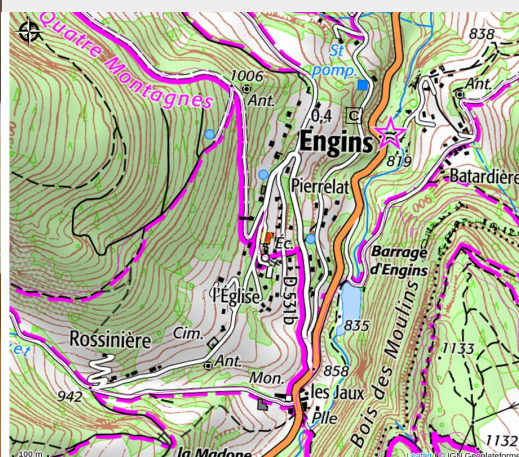


La Ferme des Rapilles

4 Montagnes



Crédit : Ferme des Rapilles.jpeg (Josselin francoz)



Venez découvrir notre petite ferme située à engins, en agriculture biologique et où l'ont fabriqués nos fromages au lait cru. Bleu du Vercors Sassenage, Rapille (type gruyère), Tomette du Vercors, Raclette, Faisselles, Beurre, Yaourts, Farine et viande.

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Description

La ferme des Rapilles et une ferme familiale basée à engins depuis plus de six générations.

Alain Francoz, c'est installé dans les années 90 à la suite de son père et continua la production de lait de vaches vendu à une laiterie. C'est Dans les années 2000 que Philippe Moinier a rejoint la ferme et a commencé à fabriquer le fromage à la ferme, notamment le bleu du Vercors sassenage.

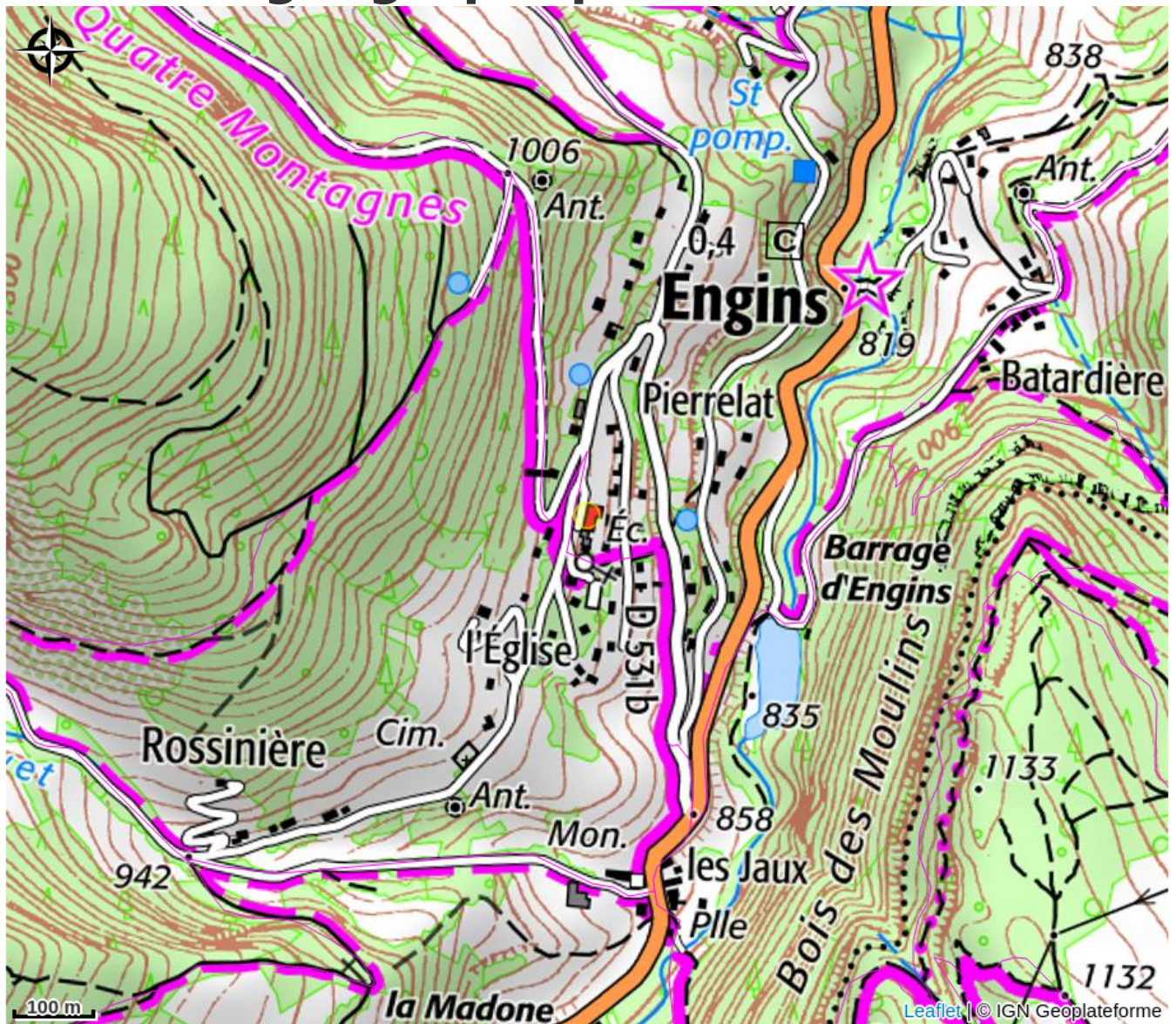
La ferme des Rapilles est une petite ferme qui se voue à la production extensive. On compte aujourd'hui 30 vaches laitières de race Abondance et Villarde (Race emblématique du plateau du Vercors).

La ferme est en bio depuis 2009, aucun traitement phytosanitaire sur nos champs et utilisation d'huile essentielle et homéopathie pour soigner nos vaches.

Situé sur la commune d'engins dans le parc naturel et régional du Vercors, notre production est contrainte au climat montagnard, mais aussi aux prairies naturelles qui font l'alimentation de nos vaches et la caractéristique de nos produits.

La ferme des Rapilles et aujourd'hui entre les mains de Josselin Francoz le fils d'Alain qui a repris l'affaire familiale en janvier 2025

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année : ouvert tous les jours.

Modes de paiement:

Chèque, Carte bancaire/crédit, Espèces

Services:

Animaux acceptés

Fiche mise à jour par Office de Tourisme Intercommunal du Vercors le 27/03/2026

Contact

97 chemin du rivet

38360 Engins

Tél. 06 81 33 93 51 / 06 31 41 13 16

desrapilles.gaec@orange.fr