



## **La Fromagerie du Haut Anjou ouvre ses portes le samedi 24 septembre de 10h à 18h**

**avec au programme : ateliers fromagers, rando-visite de ferme, marché...**

C'est en février 2020 que la Fromagerie du Haut Anjou a démarré son activité. Trois entrepreneurs se sont associés pour créer la « Fromagerie du Haut Anjou » : Nicolas, fromager depuis plus de 40 ans dans différents environnements, cet expert de profession apporte son savoir-faire technique et sa créativité à l'équipe, avec la forte volonté de transmettre son savoir ; Dominique et Gilles de profil plutôt commercial, administratif et financier. Leur point commun : leur passion pour le fromage et les bonnes choses en général ! Savoir-faire, authenticité, caractère sont les maîtres mots de leurs actions au sein de cette fromagerie à taille humaine.

### **La Fromagerie du Haut Anjou, une histoire de passionnés !**

L'objectif des 3 associés a été de faire renaître l'installation créée en 2011 par une coopérative d'éleveurs laitiers et qui a fermé ses portes en 2015. En février 2020, la première mission des deux salariés embauchés sur place a été de redémarrer les équipements qui n'avaient pas tourné depuis de nombreuses années, dans un contexte de crise sanitaire qui a ralenti les interventions des fournisseurs. Ce n'est donc que le 3 juillet que les premières gouttes de lait sont arrivées dans les cuves pour produire les premiers fromages qui ont été commercialisés dès le mois de septembre. Deux ans déjà ! Deux ans que la Fromagerie du Haut Anjou a commencé à commercialiser ses produits. C'est cet anniversaire que nous souhaitons célébrer aujourd'hui en ouvrant les portes de la Fromagerie.

Deux salariés et un apprenti travaillent à la collecte du lait au sein de quatre fermes bio locales soigneusement sélectionnées (à moins de 10 km de la fromagerie), à la production et l'affinage des produits, à la maintenance des équipements et participent au développement de l'entreprise. Un véritable partenariat s'est créé avec les producteurs de lait dont nous avons à cœur de valoriser le travail.

## Une gamme de fromages au lait de vache bio

La fromagerie est équipée de deux lignes de production : une ligne de production de « pâtes molles » et une ligne de production « pâtes pressées ».

Aujourd'hui, la Fromagerie du Haut Anjou propose une gamme complète de fromages au lait de vache bio, issu des fermes environnantes :

**La Douceur d'Anjou**, une pâte pressée non cuite au lait bio cru, en différentes versions : nature, affinée à la bière artisanale ou aromatisée : origan, orties, ail des ours, deux poivres et, en hommage à notre région, au Cointreau® *A déguster telle que ou fondue : raclette, galettes, hamburgers...*

**Le Fort d'Anjou**, une pâte pressée cuite au lait bio cru, affinée 6 mois minimum, offrant des arômes floraux et affirmés

**Le Crémeux d'Anjou**, une pâte molle au lait bio pasteurisé, doux, à croûte fleurie, à la texture souple, généreuse et onctueuse

**Le Caractère d'Anjou**, une pâte molle au lait bio pasteurisé à croûte lavée, affinée 1 mois, au goût prononcé qui justifie son nom

**L'Ardoise d'Anjou**, une pâte molle au lait bio pasteurisé à croûte fleurie qui se distingue par sa couleur inattendue : pour la surprise sur vos plateaux de fromages !

**La Boutique** Afin de faire connaître nos produits, de faire découvrir nos métiers, d'échanger avec les consommateurs, et de répondre à leurs attentes en produits locaux, une boutique ouvre ses portes au cœur de la Fromagerie, avec la possibilité de jeter un œil sur la production. Le site est également susceptible d'accueillir des groupes de visiteurs. En lien avec sa volonté de développer l'accueil et la transmission, la Fromagerie du Haut Anjou est labellisée Slowlydays !



**Impact environnemental** Il nous tient à cœur de limiter l'impact environnemental de l'activité de la Fromagerie. Les équipements éco-responsables qui y sont installés y contribuent : une chaudière à bois déchiqueté (issu du bocage local) produit l'eau chaude et le chauffage ; une station d'épuration biologique traite les effluents qui ne peuvent être rejetés dans le milieu naturel. Une réflexion est en cours pour l'exploitation de l'énergie solaire.

La Fromagerie du Haut Anjou peut également intervenir en tant que sous-traitants pour d'autres producteurs de fromages, la taille de l'équipement et la volonté de l'équipe d'innover le permettent. Nous proposons également des sessions de formation à la production et à l'affinage des fromages.

## Ateliers fromagers, rando-visite de ferme, marché...

### au Programme de la journée du 24 septembre

- 10h Ouverture des portes
- 10h30 Atelier fromager (sur inscription) « Du lait au caillé » : les différentes étapes de façonnage du fromage
- 14h30 « Sur les pas du lait » : Départ pour la randonnée/visite de la ferme de Robert & Pierrette, GAEC La Mancelière à Bierné (30 minutes de marche)
- 16h30 Atelier fromager (sur inscription) : « Moulage et décaillage »

Et tout au long de la journée :

- Marché de producteurs réunissant artisans, agriculteurs et producteurs
- Restauration sur place : découvrez la Pizza du Haut Anjou, une savoureuse pizza créée pour l'occasion

Animations gratuites – Inscriptions par téléphone, email ou via le site internet



Fromagerie du Haut Anjou

3 Les Grands Poiriers – 53290 Bierné-les-Villages

Tel : 02 43 06 70 86

Email : [contact@fromagerieduhautanjou.fr](mailto:contact@fromagerieduhautanjou.fr)

Site internet : [www.fromagerieduhautanjou.fr](http://www.fromagerieduhautanjou.fr)

