

Ferme du Paupiquet

Esther et Christophe HERVY

- Lait de vache et transformation
en yaourts et desserts lactés -

Nous produisons notre lait de vache
sur notre ferme...

pour le transformer
en yaourt et dessert...

que nous vendons en local, dans un
rayon de 80km sous la marque
"Invitation à la Ferme"



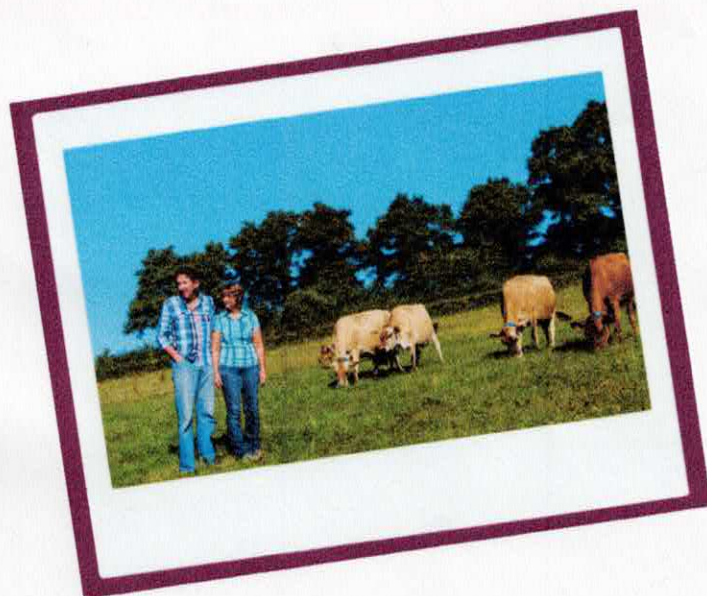
Pourquoi avoir choisi d'être en Bio ?

Nous sommes passés à l'agriculture bio
pour valoriser des pratiques comme le
pâturage tournant dynamique ou
l'autonomie alimentaire par exemple.

INVITATION
À LA
FERME

Ferme du Paupiquet
Ansac-sur-Vienne (16)

Membre du réseau Invitation à la Ferme



- 7 salariés et un associé
- 7 postes créés depuis l'adhésion
au réseau
- 50 vaches Jersiaises
- 92 ha de terre
- 130 000 litres de lait transformés

145 000

Notre histoire

- **1987** : installation de Christophe
- **2010** : conversion au Bio
- **2017** : adhésion au réseau Invitation à la
Ferme et fabrication des premiers
yaourts

INVITATION
À LA
FERME

Ferme du Paupiquet
ANSAC-SUR-VIENNE (16)

Côté vente



Je vends à proximité



Nos partenaires

Retrouvez nos produits dans les :

- Magasins Bio
- Vente à la Ferme *NDU*
- Grandes et moyennes surfaces
- Épiceries
- Restauration collective

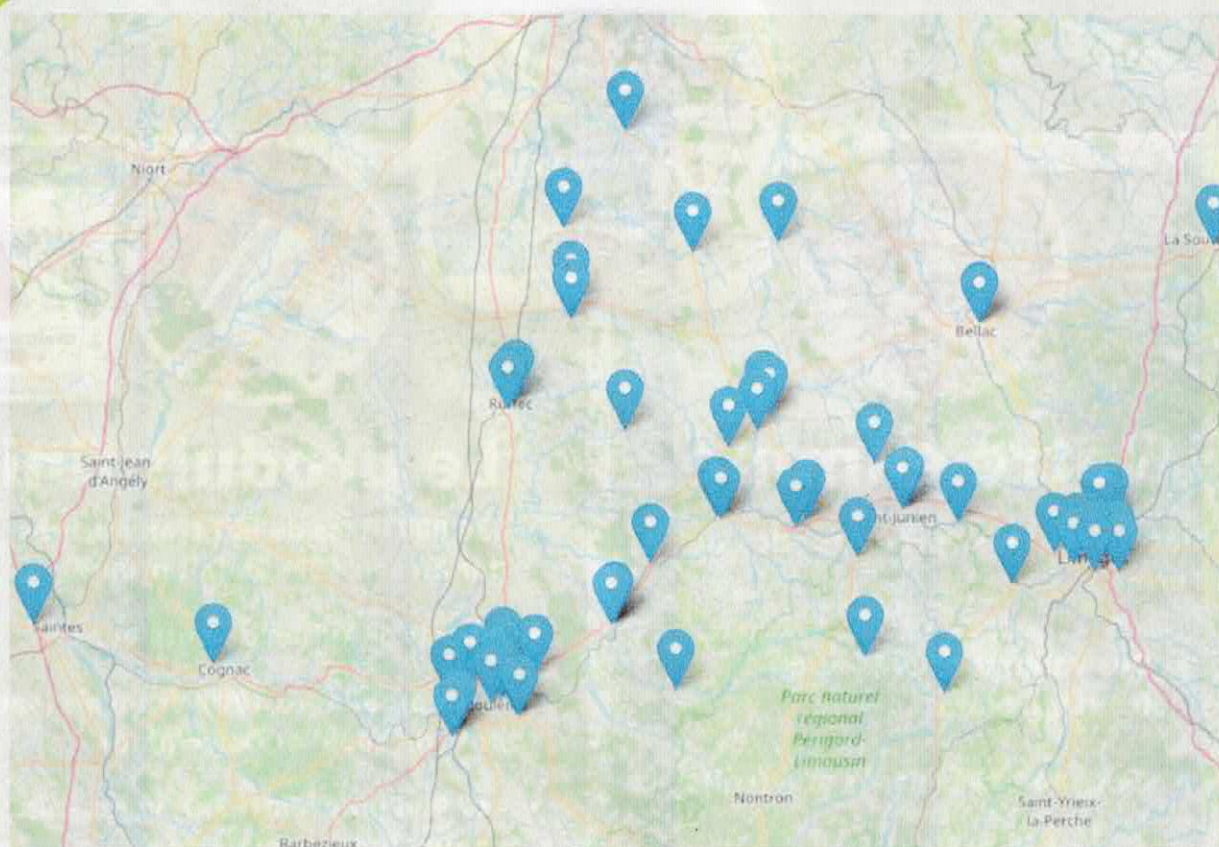


La livraison


- Produits livrés en direct
- À 80km autour de la ferme !





Venez assister
à notre traite ouverte tous
les 1ers mercredis du mois
après inscription sur notre site !



0660733645

 fermedupaupiquet.fr

 Ferme du Paupiquet

 **06 12 55 75 92**

INVITATION
À LA
FERME

Ferme du Paupiquet
Ansac-sur-Vienne (16)

Côté transfo



Je transforme
sur ma ferme



Notre lait

- Issu de la ferme
- Pasteurisé au bain-marie
- Non standardisé et non homogénéisé pour ne pas le dénaturer



Nos ingrédients

- Des ingrédients équitables : sucre, chocolat, café
- Des ingrédients nobles : abricot du Gard, fraise de France, myrtille sauvage, châtaigne d'Ardèche, ...

NON



Notre gamme

Découvrez les produits de notre Ferme !

- Des yaourts étuvés et du fromage blanc
- Des yaourts brassés aux fruits
- Des crèmes dessert
- Des riz au lait



Notre empreinte carbone



Retrouver nos calculs savants sur [www.fermedupaupiquet.fr](#)

*kgCO₂ eq/kg de produit **Référence Agrialyse
Calcul sans compensation carbone

Le produit fini

- 130 000 litres de lait transformés par an soit 65% du lait produit
- Plus de 1 million de pots par an
- Des emballages 100% français (sauf pots de 500g) et recyclables
- - 47 % d'empreinte CO₂ versus un yaourt industriel nature.