

— La ferme du Vinage —

Agriculture Locale et Responsable



Une ferme et une fromagerie en
plein coeur de la métropole lilloise



NOTRE HISTOIRE

Depuis 10 générations, les membres de notre famille se transmettent leurs valeurs, leur savoir et leur vision d'une agriculture locale et responsable. En 2014, Géraldine, ingénieur ISA reprend le flambeau, forte de ce savoir-faire ancestral.

Elle modernise l'outil de travail en construisant une nouvelle fromagerie en 2016 puis de nouvelles caves d'affinage en 2023.

NOS VACHES

Notre cheptel compte 64 vaches laitières de race Holstein, qui produisent au total 650 000 litres de lait par an.

Ces dernières disposent d'une étable moderne, conçue pour leur confort et leur bien-être, mais également celui des hommes qui y travaillent.





NOS FROMAGES

Chaque jour, le lait de nos vaches ainsi que celui de deux producteurs voisins et partenaires est transformé en fromages, crèmes et autres produits laitiers. Plus de 20 fromages, à pâtes pressées, persillées, à croûtes lavées ou fleuries, sont ainsi confectionnés à la fromagerie de la ferme.

NOTRE MAGASIN ET NOTRE CUEILLETTE BIO

Nous proposons nos fromages, mais aussi un large choix de produits locaux issus de partenaires partageant nos valeurs.

Alliant promenade au grand air et récolte, la cueillette est vraiment le plus court des circuits courts. Dans une démarche zéro-déchets, vous récoltez sans intermédiaire des fruits et légumes bio de saison. C'est une activité ludique autour de nos valeurs : bien vivre et bien manger tout en respectant l'environnement.



Nous transformons un lait sain, naturel et authentique, riche en goût et en valeurs nutritionnelles.

Ses vertus se retrouvent en toute logique dans nos fromages, dont le goût et la qualité sont reconnus et appréciés par de nombreux gourmets !

PÂTES MOLLES À CROÛTES LAVÉES

Affinage : 1 mois

Carré du Vinage - 400gr

Le premier de la gamme (1985), représentatif de sa région. Une pâte molle à la croûte odorante, qui possède du caractère, mais également de la finesse.



Jolirond - 350gr

Une pâte de Carré du Vinage dans laquelle nous ajoutons du rocou lors de l'emprésurage, ce qui donne une saveur noisette à sa pâte goûteuse.

Le Carré du Brasseur - 400gr

Le Carré du Vinage original, avec l'ajout de bière dans la recette. Nous avons sélectionné une bière ambrée, brassée à Roncq par la brasserie des Lions, qui donne au fromage une douceur un peu sucrée avec des saveurs de céréales, de pain grillé et de caramel.



PÂTES PRÉSSÉES

Affinage : 1 mois

Saint Paulin Fermier - 2kg

Sa croûte lavée est enduite d'une morge (transformation de la croûte sous l'action de bactéries d'affinages), ce qui donne un fromage avec du goût, mais apprécié pour sa douceur.



Petit Vinageois - 450gr

Une pâte pressée, lavée, qui donne un fromage à la pâte plus serrée que le Saint Paulin et au goût plus prononcé.

Tommette de Roncq - 300gr

Une pâte pressée, lavée au ferment du rouge, dont le goût ressemble à un fromage d'abbaye.



Tomme aromatisée - 2kg

Une base de Saint Paulin déclinée en différents parfums : orties, fenugrec, cumin, ail des ours, piment doux et poivrons, romarin, poivre, tomate-basilic.

PÂTES PERSILLÉES

Affinage : 1 mois

Fleur de Lys - 250gr

Nous ajoutons dans ce fromage à la texture à la fois crémeuse et friable, le colorant naturel de la mimolette. Sa saveur est assez relevée.



Bleu de Roncq - 1,8kg

Son goût est puissant, sa pâte est onctueuse voire légèrement grasse avec un persiflage bleu vert.



PÂTES MOLLES À CROÛTES FLEURIES

Affinage : 1 mois

Camembert - 350gr

Fromage totalement artisanal, moulé à la main



Pierre de Roncq - 300gr

Une pâte fleurie douce, au goût atypique, et crémeuse à coeur. Sa particularité ? Une croûte striée de bleu qui lui donne son goût authentique.



Vinadoux - 450gr

Une pâte fleurie très douce, en forme de dôme.



Crèmeux de Roncq - 150gr

Un fromage "double crème", une pâte molle à croûte fleurie enrichie en crème fraîche.



Ch'ti gris - 200gr

Pâte molle crémeuse à la forme ovale, sa particularité est sa croûte grise et bleutée qui a un léger goût de bleu.



PÂTES PRESSÉES À AFFINAGE LONG

Tomme de Roncq - 6kg

Affinage : 6 mois

6 mois d'affinage minimum donnent à cette pâte pressée mi-cuite (lait chauffé à 42°) sa jolie couleur crème. Affinée dans une cave naturelle, sa croûte se forme tranquillement.



RACLETTES

Affinage : 2 mois



Nos raclettes sont confectionnées dans des moules spéciaux qui donne cette forme rectangulaire et une texture fondante idéale !

Nos parfums : nature, poivre vert, ail des ours, aux deux moutardes, piments doux et poivrons.

NOS SPÉCIALITÉS



Mimolette - 3kg

Affinage : 6 mois

Parce que l'on fabriquait jadis ce fromage dans notre région, nous avons voulu relancer cette fabrication.

Bourle Roncquoise - 400gr

Affinage : 4 à 6 semaines

La recette de la mimolette, en forme de dôme



Mimolette Paris-Roubaix - 2kg

Affinage : 4 à 6 mois

C'est une variante de notre mimolette à la forme rectangulaire. Vieilli sur une planche de bois, ce fromage est idéal à consommer en dés lors de l'apéritif.





Galet boisé - 400gr

Affinage : 4 à 5 semaines

Ce fromage à pâte souple, à l'arôme de noix, affiné à la liqueur de noix du Périgord, possède un goût particulièrement fin et puissant en même temps.

Galet cendré - 400gr

Affinage : 4 à 5 semaines

Sa particularité réside dans la fine raie de cendres qui partage le fromage en 2 horizontalement. Cette ligne noire est obtenue grâce à l'utilisation de charbon végétal.



03 20 94 60 67

La ferme du Vinage -

Agriculture Locale et Responsable



UNE FERME ENGAGÉE !

Certifiée ISO 14001 depuis 2009 et HVE depuis 2020, la Ferme du Vinage fait rimer exigence et respect de l'environnement. Nous nous engageons pour l'avenir en réalisant notre bilan carbone afin de mesurer et réduire notre impact environnemental.



Terr'avenir



Tarifs sur demande

CONTACTEZ-NOUS

La Ferme du Vinage
4 Carrière Madame Deflandre
59223 - Roncq

Téléphone : 03 20 94 60 67
Mail : contact@fermeduvinage.fr

Horaires d'ouverture au public
Du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h
et le samedi de 9h30 à 19h

Suivez-nous sur les réseaux sociaux



Instagram :
[fermeduvinage](https://www.instagram.com/fermeduvinage)



Facebook :
[La Ferme du Vinage](https://www.facebook.com/LaFermeduVinage)



LinkedIn :
[La Ferme du Vinage](https://www.linkedin.com/company/LaFermeduVinage)