

# Ferme de la Chapelle Brestot Rougemontier

newrest



**Lucie et Gislaine DELAVOIPIERRE**, mère et fille, ont obtenu deux médailles au salon de l'agriculture 2023 ! C'est la 4ème génération à travailler sur la ferme certifiée HVE et qui compte 180 vaches laitières, Holstein et Montbéliardes.

Les vaches



## Fromage blanc local

Depuis 2018, la ferme est équipée d'un laboratoire de transformation, ce dernier leur permet de transformer 500 mille litres de lait par an.

Les vaches sont nourries sur 20 hectares, avec un complément en tourteau de colza, maïs, betterave et paille.

Soucieux du bien-être animal, l'étable vient d'être agrandie. Un accès aux prairies vient d'être construit en béton pour garder les sabots des vaches en bonne santé.

Robot de traite



Présentation du fourrage





**Retrouvez leur fromage blanc dans nos menus !**



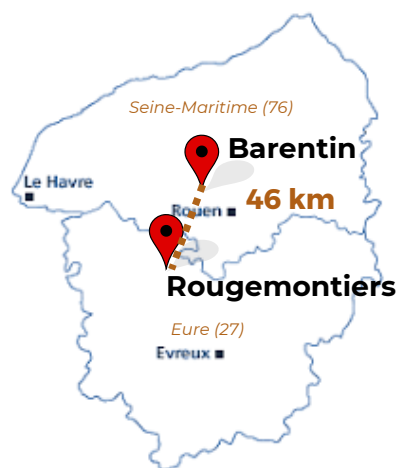
**Les yaourts en pasteurisation**

Le fromage blanc est à base de lait pasteurisé et ne contient aucun conservateur.

Il faut 3 litres de lait pour produire 1 kg de fromage blanc. Le lait est récolté puis pasteurisé dans des cuves de 500 litres à 72°C. Une fois refroidis, le lait est mis en étuve à 30°C durant 24h après l'ajout de ferment et de présure. Une fois caillé et égoutté le résultat obtenu est mis en seau puis mixé à la main.



**Les veaux**



**Leur localisation**



**Fabien LUCE**

**Fabien, responsable logistique en visite à la ferme de la chapelle Brestot.**

**Fabien, supervise les livreurs, organise et assure le bon déroulement des livraisons quotidiennes.**