

La ferme du Vieux Puits

Pissy-Pôville



Christelle et Phillippe SAVALE sont en partenariat avec **RESAN J'achète Fermier** depuis 2023. Celui-ci met à disposition des containers maritimes qui ont été aménagés en laboratoires de transformation et de production de produits laitiers.

Stockage des yaourts



Les yaourts locaux

Avec leurs installations, J'achète Fermier encourage les producteurs à transformer leur production de lait. Ils les accompagnent également sur l'obtention des agréments sanitaires, la gestion de la logistique, la relation client ou encore la commercialisation des produits.

L'objectif principal étant la rémunération au plus juste des producteurs. Cela permet également aux producteurs de diversifier leurs activités.

La ferme du Vieux Puits compte 60 vaches dont des Brunes des Alpes, des Prim'Holstein et des Normandes. Elles produisent en moyenne 230 litres de lait par jour qui permet la transformation de 1900 à 2100 yaourts.

Les vaches



Retrouvez leurs yaourts dans nos menus !

Dégustation des produits





Présentation du laboratoire



Le pasteurisateur

Le lait arrive directement du tank à lait dans le laboratoire de transformation où il est mis en pasteurisation à 75°C pendant 2 heures. Les arômes et les fermentations sont ensuite ajoutés et mélangés au lait avant la mise en étuve pendant 5 heures.

Les vaches sont essentiellement nourries à l'herbe pendant la période estivale ou à base d'ensilage d'herbes (trèfles), maïs, betteraves et colza issus de l'exploitation.



Le troupeau

Le sucre mis dans les yaourts sucrés provient de la sucrerie de Fontaine le Dun (76).

La production de yaourt bénéficie du label de commerce équitable Agri éthique.



LEUR LOCALISATION :



Olivier MARTIN

Olivier, responsable développement commercial à la cuisine centrale Newrest de Barentin en visite à la ferme du vieux Puits.

Sa mission : répondre à vos attentes et à vos besoins en proposant une offre adaptée.