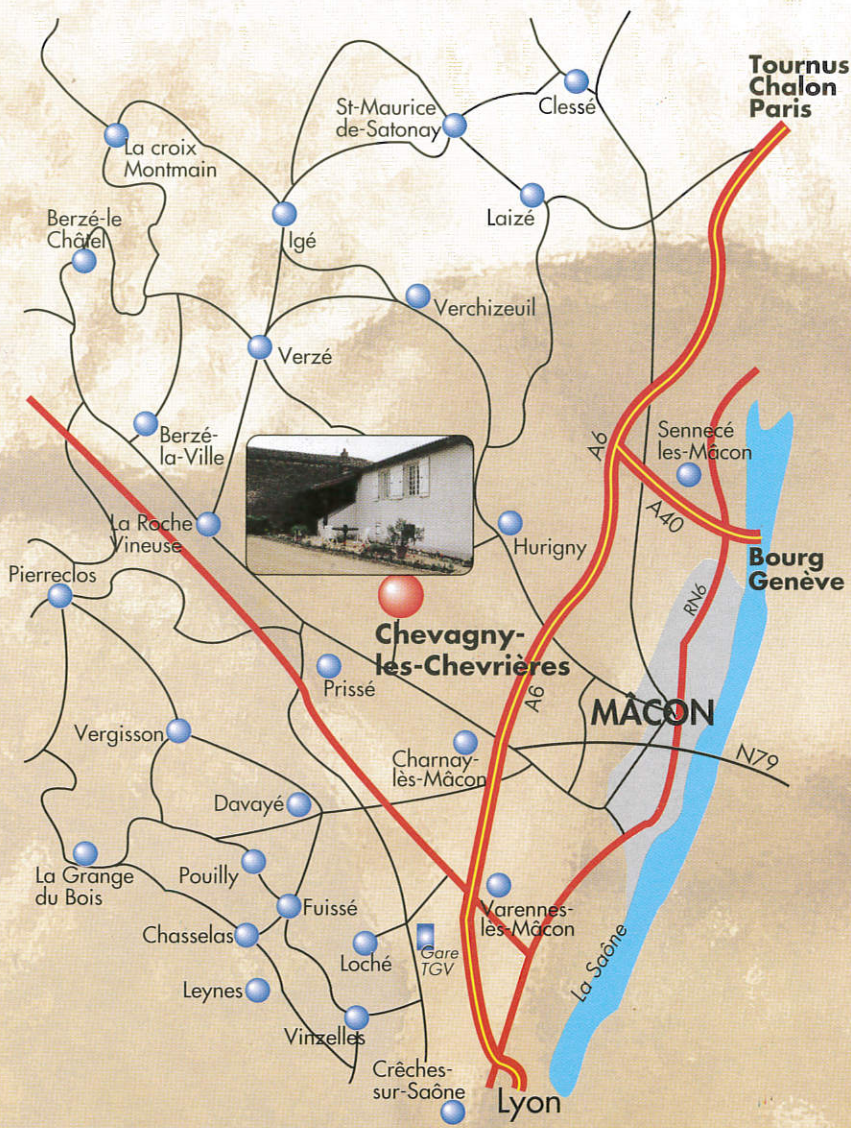


Dans notre musée, vous pourrez découvrir le matériel agricole d'autrefois, souvenir d'un savoir-faire de nos grands parents ainsi qu'une collection de fossiles trouvés dans la région.

*In your museum, you will discover farm tools that were used in the old days, reminders of our grand-parents' skills. You will also be able to see a collection of fossils found in the area.*







Ouvert tous les jours de :  
 10 heures à 12 heures et de 14 heures à 20 heures  
 Sur réservation pour les groupes.

*We are open every day from 10 to 12 a.m and from 2 to 8 p.m  
 Groups must book in advance.*

