



Ferme de Potelle

PRODUCTEUR DE SAVEURS

De la ferme à la fromagerie ...

La ferme de Potelle est l'exploitation agricole du Lycée des 3 chènes à Le Quesnoy. Ferme d'élevage aux portes de l'Avesnois, elle s'étend sur 50 hectares, dont la majorité sont des prairies permanentes.

*Une quarantaine de vaches laitières y sont élevées, en majorité de la race **Bleue du Nord**, emblématique de l'Avesnois et reconnue pour sa rusticité et sa mixité.*

*Le lait de la ferme est transformé à la fromagerie, en fromages à pâte molle, à pâte pressée et aussi en yaourts, certifiés en **Agriculture Biologique**. L'équipe de salariés accueille l'ensemble des publics en formation sur les deux sites : à la ferme de Potelle pour la formation en élevage et polyculture, et à la fromagerie du lycée en transformation laitière.*

Tous les produits sont commercialisés en circuits courts, sur le territoire des Hauts-de-France et à la boutique du Lycée des 3 Chênes.

VENTE AU LYCÉE DES 3 CHÊNES
17 RUE DES TILLEULS - 59530 LE QUESNOY
CONTACT FROMAGERIE 03.27.20.07.54
expl.le-quesnoy@educagri.fr

• NOS PRODUITS •

LES FROMAGES

Le Bimberlot : À pâte molle et croûte fleurie
Son nom vient du géant de Le Quesnoy
Fondant et onctueux, texture crémeuse en bouche



La Mimolette : À pâte pressée et souple
Affinée au minimum 3 mois, elle gagne en saveur en vieillissant
Médaille d'OR au salon Terres en Fête 2018

Le Pavé Bleu : Au lait cru et à pâte persillée
Sa croûte est bleue rappelant la robe de la race "Bleue du Nord"

La Tomme du Quesnoy : À pâte pressée et croûte lavée
Goût raffiné, odeur de sous bois, texture fondante
La tomme est délicieuse fondue

Le Vauban : À pâte pressée cuite et croûte lavée
Affinée 3 à 4 mois, il s'apparente à du Comté
Goût très fruité, parfumé, fondant, laisse une odeur de noisette
Son nom vient du célèbre ingénieur architecte, à qui l'on doit (entre autres) les fortifications de la ville de Le Quesnoy

LES YAOURTS

En 100 ml ou 125 ml

Les brassés (naturels, sucrés ou sur coulis de fruits) crémeux et veloutés
Les étuvés (naturels, sucrés ou aromatisés) texture ferme

★ **Nous vous proposons également des plateaux de fromages pour vos réceptions ainsi que des paniers garnis à offrir !**

