



Invitation à *La Traite Ouverte* dans les 40 fermes du réseau « Invitation à la Ferme »

Prochains rendez-vous : mercredis 4 Août et 1^{er} Septembre

Comme son nom l'indique, notre réseau « **Invitation à la Ferme** » s'ouvre à ceux qui souhaitent vivre une immersion totale dans notre univers.

Et la traite est sans nul doute le moment clef de la journée ! On vous épargne celle du matin (très tôt) pour vous convier à celle du soir.

En assistant à notre « Traite Ouverte », tous les premiers mercredis du mois, vous partagerez notre quotidien, nos techniques d'élevage, notre passion. Nous n'aurons aucun secret pour vous !



Nos animaux – vaches, brebis et chèvres - sont au cœur de notre métier

Nous sommes tellement fiers de nos coéquipières à quatre pattes que nous affichons leur portrait sur nos packs. Nous jouons la totale transparence pour vous les présenter.

Notre lait, c'est le secret de nos produits ultra frais, ultra qualitatifs, ultra savoureux

Sur place, vous constaterez que nos animaux sont notre priorité. Une condition indispensable pour une optimisation maximale du lait : plus de 70% d'herbe dans leur ration quotidienne, plus de 7 mois passés dans les prés, pas de robot de traite pour privilégier la complicité éleveur/animal, utilisation exclusive du lait de la ferme pour nos produits, traçabilité optimum oblige.

Du pis au pot, suivez en direct le parcours du lait

Le lait est travaillé sur place, il n'est pas homogénéisé pour lui garder toutes ses qualités nutritionnelles. La stérilisation se fait au bain-marie, selon un savoir-faire artisanal. Le lait est ainsi transformé dans nos fermes en délicieux **yaourts, crèmes dessert, fromages et glaces**. Pour les fromages nous n'utilisons que du lait cru.

Quelle que soit la ferme de notre réseau, elle est soumise au même cahier des charges.



Chaque ferme a son propre atelier de production - 40 fermes en France

Une organisation unique en France pour la vente en circuit court (à 80 km prioritairement de la ferme, sauf pour Paris). La garantie de se nourrir sainement avec des produits laitiers à prix abordable !

Goûtez... Faites-vous plaisir en vous faisant du bien

Le lait n'est pas dénaturé (pas de standardisation ni d'homogénéisation), contrairement aux laits industriels, même entiers, apportant dès la première cuillère une onctuosité incomparable. Les ingrédients sont rigoureusement sélectionnés tant au niveau de leur origine que de leur puissance gustative : sucre et cacao équitables, extrait bio de vanille Bourbon, etc. Le taux de sucre est inférieur à celui de la plupart des yaourts et des glaces du commerce laissant les saveurs naturelles s'épanouir pleinement.

Venez partager notre passion et soutenir notre démarche

En participant à notre Traite Ouverte, vous contribuez à la pérennisation de l'élevage laitier en France, à la transmission d'un savoir-faire artisanal, à la création d'emplois et à notre juste rémunération. Nos 40 fermes, la plupart familiales, sont autonomes financièrement et ne dépendent d'aucun industriel ni d'aucune coopérative.

Notre objectif est de vivre de notre passion : que chaque éleveur laitier soit rémunéré à son juste prix, pérennise sa ferme dans le respect de la nature et des animaux et crée de l'emploi durable sur son site. Cela passe avant tout par des animaux bien traités, des produits gourmands et des équipes heureuses. Vous verrez sur place que c'est le cas !

Inscription sur notre site

(nombre limité par Traite Ouverte + protocole sanitaire strictement respecté)

www.invitationalafirme.fr

Au programme : la traite et, selon les fermes, visite des animaux dans les prés, soin des veaux, dégustation des produits (yaourts, fromages ou glaces), vente à la ferme, etc.

Facebook@invitationalafirme

