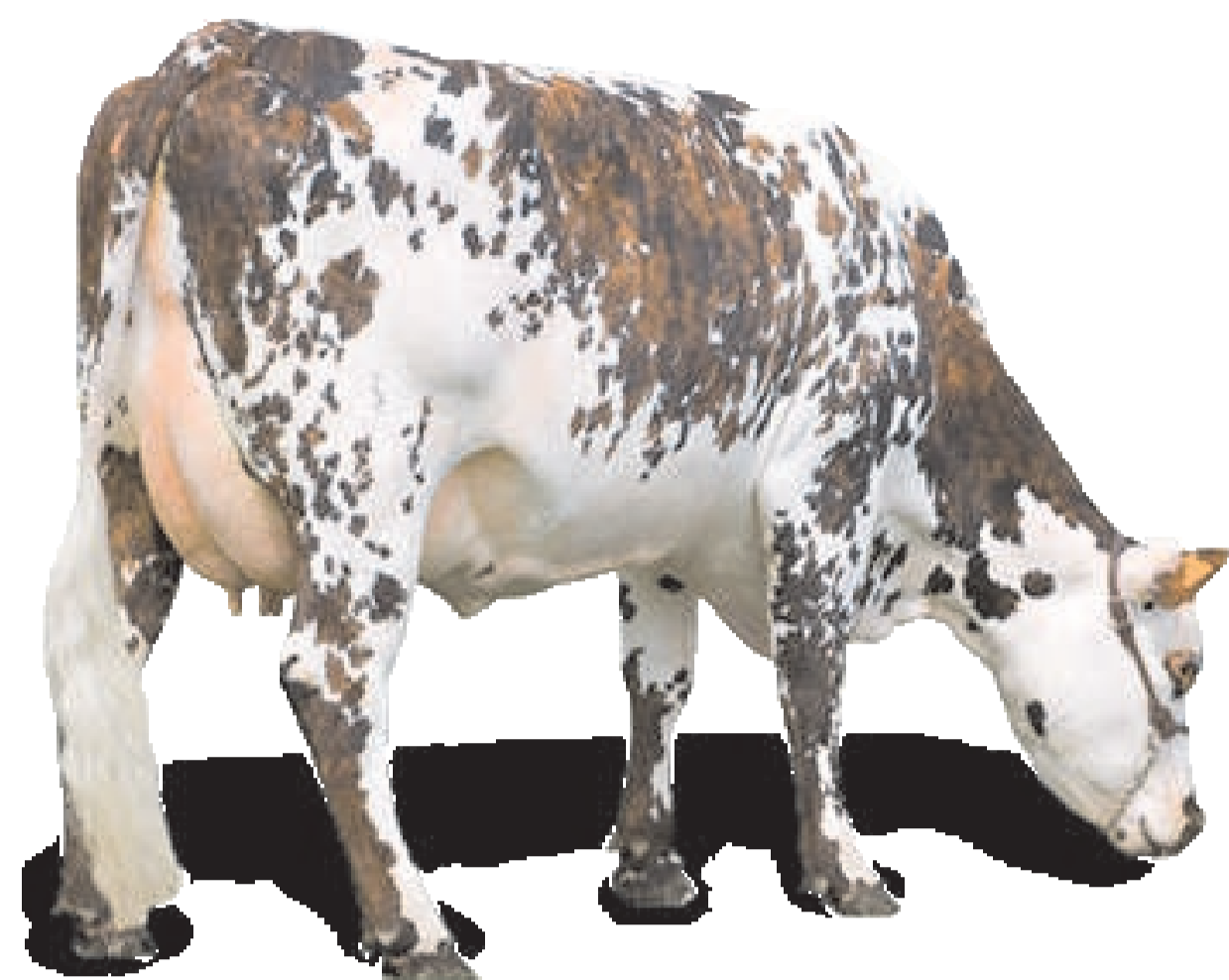


De la Fourche à la Fourchette à la Fromagerie de la Houssaye

Producteur



Pour avoir un lait de qualité, le producteur doit avoir :

- une alimentation de qualité
- de très bonnes conditions d'hygiène
- un bon logement des vaches

Ensuite le producteur collecte le lait deux fois par jour et stocke le lait dans un tank réfrigéré.

Enfin un camion collecte le lait tous les jours et le transporte à la fromagerie.

Une fois à la fromagerie, le lait subit plusieurs transformations pour ensuite devenir un fromage.

La qualité d'un fromage dépend de la qualité du lait mais aussi de sa fabrication.

La fromagerie propose plusieurs sortes de fromages:

- les fromages AOP (Livarot et Pont-l'Évêque)
- les fromages non AOP (Pavé d'Auge et Deauville).



Fromagerie

Commercialisation



Les fromages sont commercialisés dans 2 circuits différents:

- les grandes et moyennes surfaces
- les rayons traditionnels: les épiceries fines, les crémiers ainsi que dans les restaurants

Et bien sûr à la fromagerie.

Consommateur

- 1) Un lait exclusivement produit par des vaches Normandes nourries à l'herbe et au foin
- 2) Une collecte quotidienne dans un rayon très proche de la fromagerie
- 3) Une fabrication traditionnelle qui respecte le temps
- 4) Un affinage optimal

C'est le secret des fromages de la Houssaye.

Le consommateur est assuré d'acheter un fromage d'une grande qualité gustative.

