



Le Petit Frévilais Saint Martin de l'If (76)



Exploitation agricole familiale

La fromagerie Le Petit Frévilais a ouvert ses portes en 2020. Spécialisée dans l'élaboration des fromages, la fromagerie a aussi un atelier de production de yaourts.

C'est une entreprise familiale où l'exploitation laitière et la fromagerie vont de pair.

Chaque matin, le lait récolté va directement à la fromagerie pour être transformé.

Au quotidien, l'atelier de transformation emploie 2 personnes et une apprentie. Ils transforment chaque année environ 220 000 litres de lait.

Les produits

Les yaourts sont fabriqués avec le lait provenant de la traite du matin.

Le lait est dans un premier temps pasteurisé. Puis ils y ajoutent les ferments lactiques, le sucre et les arômes.

Après la mise en pot, les yaourts sont étuvés pendant 4h. Puis, les yaourts sont placés en chambre froide afin d'être refroidis.

Sucrés, aromatisés à la vanille ou à la fraise sont des recettes que La Ferme du Petit Frévilais propose exclusivement à nos convives.

Nos engagements réciproques

Fort de notre volonté de collaborer, nous avons élaboré avec la Ferme du Petit Frévilais un plan de charge afin de garantir des produits de qualité tout en respectant l'organisation de la fromagerie.

Nous avons donc lancé les productions petit à petit en augmentant au fur et à mesure les quantités.

Depuis début 2025, nous avons lancé des nouveaux parfums en proposant des yaourts saveur vanille ou fraise.

La Normande s'engage sur des volumes plusieurs mois à l'avance.

Entre septembre 2024 et février 2025, c'est déjà plus de 43 540 pots de commandés et savourés par nos consommateurs.

