



FOCUS SUR LE YAOURT ADELLE DU MONT LASOIS



Une histoire de famille

Depuis 1950, quatre générations se succèdent à la ferme du Mont Lassois.

Les produits laitiers Adelle du Mont Lassois ont vu le jour en 2011. Créés par Gaétan et Thomas Payot, deux cousins ambitieux qui se sont lancés le beau défi de produire des yaourts fermiers avec une saveur douce et onctueuse pour retrouver le goût authentique du fait maison. C'est le début d'une grande aventure : la gamme de produits s'élargit petit à petit et le reste de la famille se joint à eux.

Leurs yaourts sont simplement composés avec le lait de leurs vaches et des ferments, le tout transformé à la ferme.



La ferme du Mont Lassois

La ferme se situe à Etrochey, à 1H30 de Dijon.

C'est une ferme qui a embrassé le mouvement de l'agriculture biologique en 2016.

C'est aussi une famille partageant des valeurs fortes telles que : une alimentation saine et goûteuse, le bien-être animal.





FOCUS SUR LE YAOURT ADELLE DU MONT LASSOIS

Les cultures

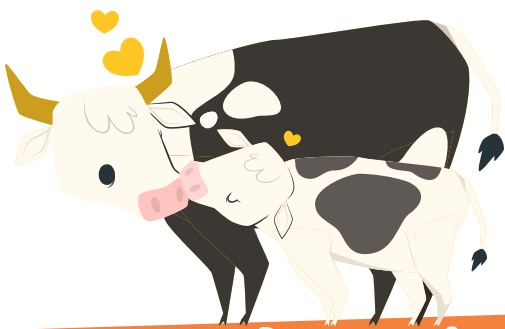
Pour de bons yaourts il faut du bon lait, et pour un bon lait il faut des vaches heureuses en pleine santé !

Les céréales aplaties (technique qui permet de valoriser les céréales) apportent l'énergie, tandis que les fourrages grossiers (luzerne, trèfle, graminées,...) apportent les fibres et les protéines indispensables à leur équilibre alimentaire.



L'élevage

L'élevage compte 80 vaches laitières de race Montbéliarde depuis 2015. Rigueur, patience et observation sont les maîtres mots qui permettent à ces vaches de produire un lait bio de qualité exceptionnelle.



La transformation

Chaque jour un travail au laboratoire est fait pour transformer le lait en délicieux yaourts, fromages blancs, crèmes...



175 000 yaourts ont été servis en 2023
dans les restaurants scolaires.



FOCUS SUR LE YAOURT ADELLE DU MONT LASOIS

Le yaourt Adelle

Adelle conquiert le public lors de la foire gastronomique de Dijon. En 2013, il sera récompensé au salon de l'agriculture : le yaourt Adelle infusé à la vanille de Madagascar remporte la médaille de bronze !

Dans ce même temps, la renommée des produits n'est plus à faire en Côte-d'Or. Preuve en est : on retrouve les produits de la ferme du Mont Lassois jusque sur les tables du prestigieux hôtel cinq étoiles La Cloche !

Ces produits de qualités sont servis aux enfants au moins une fois par semaine par la cuisine centrale. Cette initiative garantit non seulement une alimentation saine et équilibrée, mais aussi une expérience gustative enrichissante pour les enfants !



Les différents produits proposés aux enfants



yaourts naturels



yaourts fruités



Crèmes desserts