

La fromagerie Perot



Qui sont-ils ?

La fromagerie Perot a été créée par deux associés. On y trouve d'abord Guillaume, le fromager, 31 ans. Il est fils d'agriculteur et a choisi de revenir dans son village natal pour transformer le lait de sa ferme. Il a donc fait un BTS transformation laitière dans le Jura. Cette formation lui a permis d'acquérir toutes les techniques de fabrication des produits laitiers. Puis il y a Audrey, 30 ans, qui a suivi une formation en gestion et qui s'occupe de la partie commercialisation des produits et livraisons.

D'où vient ce projet ?

L'idée de la fromagerie est née en 2012 avec l'envie de valoriser le lait de l'exploitation familiale. Après deux années de réflexion, l'entreprise est enfin créée et les premiers produits sortent en 2015 : les yaourts brassés et les fromages blancs.

L'exploitation

Ils ont la chance d'avoir un troupeau de vaches mixtes avec des races telles que la Prim'holstein, la plus connue, mais aussi des brunes des Alpes et des Jersiaises qui produisent un

lait très intéressant et très gras pour la fabrication des fromages et surtout des yaourts.



Pourquoi ce projet ?

Pour eux, la fromagerie est avant tout une passion. Ce métier demande beaucoup de rigueur et de savoir-faire. C'est au « coup d'œil » et avec l'expérience que le fromager sait que son lait est prêt à être transformé et que l'affinage se fait bien.

Venez découvrir leurs produits en boutique !