

CHEVRERIE



DE L'ECAILLON



341 rue du Roniau

59213 VENDEGIES SUR ECAILLON



03 27 27 76 37



jpf.bourgois@wanadoo.fr

Après 10 ans d'expérience dans la gestion d'une chèvrerie fromagerie de grande taille en Ile de France, nous avons décidé de nous lancer dans notre région d'origine.

Entièrement créée en avril 2008 à Vendegies sur Ecaillon, la chèvrerie de l'Ecaillon proposera une gamme de fromages fermiers de chèvre à partir de Novembre 2008.

Notre volonté est de produire des fromages de qualité dans le respect de notre environnement et développer un produit régional.



LE GUIDE DES ENTREPRISES DU PAYS SOLESMOIS



Le troupeau est composé d'une centaine de chevrettes et de 5 boucs.

Actuellement, les chevrettes sont alimentées deux fois par jour avec de la paille et de la luzerne. Les chevrettes mettront bas en novembre 2008; ainsi l'ensemble du lait produit sera transformé sur place à la fromagerie de la ferme.

Les bienfaits du lait ou du fromage de chèvre sur la santé

Le lait et le fromage de chèvre sont moins consommés que ceux de vache; et pourtant ils ont des qualités nutritionnelles bien plus importantes. Ils sont une source de bienfaits pour la santé de l'homme. Le lait de chèvre peut être même conseillé aux enfants qui ne tolèrent pas le lait de vache ou encore consommés par les bébés prématurés.

- Des **PROTÉINES**, plus digestes que celles du lait de vache car elles séjournent moins longtemps dans l'estomac
- Des **ACIDES GRAS** à chaîne moyenne, reconnus aussi pour leur grande digestibilité
- Presque deux fois plus de **VITAMINE A** sans trace de bêta-carotène, expliquant sa blancheur exceptionnelle
- Autant de **VITAMINE D** que dans le lait de vache
- Trois fois plus de **VITAMINES B3** que dans le lait de vache
- Un peu plus de **CALCIUM** que le lait de vache
- 25% de **POTASSIUM** de plus que le lait de vache et autant que dans un jus d'orange
- Plus de **SÉLÉNIUM** et deux fois plus de **GLUTATHION PEROXYDASE** (deux antioxydants très reconnus) que le lait de vache

CONTACT

BOURGOIS
Jean Philippe & France

☎ 06 86 40 27 67

De la fourche à la fourchette