

CATALOGUE 2022



LA FERME SAINTE COLOMBE

TARIFS AMAP

Camille et Nicolas Grymonprez
EARL Ferme Sainte Colombe
28 rue Sainte Colombe
77320 Saint Mars Vieux Maisons



NOTRE EXPLOITATION

Entre Provins et Coulommiers, à Saint-Mars-Vieux-Maisons.

La Montbéliarde, robuste et élégante, fait partie de la famille pie rouge. Elle est sélectionnée depuis le XIXème siècle pour ses qualités laitières.

Installés depuis 5 ans, nous élevons une trentaine de vaches qui produisent le lait ensuite valorisé cru en produits laitiers frais ou en fromages (frais, Coulommiers, Brie, tomme...).

Une centaine d'hectares de prairies (menées en pâturage tournant dynamique) et de céréales nourrit notre troupeau toute l'année.



L'élevage biologique

Une vache mange de 15 à 20 kg de matière sèche par jour !

Nos vaches ont accès au pâturage durant toute la période de pousse de l'herbe et en hiver, au moins 85% (*en matière sèche*) de leur ration est constituée de fourrages (*frais, séché*).

Le pâturage

L'herbe pâturée est un fourrage de haute valeur nutritionnelle.

La flore des prairies cultivées est particulièrement riche. Elle se compose d'un mélange de graminées (fétuque, ray grass, ...) de légumineuses (trèfle, luzerne, minette, vesce...) et de plantes diverses (pissenlits, boutons d'or,...). C'est un véritable festin gastronomique pour ruminants! Notre troupeau pâture de février à décembre.



L'association pois / triticale

Un cocktail d'énergie et de protéines.

L'association céréales / protéagineux largement cultivée jusque dans les années 50 en France et en Europe est aujourd'hui marginale. L'association pois / triticale reste cependant couramment utilisée en bio. Elle est cultivée pour être récoltée en fourrage, en ensilage ou en grains pour l'autoconsommation à la ferme.



LA CREMERIE



LE LAIT ENTIER CRU

*Ne subit aucun traitement :
non filtré, non thermisé, non pasteurisé.*

DLC : 3 jours

Bouteille verre 1L	1,85€
consigne	0.50€



LA CREME CRUE

Issue de l'écémage du lait cru, douce et onctueuse.

DLC : 12 jours

Pot verre 350cl	4.80€
consigne	0.50€



LA FAISSELLE FERMIERE

Moulée à la louche, à la main, douce et acidulée.

DLC : 15 jours

Pot verre 350 cl	2.50€
consigne	0.50€



LE FROMAGE BLANC BATTU

*Obtenu grâce au battage du caillé avec le petit lait
Onctueux au caractère fermier.*

DLC : 15 jours

Pot 350 cl	3.50€
consigne	0.5 €



LE SKYR



Caillé frais au lait écrémé, égoutté puis battu.

Très peu calorique, onctueux et léger.

Type yaourt islandais, sans présure.

DLC : 15 jours

Pot 350cl	2.90€
consigne	0.50 €



LA FROMAGERIE

LE BRIE DE COULOMMIERS



Fromage à pâte molle et croûte fleurie.

Du caractère pour tous les palais.

Affinage : minimum 6 semaines

DDM : 45 jours

Poids variable entre 1,5kg et 1,8 kg

1/8	5,25€
1/4	8,40€
1/2	16.80€
entier	32€

LE BRIARD



Fromage lactique à croûte fleurie.

Double-crème, doux et frais en bouche.

Affinage : minimum 3 semaines

DDM : 45 jours

Poids variable d'environ 600 gr

1/2	6,40€
-----	-------

LA TOMME FERMIERE



Fromage à pâte non pressée non cuite.

*Selon les saisons, onctueuse au goût très doux
ou plus affinée et fruitée.*

Affinage : minimum 2 mois

DDM : 45 jours

200gr environ	4.75€
---------------	-------



LA TOMMETTE AU FENUGREC

Pâte non pressée non cuite

Pâte douce, croquant de la graine aux saveurs de noix.

Affinage : minimum 4 semaines

DDM : 45 jours

Poids variable d'environ 500gr

1/2	6.25€
-----	-------



LA TOMMETTE AU POIVRE

Pâte non pressée non cuite

Pâte douce, poivre concassé puissant

Affinage : minimum 4 semaines

DDM : 45 jours

Poids variable d'environ 500gr

1/2	6.25€
-----	-------



LE BRIE SEC

Fromage à pâte molle et croûte fleurie.

Fromage aux couleurs caramel, à la fois doux et puissant.

Affinage : 6,12 ou 18 mois

DDM : 45 jours

Poids variable d'environ 900 gr

1/4	8.50€
-----	-------



LE PALET FRAIS

Fromage lactique à croûte fleurie.

Fromage de plateau, extra-frais en bouche.

Affinage : frais de sel / épices certifiées AB

DDM : 12 jours

Poids variable d'environ 150 gr



Nature	3.15€
Ail et fines herbes	3.40€
Poivre	3.40€
Occitan (piment doux, poivron, graine de moutarde)	3.40€
Indien (curry, graine de pavot)	3.40€



LE PALET NATURE AFFINE

Fromage lactique à croûte fleurie.

Fromage de plateau, fondant ou sec, c'est selon.

Affinage : entre 3 et 6 semaines

DDM : 45 jours

Poids variable de 75 gr à 95 gr

Demi-sec	3.15€
Sec	3.15€



SAUCISSE ET SAUCISSON SEC (non AB)

*Non issu de notre ferme. La marque FRANCILIN
garantit une filière de producteurs et transformateurs
du bassin parisien uniquement.*

Porcs nourris à la graine de lin, riche en Oméga 3.

Artisanal, savoureux, peu gras.

Saucisson sec	4,50€
Saucisse sèche	4,50€



NOS ENGAGEMENTS

Tous nos produits sont fabriqués à base de lait cru répondant scrupuleusement
au cahier des charges de la certification Agriculture Biologique.
Ils sont élaborés sur place, à la ferme, de façon artisanale par notre maître fromager et son équipe.
Nos produits peuvent varier en fonction des saisons
(hygrométrie, température, valeurs nutritionnelles de l'herbe).
C'est ce qui fait leur particularité et leur distinction en tant que fromages fermiers.
Consommer fermier, c'est suivre le rythme de la nature dans ce qu'elle a à nous donner !



Cette marque identifie les producteurs qui s'engagent à cultiver le savoir-faire local et à protéger l'environnement en Île-de-France.



L'agriculture biologique est un mode de production et de transformation respectueux de l'environnement, du bien-être animal et de la biodiversité, qui apporte des solutions face au changement climatique.



goûtez notre nature

Un réseau national de 8000 agriculteurs qui pratiquent la vente directe et s'engagent à rendre leur ferme accessible en toute transparence.

**N'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement complémentaire
ou pour visiter notre ferme, nous serons ravis de vous accueillir !**

A bientôt !

Camille et Nicolas Grymonprez
Ferme Sainte Colombe
28 rue Sainte Colombe
77320 Vieux Maisons

06.79.34.29.24

lafermesaintecolombe@yahoo.com
www.lafermesaintecolombe.com