

# UNE FROMAGERIE FAMILIALE & INDÉPENDANTE

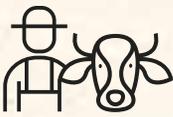


**Vaubernier**

Depuis 1912

## UNE HISTOIRE DE FAMILLE, DE TRADITION ET DE TRANSMISSION

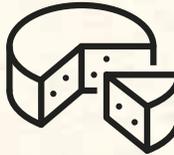
Notre fromagerie est implantée au cœur du bocage mayennais à **Martigné-sur-Mayenne depuis 1912**. Plusieurs familles se sont succédées pour fabriquer le fameux Camembert Bons Mayennais. Aujourd'hui, notre fromagerie est toujours **une entreprise familiale et indépendante**. Elle est dirigée par Catherine Drezen, qui représente la **3<sup>e</sup> génération** aux commandes de l'entreprise.

**210**   
ÉLEVEURS PARTENAIRES

COLLECTE  
DE LAIT DANS  
UN RAYON DE  
**40** KM   
AUTOUR DE LA FROMAGERIE

 **130**  
SALARIÉS

 **UNE RECETTE  
DE FABRICATION  
TRADITIONNELLE**

**100 000**   
FROMAGES FABRIQUÉS/JOUR

 **UNE RETOURNE  
MANUELLE DES  
FROMAGES**





## UNE DÉMARCHE RESPONSABLE



**ÊTRE UN ACTEUR  
ÉCONOMIQUE  
RESPONSABLE**



**DÉVELOPPER  
DES PRODUITS SAINS,  
SÛRS ET DE QUALITÉ**



**TISSER DES  
RELATIONS HUMAINES  
RESPECTUEUSES**



**RÉDUIRE NOTRE IMPACT  
SUR L'ENVIRONNEMENT**



## BONS MAYENNAIS : EN FRANCE ET À LA CONQUÊTE DU MONDE

Nos fromages sont présents en France dans toutes les enseignes de la grande distribution. Depuis 2012, vous pouvez également trouver nos produits aux États-Unis, dans les Pays Scandinaves, en Pologne, en Australie et dans bien d'autres destinations encore.





### NOTRE SPÉCIALITÉ ?

Les fromages à pâtes molles.

Un process de fabrication, simple et maîtrisé, permet à nos fromages de s'affiner naturellement après qu'ils aient été moulés et égouttés. Il en résulte une texture crémeuse lorsque notre fromage arrive à maturation.

Pour plus d'informations,  
demander nos fiches produits !



Retrouvez toute notre gamme de produits  
sur [fromagerievaubernier.com](http://fromagerievaubernier.com)



Fromagerie Vaubernier, Le Bois Belleray, 53470 Martigné-sur-Mayenne, France

