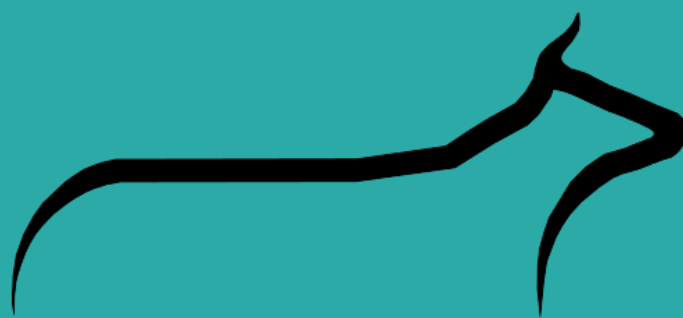


# CATALOGUE 2020



## **LA FERME SAINTE COLOMBE**

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 XIX<sup>ème</sup> siècle pour ses qualités laitières.

Une trentaine de vaches produisent le lait qui est ensuite valorisé cru en fromages blancs ou en fromages (frais, Coulommiers, Brie, tomme...).

Une centaine d'hectares de prairies et de céréales nourrit notre troupeau toute l'année.



## L'élevage biologique

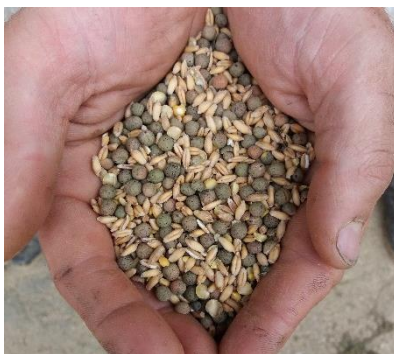
**Une vache mange de 15 à 20 kg de matière sèche par jour !**

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, minette, vesse...) et de plantes diverses (pissenlits, boutons d'or,...). C'est un véritable festin gastronomique pour ruminants!



## L'association pois / triticales

**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 / triticales 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

--	--



## LA CREME CRUE

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

DLC : 12 jours




## LA FAISSELLE FERMIERE

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

DLC : 15 jours



## LE FROMAGE BLANC BATTU

*Obtenu grâce au battage du caillé avec le petit lait*

*Onctueux au caractère fermier.*

DLC : 15 jours




# 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 1,4kg et 1,8 kg




## 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



## LA TOMME FERMIERE

*Fromage à pâte non cuite à croûte fleurie.*

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

Affinage : minimum 2 mois

DDM : 45 jours

--	--



## 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

--	--



## 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	
Ail et fines herbes	
Poivre	
Occitan <i>(piment doux, poivron, graine de moutarde)</i>	
Indien <i>(curry, graine de pavot)</i>	

## 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



# 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.



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

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

06.79.34.29.24

[lafermesaintecolombe@yahoo.com](mailto:lafermesaintecolombe@yahoo.com)

[www.lafermesaintecolombe.com](http://www.lafermesaintecolombe.com)