

CATALOGUE 2019



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^{ème} 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

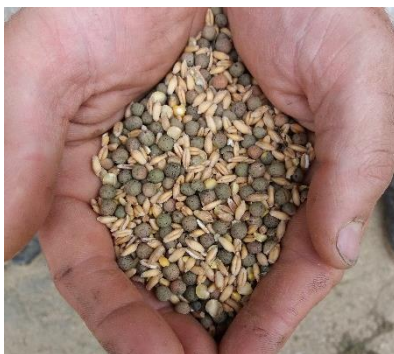
Une vache mange de 15 à 20 kg de matière sèche par jour !

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 1,2kg et 1,8 kg

--	--



LE COULOMMIERS

Fromage à pâte molle et croûte fleurie.

Fromage de table au goût affirmé.

Affinage : minimum 4 semaines

DDM : 45 jours

Poids variable d'environ 400 gr

--	--



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 pressée non cuite à croûte fleurie.
Selon les saisons, onctueuse au goût prononcé
ou plus sèche et fruitée.*

Affinage : minimum 2 mois

DDM : 45 jours

Poids variable d'environ 3,5kg

--	--



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	2,07€ HT
Ail et fines herbes	2,21€ HT
Poivre	2,21€ HT
Occitan <i>(piment doux, poivron, graine de moutarde)</i>	2,21€ HT
Indien <i>(curry, graine de pavot)</i>	2,21€ HT



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