



Animaux nourris  
SANS OGM



## *Yaourts au lait du jour de nos vaches*

### → **Présentation de l'entreprise**

*La Ferme du Manège*, située à Hattenville en Haute Normandie, dans le Pays de Caux entre Rouen et Le Havre, est et restera une entreprise familiale disposant de son propre cheptel de 120 vaches nourries dans ses pâturages normands du printemps à l'automne, et avec des céréales cultivées par elle-même, garanties sans OGM additionnées de compléments naturels à base de graines de lin extrudées pour garantir un équilibre naturel en Oméga 3 dans notre lait de très haute qualité même en période hivernale.

Nous transformons notre lait de qualité supérieure (1) presque toujours dans les 24 heures (2) qui suivent la traite afin de conserver sa fraîcheur et d'éviter toute altération avant notre pasteurisation spécifique qui assure la stabilité de notre produit fini. Notre fermentation lactique parfaitement contrôlée est assurée par des souches bactériennes naturelles sélectionnées depuis de nombreuses années qui confèrent l'onctuosité si caractéristique de notre masse blanche. Elle est d'ailleurs certifiée HVE (Haute Valeur Environnementale).

Par la suite, les fruits utilisés pour diversifier notre gamme de yaourts sont sélectionnés auprès de fournisseurs rigoureusement choisis pour la qualité naturelle de leurs produits.

Notre partenariat avec l'association Bleu Blanc Cœur nous permet de garantir la haute qualité de nos produits.

Nous travaillons avec La Grande Epicerie de Paris, la maison Androuet, de grands hôtels. Nous sommes présents au restaurant de l'Assemblée Nationale, au centre d'entraînement du PSG, à Roland GARROS, au restaurant d'entreprise du siège social de la Société Générale et d'Air France, chez Harrod's à Londres et à Stockholm, etc.

Mais aussi à l'étranger : en Nouvelle Calédonie, en Thaïlande, en Côte d'Ivoire, en Allemagne, en Belgique et bien ailleurs encore...

(1) Lait de super qualité suivant les critères de notre collecteur local.

(2) Suivant la quantité de lait produite par nos vaches qui ne font jamais la grève mais qui restent des animaux.





Animaux nourris  
SANS OGM



### → Qu'est-ce que Bleu Blanc Cœur ?

La démarche Bleu blanc Cœur a pour but de réhabiliter dans la chaîne alimentaire des plantes riches en Oméga 3 naturels pour leurs bienfaits pour la santé de l'animal, la santé de l'homme et la santé de notre environnement.

### Que sont les Oméga 3 ?

Les Oméga 3 sont des acides gras essentiels à l'homme. Ils interviennent dans de nombreuses fonctions de notre organisme : inflammation, fluidité du sang, immunité, fertilité, lipogenèse, rôle structural dans les membranes des cellules, principaux constituants des tissus nerveux du cerveau et de la rétine...

Notre organisme ne sachant pas fabriquer des Oméga 3, nous sommes obligés d'en consommer.

L'adhésion à l'association Bleu Blanc Cœur est la certitude d'une filière nutrition saine, du champ jusqu'à votre assiette. L'objectif de cette démarche nutrition et environnement est de rééquilibrer l'alimentation des animaux afin d'obtenir des produits de qualité supérieure, équilibrés en Oméga 3 naturels pour une meilleure nutrition de l'homme, tout en produisant moins de méthane pour un impact réduit sur l'environnement.

Bleu Blanc Cœur est reconnue par le Programme National Nutrition Santé comme une démarche de progrès nutritionnel, ainsi que par les Ministères de l'Agriculture et de la Santé.





Animaux nourris  
SANS OGM



→ Liste des produits

Notre gamme *La Ferme Normande* se compose de 25 parfums, entiers ou maigres :

**Entiers 180g :** Abricot, Amande, Banane, Café, Caramel Beurre Salé, Cerise Griotte, Chocolat, Chocolat Caramel, Citron, Fraise, Framboise, Mangue Passion, Miel Confiture de Lait, Mûre, Myrtille, Nature, Noisette, Noix de Coco, Pomme Graine de Lin, Rhubarbe, Vanille



**Entiers 130g :** Abricot, Citron, Fraise, Framboise, Nature, Vanille, Myrtille



**Maigres 180g :** Mandarine Orange, Pêche Groseille, Nature, Vanille





Animaux nourris  
SANS OGM

la Ferme  
du Manège

