LA QUESNE
FERME ET FROMAGERIE

Nous sommes une ferme fromagère certifiée en agriculture biologique, située à Bois - Héroult en Seine - Maritime, Normandie. Nos spécialités sont la production de lait de vaches BIO de qualité et la transformation de ce lait en fromages fermiers au lait cru entier.

Nos fromages

La Tome de Bray
Fraîche ou Affinée

Notre premier fromage. Un fromage à pâte pressée affiné dans nos caves entre 3 et 10 semaines.

Crémeux, avec des notes de beurre et de crème normande.

La Meule de Bray
Douce ou Extra

Une pâte pressé demi-cuite (probablement la seule de ce type à être produite en Seine-Maritime).
Affiné dans nos caves entre 6 semaines et 12 mois.

D'une texture ferme / élastique et un goût fruité.

Le Saint - Bray
La raclette normande

Un fromage à croûte lavée affiné plus de 8 semaines.

Souple et très fondant. À déguster à température ambiante ou dans des plats cuisinés.

Le Fumée de Bray
Authentiquement original

Un fromage à pâte pressée, fumé au bois de hêtre à la ferme. À déguster frais ou fondu, ce fromage donnera une touche d'originalité à vos plateaux de fromage, raclettes et à d'autres plats cuisinés.

Fondant et onctueux avec un goût fumé.

LA QUESNE
FERME ET FROMAGERIE

À la ferme, nous avons entrepris la transformation du lait afin de valoriser notre produit agricole avec le désir de recevoir un retour direct sur la qualité de notre travail. Aujourd'hui notre motivation est de proposer des fromages d'exception produits dans leur totalité à la ferme, depuis la production du lait jusqu'à l'affinage.
Des fromages naturels et délicieux qui sont une expression de notre terroir !

La Ferme et La Fromagerie

Aujourd'hui notre activité comprend :
Une exploitation de 160 ha localisée à Bois-Héroult (à 30 km à l'est de Rouen) avec un troupeau composé de Normandes, Montbéliardes et Holsteins (170 bovins dont 80 laitières).

Un séchoir à foin qui nous permet de nourrir nos vaches
avec l'herbe de la ferme toute l'année et donc d'obtenir un lait de qualité supérieure.

Une transformation intégrale de notre lait
dans une fromagerie de 150 m² et deux caves d'affinage de 35 m² chacune.

Une ferme orientée vers le développement durable de ses pratiques :

Agriculture Biologique **Énergies renouvelables** **Plantation d'arbres et haies**

LA QUESNE
FERME ET FROMAGERIE

Trois associés au sein d'un GAEC.

Les Producteurs

Stéphane Lefébure, responsable de cultures

Fils d'agriculteurs et exploitant agricole depuis 30 ans, il a repris la ferme de ses parents en 1990, quand il avait 21 ans. Depuis, il a fait une conversion en agriculture biologique, réintégré les vaches de race normande au troupeau, installé un séchoir à foin et lancé la production de fromage.

Aujourd'hui, Stéphane est le responsable de cultures et continue à chercher comment valoriser au maximum nos ressources naturelles tout en préservant l'équilibre entre la nature et la production.

Clément Gogol, responsable de la fromagerie

Clément est arrivé à la ferme en 2017 avec l'expérience de responsable de production dans l'industrie agro-alimentaire et d'une formation de maître fromager. Depuis, il est devenu le référent de la fromagerie et de la commercialisation de nos produits. Il a créé de nouvelles recettes, augmenté la production de fromage, standardisé les procédures de fabrication et d'autocontrôles et il a développé les canaux de distribution. Aujourd'hui, il planifie la construction d'une nouvelle fromagerie plus fonctionnelle et cherche à développer l'événementiel dans notre structure.

Romain Hebert, responsable de l'élevage et de la production laitière

Romain est arrivé à la ferme pendant l'été 2022 et est devenu associé du GAEC en juillet 2023. Un jeune agriculteur originaire du Calvados avec une formation d'ingénieur agricole et un doctorat en *Recherche environnementale appliquée à l'agriculture*.

Romain est arrivé à la ferme avec des années d'expérience dans différentes exploitations laitières de France et d'Irlande et à l'ATEX (*Association d'aide et d'accompagnement pour les agriculteurs en difficulté*). Motivé par les aspects environnementaux, il travaille pour améliorer la gestion des effluents d'élevage, améliorer le confort des animaux et continuer à développer les ressources naturelles de l'exploitation.

LA QUESNE
FERME ET FROMAGERIE

Pour plus d'information, visitez notre site web :

https://fermedelaquesne.fr