



Nous avons construit une véritable filière au cœur de notre territoire.

Soucieux de l'impact de notre activité et avec la volonté de faire perdurer la transmission du savoir-faire familial, nous avons fait le choix d'entreprendre une démarche dont les 4 axes rassemblent l'ensemble de nos engagements sociaux, économiques et environnementaux, et la totalité de nos actions passées et à venir.

Nos producteurs engagés

Conscients que sans lait, il n'y a pas de fromage, nous prenons à cœur d'entretenir des liens forts avec nos producteurs de lait, tous situés en Bourgogne et Champagne, pour fabriquer ensemble nos fromages.



Collecte du lait dans les fermes



80km en moyenne



Réception du lait
Fabrication et affinage des fromages



Distribution locale en priorité
Distribution directe chez nos clients

Empreinte carbone maîtrisée



Notre histoire

En 1895, c'était à Gaye dans la Marne que l'on fabriquait des fromages. Puis, faute de productions laitières à proximité, **la Fromagerie Lincet s'est installée en 1957 à Saligny**. Notre siège est encore aujourd'hui basé dans le petit village de Saligny dans l'Yonne, où **Juliette et Didier Lincet, actuels dirigeants, accompagnés de deux de leurs enfants, Mathilde et Grégoire font perdurer les valeurs familiales** : passion et transmission, qui s'expriment par le goût unique de nos fromages de Bourgogne et de Champagne et la volonté de maintenir le savoir-faire de la maison Lincet.

Humain

Mettre en avant les Hommes et la transmission des savoir-faire

Qualité

Une qualité sans concession pour offrir le meilleur

Environnement

Préserver nos terroirs, alliance de l'Homme et du territoire

Economique

Faire perdurer l'activité et les valeurs familiales

Nous sommes labellisés PME+ depuis mars 2022, avec une note de 81%. Une labellisation qui apporte un référentiel à notre démarche Lait Demain et qui nous encourage à continuer et renforcer nos actions.



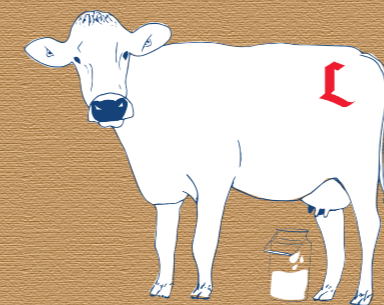
« L'art du fromager consiste à dompter les éléments vivants contenus dans le lait puis le fromage, afin de les apporter intacts aux consommateurs, partout dans le monde. »

Sidier Lincet

Lincet

Sidier Lincet

FROMAGERIE FAMILIALE DEPUIS 1895



Passion & Transmission

Sur les terres de Bourgogne & de Champagne...

Aujourd'hui, nous fabriquons nos fromages sur trois sites (Saligny, Vaudes et Brochon), et avons également un site logistique unique et mutualisé avec d'autres PME dans l'Aube - ce qui nous permet de limiter le nombre de camions sur les routes de notre beau pays.



Notre savoir-faire

Si les méthodes et la fabrication se sont modernisées, la recette est toujours la même, composée essentiellement de lait de vache collecté dans les environs de la fromagerie, de ferments lactiques, de présure pour faire cailler le lait, et d'une pointe de sel.

Un respect de la tradition, des recettes immuables, et une attention de tous les instants sont nos meilleurs alliés pour fabriquer des fromages d'une grande qualité jour après jour.

Entre le lait et le fromage, nous aurons réalisé pas moins de 50 analyses pour être certain que nous vous offrons le meilleur.



Rétrouvons nos recettes sur notre site internet !

www.fromagerie-lincet.net/recettes

FROMAGERIE LINCET

15, rue de la Quenneville - 89100 SALIGNY
Tél : +33 (0)3.86.97.83.97 - Fax : +33 (0)3.86.97.86.17
fromagerie@lincet.com - www.fromagerie-lincet.com

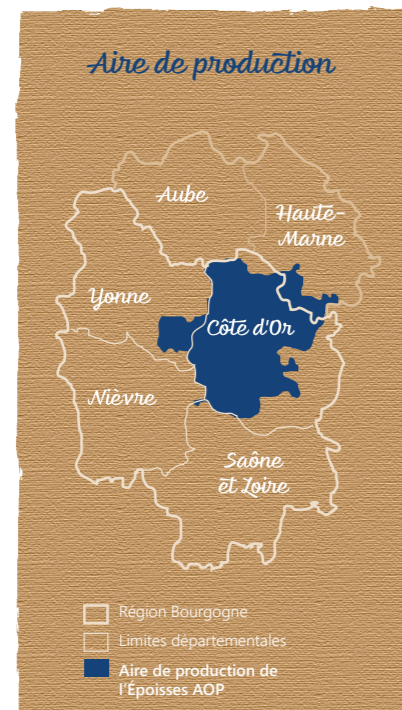


L'Époisses



Ses particularités de production

- De la production du lait à l'affinage, **chaque étape doit se situer dans la zone d'appellation** déterminée par le cahier des charges (voir carte).
- L'origine et la qualité du lait : **3 races de vaches spécifiques** (la Brune, la Montbéliarde et la Simmental) et une alimentation particulière.
- Une **coagulation lente, lactique**, qui dure de 16 à 24 heures.
- Le fromage est démoulé après minimum 48 heures, puis **salé au sel sec**.
- Un **lavage 1 à 3 fois par semaine** pendant l'affinage, avec une eau progressivement enrichie au Marc de Bourgogne.
- L'Epoisses est **affiné 4 à 8 semaines**.
- Il peut être commercialisé à partir de la 5ème semaine de fabrication.

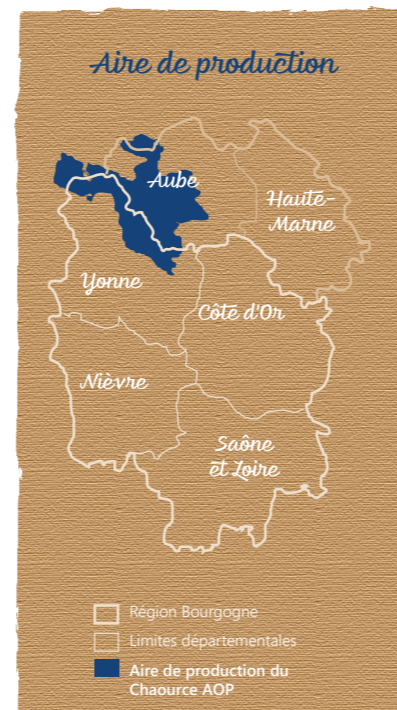


Le Chaource



Ses particularités de production

- De la production du lait à l'affinage, **chaque étape doit se situer dans la zone d'appellation** déterminée par le cahier des charges (voir carte).
- L'origine et la qualité du lait : les vaches doivent pâturer pendant plus de 5 mois, et l'herbe doit représenter plus de 30% de leur alimentation.
- Pour donner au fromage son caractère lactique, le lait doit **coaguler** au moins **12 heures**.
- Le moulage des fromages doit se faire dans des moules adaptés, perforés et sans fond.
- L'égouttage** des fromages fraîchement moulés doit être spontané et lent.
- Après démoulage, les fromages doivent être **salés au sel sec**.
- L'affinage** doit durer au moins **14 jours** pour que le Chaource ait le temps de se revêtir de sa croûte blanche et duveteuse.

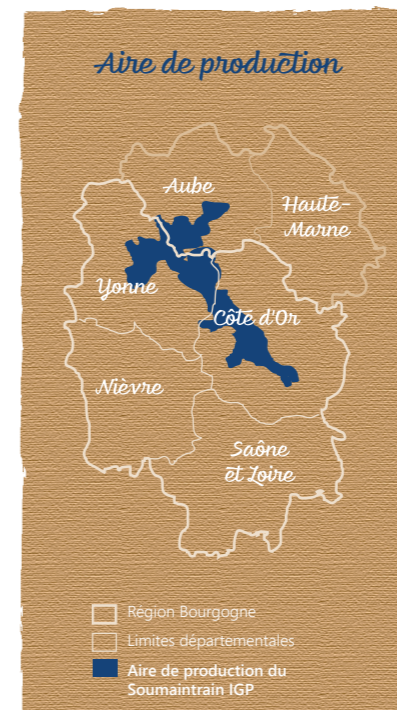


Le Soumaintrain



Ses particularités de production

- De la production du lait à l'affinage, **toutes ces étapes doivent se situer dans la zone de l'IGP** déterminée par le cahier des charges (voir carte).
- L'origine et la qualité du lait : les vaches doivent pâturer pendant au moins 5 mois.
- Pour conserver le caractère lactique du caillé, le lait doit **coaguler** au moins **8 heures minimum**.
- L'égouttage** se fait naturellement sur une période d'au moins **20 heures**.
- Le fromage est démoulé puis **salé au sec**.
- Chaque fromage est **lavé** à l'eau salée (sans colorant) au minimum **4 fois** au cours de la période d'affinage.
- Le Soumaintrain est **affiné 21 jours minimum** à compter du jour de l'emprésurage.



Le Brillât-Savarin



Ses particularités de production

- La **fabrication et l'affinage** doivent être effectués **dans la zone de l'IGP** déterminée par le cahier des charges (voir carte).
- Le **lait de vache entier et crème de lait de vache** sélectionnés pour leur fraîcheur sont mélangés afin d'enrichir le fromage et de respecter sa teneur minimale en matière grasse, à l'origine de son goût marqué de crème.
- Le temps nécessaire à sa **coagulation est au minimum de 12 heures**, qui lui permet une acidification plus poussée.
- L'égouttage** se doit d'être lent et naturel, d'une période d'au moins **20 heures**.
- Le **séchage** après démoulage est de **2 jours minimum**.
- Une partie de la production est vendue affinée. **L'affinage** est de **5 jours** pour les petits formats et **8 jours** pour les grands formats.

