

Nous élevons des vaches « bretonnes pie noire » qui nous donnent un lait riche et goûté



FROMAGES FERMIERS DU BOIS JOUBERT



*Jacques et Marie Françoise COCHY
Ferme du Bois Joubert
44480 Donges*

*Elevage en agriculture biologique
depuis 1988*

*Notre ferme est située sur le territoire
du Parc Naturel Régional de Brière,
dans une réserve appartenant à
Bretagne Vivante.*

*Dans cet environnement préservé nous
contribuons à maintenir vivant un
patrimoine riche :*

*En élevant des vaches Bretonnes et des
porcs blancs de l'ouest, races menacées.*

*En valorisant par le pâturage et la
fauche les prairies du marais.*



Nous transformons le lait de nos vaches en fromages.

La **TOMME DU BOIS JOUBERT** , pâte pressée au lait cru



- ☒ **Crémeuse**
- ☒ **Viellie** (environ 3 mois et demi)
- ☒ **Maigre** (20% de matière grasse)

La **GRANDE TOMME** (également très bonne en raclette)

Le **FROMAGE BLANC**

- ☒ **Grémillé** : crémeux
: maigre – 0% mg –
- ☒ **Lissé** : crémeux
: maigre – 0% mg –

Le **SAINT MARCELLIN** de Loire Atlantique ; frais , demi
sec et sec.

L'AIL ET FINES HERBES

La **CREME CRUE**

Le **BEURRE** à la fleur de sel de Guérande

Le **GWELL** spécialité bretonne qui ressemble au yaourt