

Nos fromages bio & locaux



Chèvre



Brebis



Vache



FROMAGE LACTIQUE | Lait cru **Crottin**

Le P'tit Chèvre Sarthois
Saint-Corneille (16 km)

Installés depuis 1989 et certifiés bio depuis 2005, Béatrice et Éric Cailhau élèvent **72 chèvres de race Alpine chamoisée** sur 25 hectares de terre. Leur activité de transformation fromagère permet l'emploi de trois personnes !



GOÛT NOISETTE, CRÉMEUX, FLEUR BLEUE QUI ACCENTUE LE GOÛT : IDÉAL EN CHÈVRE CHAUD. *Déguster avec : AOC JASNIÈRES Jus de Terre*



PÂTE PRÉSSÉE NON CUITE | Lait cru **Tomme de brebis nature**

Ferme des Brebis Allais
Saint-Aubin-de-Locquenay (39 km)

Julie Mercier élève des brebis et des agneaux sur une surface de 17 hectares et produit depuis 2012 **fromages, faisselles, fromage blanc et yaourts**. Les animaux sont nourris exclusivement avec des aliments produits à la ferme !



TOMME SOUPLE ET DOUCE EN BOUCHE, AVEC UN ARRIÈRE GOÛT D'ANANAS, AFFINAGE 4 À 5 MOIS. *Déguster avec : AOP COTEAUX DU VENDÔMOIS Intuition*



PÂTE MOLLE | Lait cru **Le Pérail**

GAEC La Ferme du Val-Primbart
Perche-en-Noce (60 km)

Sur 100 hectares nichés au cœur d'une vallée du Perche, Sylvain Durey cultive céréales, foin et paille : la ferme est autonome ! Il fabrique des **fromages de brebis de race Lacaune** et a construit sa bergerie de ses propres mains en 2007.



CRÉMEUX, FONDANT, TRÈS DOUX ET DÉLICAT. *Déguster avec : AOC SAUMUR Les Bazilles ET AOP CÔTES DU RHÔNE Domaine des Fouquettes*



PÂTE PRESSÉE MI-CUITE, LAVÉE | Lait cru **L'Arpège**

GAEC Le Pis qui Chante
Villaines-sous-Lucé (33 km)

Thierry, Jérôme et Olivier élèvent des **vaches de race Normande, nourries au pâturage et au foin séché en grange**. Une partie de la production laitière est transformée directement sur l'exploitation par les maîtres fromagers !



DÉRIVATION DU REFRAIN DANS UN FORMAT DIFFÉRENT ET PRESSAGE PLUS FORT QUI LUI DONNE UN GOÛT UN PEU PLUS PUISSANT. *Déguster avec : AOP*

LANGUEDOC Ortola Rouge ET AOP BORDEAUX Le Blanc



PÂTE MOLLE À CARACTÈRE LACTIQUE | Lait cru

Le crè-meu

GAEC de la Pie (Ferme de Tout Joly)
Rouez (33 km)

Au cœur du Maine, la ferme de *Tout Joly* a toujours misé sur le pâturage pour être autonome dans la production de fourrage (féverole, luzerne...). La diversité de ces cultures permet d'élever une soixantaine de vaches !



ONCTUEUX, RUSTIQUE, COUSIN DU SAINT-FÉLICIEN, PETIT FROMAGE

MAIS GRAND CARACTÈRE. Déguster avec : AOP HAUT MÉDOC Origines ET AOP

BEAUJOLAIS MOULIN-À-VENT Tradition



PÂTE NON CUITE | Lait cru

La Petite Sainte-Anne

Les Jersiaises (Ferme Claire Lande)
Berfay (50 km)

Anne Marie Deshayes Barré et Thierry Barré sont installés depuis 1996, en race 100% jersiaise (réputée pour la qualité de son lait) depuis 2000 et en système tout herbe depuis 1997.



ONCTUEUSE, ÉQUILIBRÉE, COUSINE DU SAINT-NECTAIRE. IDÉALE SEULE, EN

SALADE OU GRATINÉE, SUR UNE TARTE SALÉE. Déguster avec : AOP SAVIGNY-LÈS-

BEAUNE VILLAGE Savigny Lès Beaune ET AOC CÔTES DU RHÔNE Colline



PÂTE PRESSÉE NON CUITE | Lait cru

Le Samarre

GAEC La Ferme du Frêne
Le Lude (51 km)

La Ferme du Frêne est une petite ferme familiale reprise par Lucie : les fromages bio sont fabriqués par Lucie et Joël à partir du lait d'une trentaine de vaches et les légumes sont produits par Urbano et Maxime !



ARÔMES INTENSES ET VARIÉS, FRUITÉS ET SOUTENUS, CROÛTE BRUNE

LÉGÈREMENT FLEURIE DE BLANC. Déguster avec : AOC CAHORS Haute Côte de Fruit

ET VIN DE FRANCE Monsieur Julien



PÂTE DEMI CUITE | Lait cru

La Tomme Normande

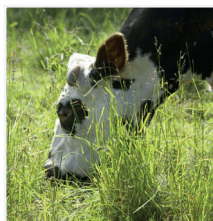
Les Fromages de Stéphanie
Saint-Léger-sur-Sarthe (76 km)

Stéphanie Conrad transforme du lait récolté dans les fermes environnantes en tommes, yaourts nature et aux fruits, fromage blanc, crème fraîche, lait pasteurisé en bouteille, riz au lait, desserts au chocolat...



TOMME PARFUMÉE, DOUCE, TEXTURE MOELLEUSE ET GOÛT DE BEURRE.

Déguster avec : AOP MUSCADET-SÈVRE-ET-MAINE Les Houx ET AOC CHEVERNY Tradition



PÂTE MOLLE | Lait pasteurisé

Le Carré des Écluses

Fromagerie d'Entrammes
Entrammes (83 km)

À Entrammes, la tradition fromagère remonte au XIX^e siècle. Née en 2010 de la volonté de 45 producteurs de lait bio réunis en coopérative, la Fromagerie d'Entrammes perpétue à sa manière cette histoire avec son délicieux fromage !



DOUX, DÉLICAT, ONCTUEUX DE TYPE BRIE

Déguster avec : AOC SAUMUR CHAMPIGNY Domaine