

La Ferme de Viltain : la ferme laitière francilienne

ENCARNA BRAVO

Publié le 26/08/2020



**SOYEZ LE PREMIER
À RÉAGIR**



La Ferme de Viltain présente le dernier né de ses produits laitiers locaux, son fromage blanc lisse doux et onctueux, de fabrication traditionnelle.

**Ce fromage égoutté en sac est vendu en seau de
5kg adapté aux collectivités :**

En restauration scolaire comme par exemple
dans les écoles de la ville de Versailles
En restauration d'entreprises dans les « desserts bars »,
où chacun peut agrémenter son fromage blanc de fruits
ou coulis.

- Dans la restauration snacking, où le fromage blanc est rempoté en part individuelle en version nature, avec des fruits ou encore du muesli.

La Ferme

Située à Jouy-en Josas, sur le plateau de Saclay à 17 km de Paris, la Ferme de Viltain est à la tête d'un élevage laitier et d'une laiterie spécialisée dans les fabrications fermières de produits locaux de qualité, fabriqués selon des recettes familiales avec le lait du troupeau et répondant aux exigences de restaurateurs, collectivités ou industriels.

L'élevage et les produits laitiers

Le troupeau est constitué de 400 vaches laitières de race Prim'Holstein. La production atteint

4 millions de litres de lait par an. La laiterie jouxte la salle de traite. Le lait est pasteurisé sur place. Huit fromagers sont en charge de la fabrication des produits réalisés avec le lait frais de la traite du jour. L'alimentation du troupeau est au cœur des préoccupations. L'adhésion à la **démarche Bleu-Blanc-Cœur** garantit la bonne santé des vaches via une alimentation diversifiée, tracée et sélectionnée pour leur intérêt nutritionnel, une diversification des cultures favorable à la biodiversité et à l'environnement, une traçabilité du champ à l'assiette, des **produits laitiers riches en Oméga 3.**

Les produits

La gamme de produits laitiers bénéficie des labels **Bleu-Blanc-Cœur** et **Produit en Ile-de-France**. La Ferme de Viltain a de nouveau été récompensée lors du **Concours Général Agricole 2020**, référence de qualité pour les acheteurs. Depuis 2011 nos produits portent également l'appellation « **Producteur Artisan de Qualité** » décernée par le Collège culinaire de France. La Ferme est aussi labellisée **Bienvenue à la Ferme**.



INSCRIVEZ-VOUS À NOTRE NEWSLETTER HEBDOMADAIRE

Votre adresse e-mail

OK

ESPACE ABONNÉ

