

AGROALIMENTAIRE: les glaces à la ferme sont un succès pour Aigue Vive

Le [GAEC LA FERME D'AIGUE VIVE](#) (siège à Jaleyrac), poursuit son développement. en effet, ses glaces produites avec le lait de vache de la ferme sont un succès. L'idée est venue de Hervé Chavaroche, qui lors de ses études agricoles ne fait pas le choix du fromage pour la diversification et la transformation du lait. Il vise alors les glaces à la ferme. 100.000 € ont été investis pour l'achat du matériel. Un ancien bâtiment d'exploitation de la ferme parentale a été transformé en laboratoire. 3 personnes travaillent maintenant sur l'exploitation et le litre de lait est vendu à 7 € contre moins de 0,30 centimes. 20.000 litres de glaces sont produits par an avec près de 40 parfums proposés.