

Laiterie du Mont Aiguille

Trièves



Crédit : La Laiterie du Mont Aiguille (La Laiterie du Mont Aiguille)

La Laiterie du Mont Aiguille rejoint la Maison Dicina !
Union de fermiers, éleveurs, fromagers et bouchers par une mission : élever, transformer et transmettre le goût du bon.
Retrouvez nous au pied du Mont Aiguille et savourez la qualité de nos produits.

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Description

Maison Dicina, c'est une maison familiale, fondée par Léo Girard, qui rassemble des métiers de la terre et valorise la filière fermière de A à Z : de l'élevage à l'assiette, sans intermédiaire, avec une exigence constante de qualité, de traçabilité et de goût.

Elle repose sur quatre marques complémentaires qui garantissent la même philosophie et le même niveau d'exigence :

Laiterie du Mont Aiguille : fabrication de fromages, yaourts et faisselles du Trièves

Giralp : yaourts, fromage blanc, beurre et crème fabriqués avec soin dans les Alpes

Dessine-moi une Brebis : élevage et fabrication laitière au lait de brebis Bio aux portes du Trièves dans la Drôme

La Boucherie : élevage & transformation artisanale de viandes, charcuteries & plats cuisinés

Retrouvez nos produits au magasin de Clelles (38), avec tous les produits Dessine-moi une Brebis, et bientôt toute la charcuterie Maison Dicina !

Ce qui ne change pas : La qualité artisanale de vos produits préférés (le Carré du Trièves, les yaourts fermiers, les tommes du Trièves...), et nos racines : l'élevage, le terroir, la proximité.

Et bientôt, encore plus de nouveautés à découvrir !

La laiterie du Mont Aiguille est située à 900m d'altitude, sur le plateau du Trièves, au pied du Mont Aiguille.

Fabrication et vente de fromages, faisselles, yaourts et desserts lactés au lait de montagne. Visite uniquement sur rendez-vous. Une 20aine de producteurs sélectionnés fournissent du lait de montagne : lait de vache conventionnel et Bio, lait de chèvre, lait de brebis. Fabrication de fromages, yaourts, faisselles et desserts lactés de manière artisanale. L'équipe de la laiterie sera heureuse de vous accueillir tous les jours dans son magasin attenant à la laiterie. Vous trouverez, dans cette ambiance chaleureuse les dernières spécialités fabriquées dans la laiterie. Pour compléter votre panier gourmand, vous est proposé toute une gamme épicerie fine sélectionnée afin de vous faire découvrir notre région.

Un distributeur automatique est également présent sur le parking de la Laiterie accessible 24h /24 7sur7]. Vous y retrouvez une grande partie des produits en libre service.

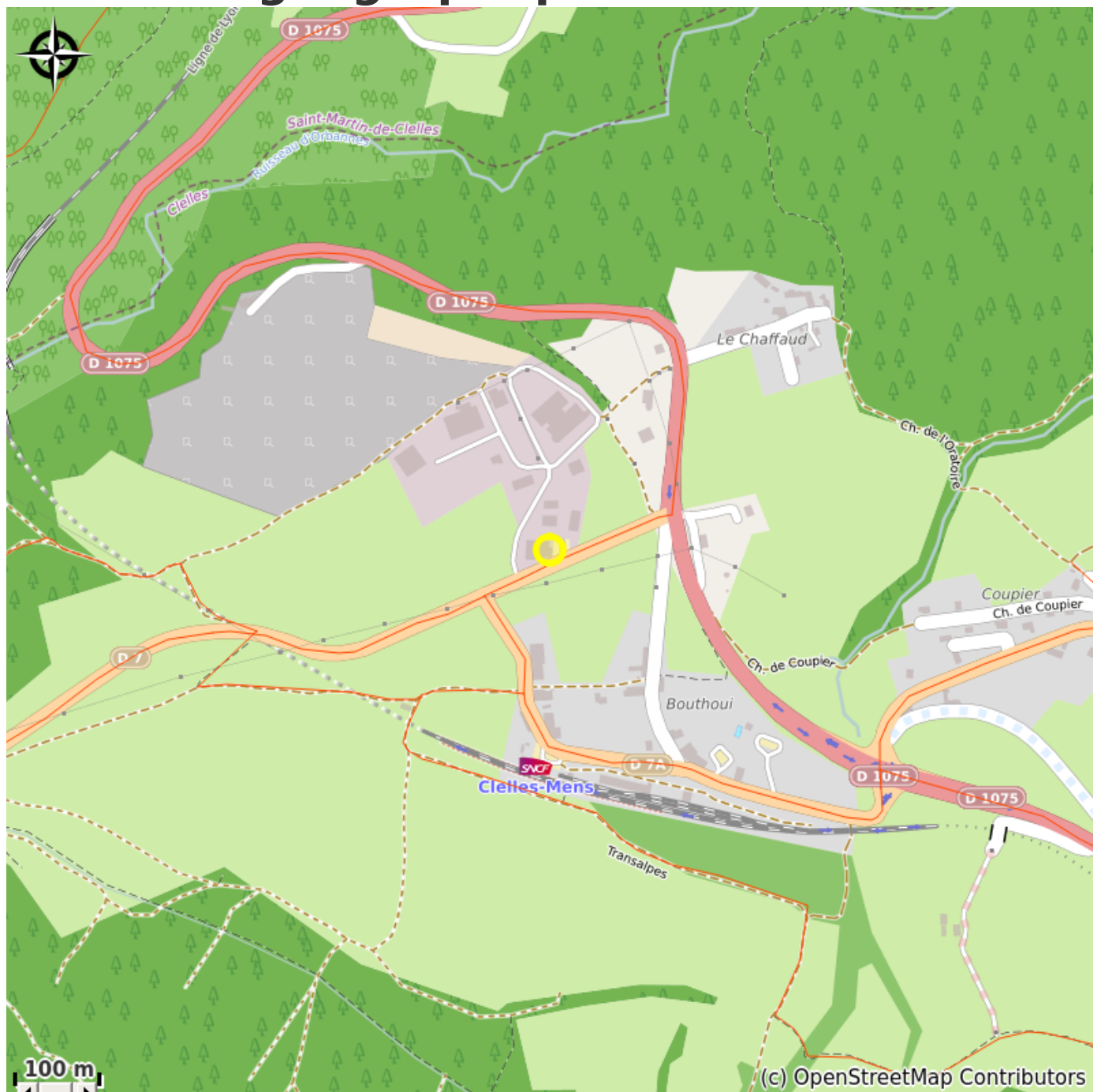
C'est l'une des dernières fromageries indépendantes dans la région. L'équipe est composée d'une 20 aine de collaborateurs : de la production à la commercialisation des produits.

Magasin de vente directe ouvert toute l'année, tous les jours de 10h à 12h30 et 14h30 à 18h (juillet-août 10h-12h30 et 14h30-19h).

En savoir plus : <https://www.dessinemoiunebrebis.com/>

Vidéo à découvrir ici : <https://www.youtube.com/watch?v=mjG7yOzF2Mc>

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 31/12 tous les jours.

Fermetures exceptionnelles les 1er janvier et 25 décembre.

10h-12h30 et 14h30-18h

Magasin de vente directe.

En juillet/aout 10h-12h30 et 14h30-19h

Fermé le 25 décembre et 1er janvier

Distributeur avec nos produits 24/24 - 7j/7.

Tarifs:

Accès libre.

Services:

Boutique

Accès:

Sur la RD1075, prendre la D7 en direction de Chichilianne. La laiterie se trouve sur la droite.

Fiche mise à jour par Office de Tourisme du Trièves le 02/03/2026

Contact

16 ZA La croizette

38930 Clelles

Tél. 04 76 34 34 61

fromageriedumontaiguille@laposte.net

<https://www.fromagerie-mont-aiguille.fr/>