

Fromagerie de Châtonnaye

Fromagerie de Châtonnaye

Magasin :
Place de la Gare 3
1630 Bulle



HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi - Dimanche : 8h00 - 20h00

Fromagerie :
Route des Roche 6
1553 Châtonnaye

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi : 16h00 - 19h15
Mardi - Samedi : 09h00 - 11h45 / 16h00 - 19h15
Dimanche et jours fériés : 16h00 - 19h15

<https://www.fromagerie-mesot.ch/>
info@fromagerie-mesot.ch

Présentation

Etant Maître fromager, Marc est passionné par son métier et il est essentiel pour lui de diriger une entreprise formatrice car les jeunes sont la relève de demain.

Marc a aussi une grande passion pour les vaches laitières. Pendant son temps libre, il travaille à la ferme de son oncle depuis son plus jeune âge avec son frère. Ce passe-temps lui permet d'avoir un regard différent sur le travail des producteurs et représente un atout dans leur collaboration.

Marc est particulièrement soutenu par sa famille. Son épouse, Floriane, assure la gérance et gestion administrative de l'établissement. Son frère Luc, également fromager, l'épaula à la production et sa maman, vendeuse, à la vente.

Marc a le plaisir de reprendre la fromagerie de Châtonnaye au 1er janvier 2023. Cette fromagerie fabrique principalement du Gruyère AOP et du Vacherin

Elle produit aussi des tommes fraîches et des spécialités qui sont commercialisées au magasin de Bulle. La société de laiterie est composée de quatorze producteurs qui fournissent un lait d'une exceptionnelle qualité.

C'est une société dynamique qui participe activement à l'évolution de la fromagerie. Notamment, elle a permis la construction d'une nouvelle cave en 2009 permettant l'encavage de 3'300 pièces de Gruyère AOP.

Elle a également toujours soutenu le projet de magasin de fromages à Bulle, notamment avec la réalisation d'un film de présentation sur la fabrication et production laitière.



Produits

Le Gruyère AOP

Vacherin Fribourgeois AOP

Sérac

Crème double (certifié)

Fondue Veladzo (certifié)

Fromage à raclette (certifié)

Lait pasteurisé (certifié)

Sérac (certifié)

Tomme fraîche (certifié)