

Une passion, un métier

L'histoire de la Famille de Michel et Thérèse-Marie Couvreur est liée au lait depuis 9 générations. Pendant très longtemps et jusqu'au début des années 1980, ils étaient des producteurs de lait livré à domicile.

C'est en 1985 que fut prise la décision de favoriser la vente à la ferme : diversifier l'offre des produits devenait alors indispensable.

Au sein d'une région très peuplée, avec peu de possibilité de développer les 40 hectares de terres, ils témoignent de leur métier en vendant leurs propres produits. La surface des terres est cultivée en prairies et fourrages afin d'alimenter les 50 vaches et jeunes bovins. La production de fromages pouvait alors commencer avec la naissance du Carré du Vinage.



Les Fromages : à vous de composer votre plateau !

Tous les fromages fermiers au lait cru sont vendus au prix de 10,52 euros le kg.

. le Carré du Vinage

Fromage représentatif de la région Nord - Pas de Calais de par sa pâte molle à croûte lavée, favorisée par un climat humide. Lavé 2 fois par semaine pendant 4 semaines en cave.

. le Saint Paulin fermier

De la famille des pâtes pressées. Lavé à la bière 1 fois par semaine pendant 6 semaines en cave. Idéal aussi pour vos raclettes !

. le Petit Vinageois

Petit frère du Saint Paulin fermier au format original !

. le Vinadoux

Doux fromage à pâte molle à croûte fleurie, format en dôme.

. la Brique de Vache

Fromage très crémeux.

. le Pavé de Roncq

A mi-chemin entre le Carré du Vinage et le Saint Paulin fermier

. le Saint Piat

Pâte molle à croûte fleurie.

. les Tommes :

grise, à l'ortie, au cumin, aux graines de moutarde, au poivre vert.



Egalement de la mimolette mais au prix de 12,04 euros le kg