

Ferme de la Quesne

Bois-Héroult



Depuis 1997, la **ferme de la Quesne** est certifiée BIO. **M. Clément GOCOL** et **M. Stéphane LEFEBURE** nous présentent leurs 180 animaux dont 88 vaches laitières, de race Normande pour un lait plus riche en matière grasse. Les fromages sont fabriqués de manière artisanale tout au long du processus de fabrication.



La Meule de Bray BIO

À la fromagerie de la Quesne, la conduite du troupeau se fait en interne. Les veaux deviendront des vaches au bout de deux ans et viendront compléter le cheptel.

Clément et Stéphane produisent leurs céréales et leur foin sur plus de 90 hectares. Équipé d'un séchoir à foin, cela lui permet une autonomie sur l'alimentation des animaux tout au long de l'année. Le séchoir dispose d'un système de ventilation permettant l'accélération du séchage de l'herbe et évite le contact avec les UV. Cela permet de conserver les qualités nutritives de l'herbe.





Préparation des meules de Bray



Etape de salage

Il y a deux traites par jour et 90% du lait récolté est utilisé pour la fabrication du fromage. Après l'utilisation de ferment et de présure, il y a les étapes de pressage, moulage et salage à la main. Le fromage est ensuite mis en affinage et est retourné toutes les semaines.

Le petit-lait (partie liquide résiduelle de la coagulation du lait) est donné quotidiennement aux cochons de la ferme. Pour fabriquer une meule de 12 kg il faut 100 litres de lait, soit la traite de 10 vaches.

Pour le bien-être des animaux, Clément et Stéphane ont pour projet d'agrandir le bâtiment où dorment les vaches, même si dès que possible elles sont mises à l'herbe. Des panneaux solaires sont en place sur les toits pour une meilleure autonomie.



Cave d'affinage



LEUR LOCALISATION :



Retrouvez la **meule de Bray**, le **Saint Bray** ou encore le **fromage à raclette** dans les menus !



Stéphanie VERDIERE

Stéphanie, responsable préparation de commande à la cuisine centrale Newrest à Barentin en visite à la ferme de la Quesne.

Sa mission : Veiller à la préparation de chaque commande client tous les après-midi avec son équipe.