



## SARL L'Artisou de Margeride La Gare – 15500 Vieillespesse

Co Gérants : Bonnafoux Serge  
Chevalier Martine  
Mallet Dominique

Commandes : Damien BRUN (tel: 04 71 73 14 43)

Comptabilité : Martine CHEVALIER (tel 04 71 76 72 78)

Email : contact@artisoudemargeride.com

18 agriculteurs habitants les Monts de la Margeride au cœur de l'Auvergne se sont regroupés dans le cadre de la SARL « L'Artisou de la Margeride » pour remettre au goût du jour une recette traditionnelle : **le fromage aux artisous**. La **fabrication du fromage au lait cru** sans colorant ni conservateur a été confiée **à la ferme** du Cèdre bleu de Rageade(15). L'affinage est réalisé par les producteurs de lait eux-mêmes dans des locaux qu'ils ont aménagés à Vieillespesse (Cantal). Ces locaux aux normes européennes ont été agréés par les Services Vétérinaires du Cantal. Le cahier des charges retenu est en conformité avec la « Charte des Bonnes Pratiques d'Elevage », et avec l'appellation « Produit de Montagne ». La commercialisation est réalisée directement par les producteurs en partenariat avec les sociétés Julhes de Saint Flour (15), Fromageries Dischamp de Sayat (63) et Magne Distribution de Mende (48).

# L'Artisou de Margeride



L'Artisou de Margeride est un fromage de montagne à pâte molle.

Il est **fabricé directement sur la ferme au lait cru**.

En milieu d'affinage, il estensemencé avec les artisous que l'on trouve à l'état naturel dans les bonnes caves à fromage de Margeride. C'est certainement ce qui lui donne sa texture souple et son goût légèrement acidulé.

Après 2 mois de bons soins il est brossé, étiqueté et emballé dans un film plastique : solution indispensable pour lui garder sa souplesse et sa saveur.

A ceux qui préfèrent un fromage plus vieux il est conseillé de le laisser quelques jours à température ambiante sous une cloche à fromage par exemple ou encore mieux de le laisser « mûrir » en cave dans une maie en merisier réservée à cet effet.

**Inrédients** : lait de vache (98.5%), sel (1.5%)



Yohan et son troupeau



Serge à la traite



Jean-Luc à la cave

### Données logistiques:

#### Unité de vente (UVC)

Fromage emballé sous film transparent non perforé  
Code barre EAN: 3760100730036  
Poids net : 310g  
Temp. Conservation: 4°C à 8°C  
DLUO :180 jours après fabrication

#### Cartons:

Nombre UVC par carton : 12  
Poids brut : 4 kg  
Dimensions : 30x22x12,5 cm

#### Palettes:

Cartons par couche: 6  
Couches par palette : 5  
UVC par palette : 360  
Poids brut par palette: 120kg

### Valeurs nutritionnelles pour 100g

Matière sèche:	> 52%
Matière grasse:	24%
Valeur énergétique:	300 Kcalorie
Protéines:	25 à 26g
Glucides:	traces
Lipides:	22 à 24g
Sel total:	1 à 2g
Magnésium:	25 à 35mg
Sodium :	900 à 1000mg
Calcium :	700 à 800mg
Cholestérol :	80 à 110mg
Fibres :	0
Potassium :	120 à 130mg
Fer :	0.2 à 0.4mg

Numéro d'agrément sanitaire

France 15.259.001 CE