

UNE FROMAGERIE FAMILIALE & INDÉPENDANTE



Vaubernier
Depuis 1912

UNE HISTOIRE DE FAMILLES, 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^e génération aux commandes de l'entreprise.



195 
ÉLEVEURS PARTENAIRES

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

 **130**
SALARIÉS

 **100 MILLIONS**
DE LITRES DE LAIT
COLLECTÉS/AN

 **500**
TONNES DE BEURRE
FABRIQUÉS/AN

100 000 
FROMAGES FABRIQUÉS/JOUR

 **UNE RECETTE
DE FABRICATION
TRADITIONNELLE**

 **UNE RETOURNE
MANUELLE DES
FROMAGES**



Catherine Drezen.

UNE DÉMARCHE RESPONSABLE



**ÊTRE UN ACTEUR
ÉCONOMIQUE
RESPONSABLE**



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



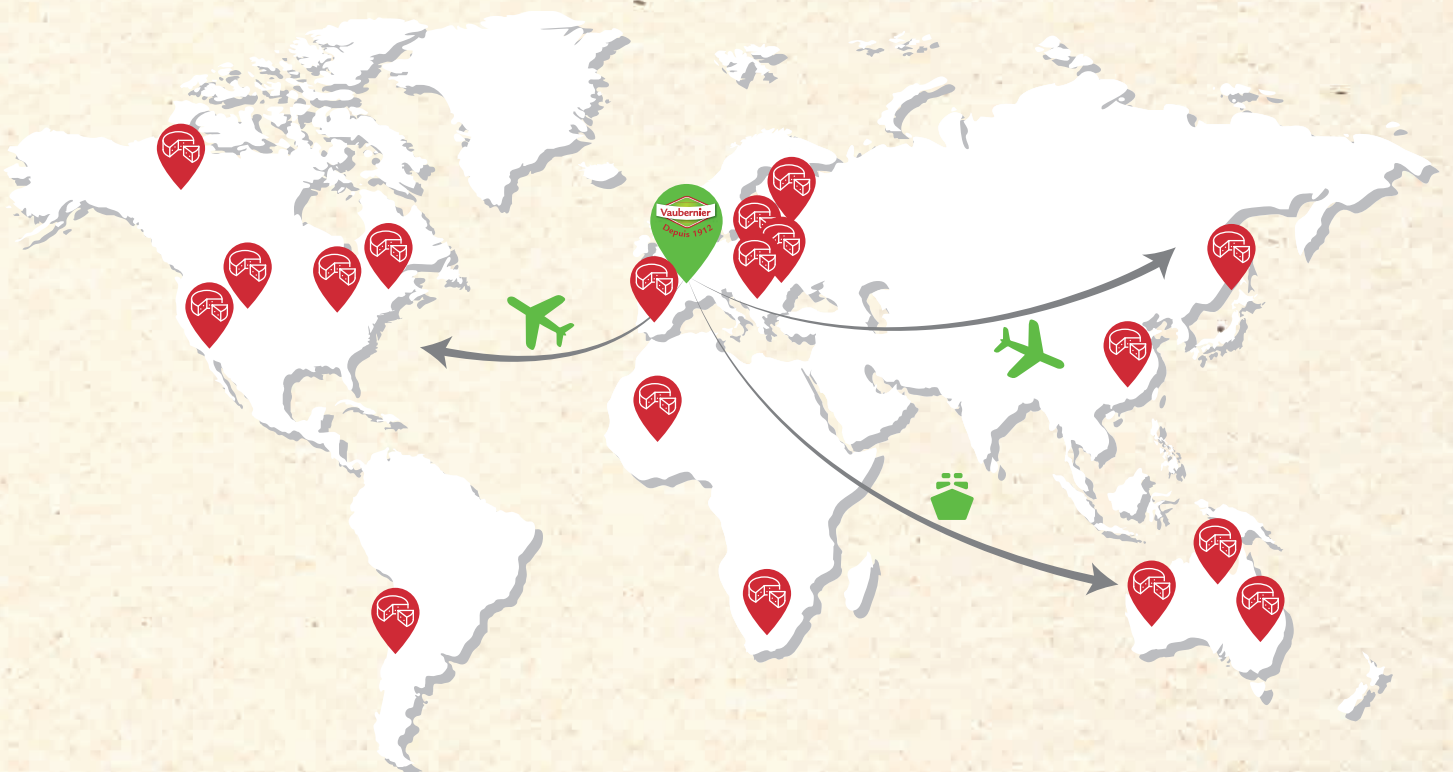
**TISSER DES
RELATIONS HUMAINES
RESPECTUEUSES**



**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 bien d'autres destinations...



NOS SPÉCIALITÉS ?

Nos 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 maturité.

Notre lait UHT demi-écrémé.

Notre lait est fraîchement collecté par nos laitiers toutes les 48h dans des fermes familiales et mayennaises.

Nos beurres.

Nous écrémons le lait pour la fabrication de nos fromages. La crème ainsi recueillie sera travaillée pour obtenir un beurre riche en saveurs. De la crème, des ferments sélectionnés et juste ce qu'il faut de sel (pour le beurre demi-sel) voici la recette de nos beurres.

Pour plus d'informations,
demander nos fiches produits !



Retrouvez toute notre gamme de produits
sur fromagerievaubernier.com



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