

La fromagerie :



La fromagerie de Graindorge

Eugène Graindorge :



Le fondateur de la fromagerie s'appelle Eugène Graindorge . Il fonde la fromagerie en 1910. Il s'installe à la fromagerie en 1920.

A son époque il parlait déjà de l'amour du fromage.

Ils transmettent leur savoir de génération en génération, de père en fils : la fromagerie est familiale. L'entrepreneur de la fromagerie s'appelle Bernard Graindorge. Sous sa direction, l'atelier familial devient une Fromagerie artisanale. Né en 1958, il commença à récolter du lait dans les fermes voisines. Les fermiers cessent donc leur propre fabrication de Livarot . Thierry Graindorge est le grand passionné de la famille



Sous son impulsion la fromagerie fabrique aujourd'hui 4 fromages de Normandie. En 1970, il adapte l'outil de production à la demande des consommateurs en conservant le respect de la matière première et l'amour du métier.

Un lait de qualité

Plusieurs fermes fournissent du lait à la fromagerie (La ferme de la Tyllerie, la ferme de Vamoliers)

Tout le lait récolté sera transféré à la fromagerie. Le lait récolté sera examiné dans un laboratoire scientifique pour être identifié puis thermisé.



Après cela, le lait est versé dans des cubes de 5X5 cm pour y cailler.

Après cela il est versé dans des moules et puis moulé à la main. Les fromages seront stockés dans une cave.

La dernière étape est l'emballage qui est entièrement automatique.



Le fromage sera mit en vente peut après.

Le magasin et ses fromages

