



Fromagerie Biolait | Pied du Jura Sàrl

Producteurs associés : Etienne Clerc, Alice Giclat,  
François Devenoge, Patrick Affolter

Route du Chôme 10  
1148 Mont-la-Ville

François Turk : 078 722 96 82  
contact@fromageriebiolait.ch



## MES PRODUITS

Nous vendons des fromages frais à tartiner, le Mon Tendre, en nature, aux herbes, à l'ail d'ours et autres déclinaisons saisonnières.

Nous proposons aussi des yoghourts et du lait pasteurisé.

Tous nos produits sont artisanaux et labellisés Bio-Bourgeon. Ils sont sans conservateurs et produits à partir de lait entier non homogénéisé, ce qui leur confère un goût franc et authentique.

## MON TRAVAIL

Au printemps 2017, la fromagerie Biolait est née à Juriens (Vaud). Cette fromagerie est l'initiative de quatre agriculteurs certifiés Bourgeon-bio-Suisse désireux de valoriser leur lait par les « circuits courts ». Après avoir lancé le premier fromage frais à tartiner suisse-romand, notre fromager continue de développer de nouveaux produits afin d'élargir notre offre. Tenez-vous au courant de nos nouveautés via notre page facebook : <https://www.facebook.com/biolaitpdj>

[www.systeme-b.ch](http://www.systeme-b.ch)

Rue du Roc 1 – 2000 Neuchâtel – 077 412 71 22