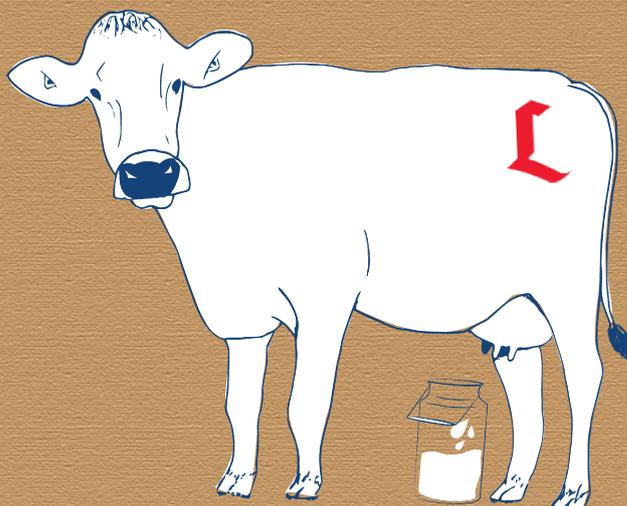




Lincet

Sidier Lincet

FROMAGERIE FAMILIALE DEPUIS 1895



Passion & Transmission

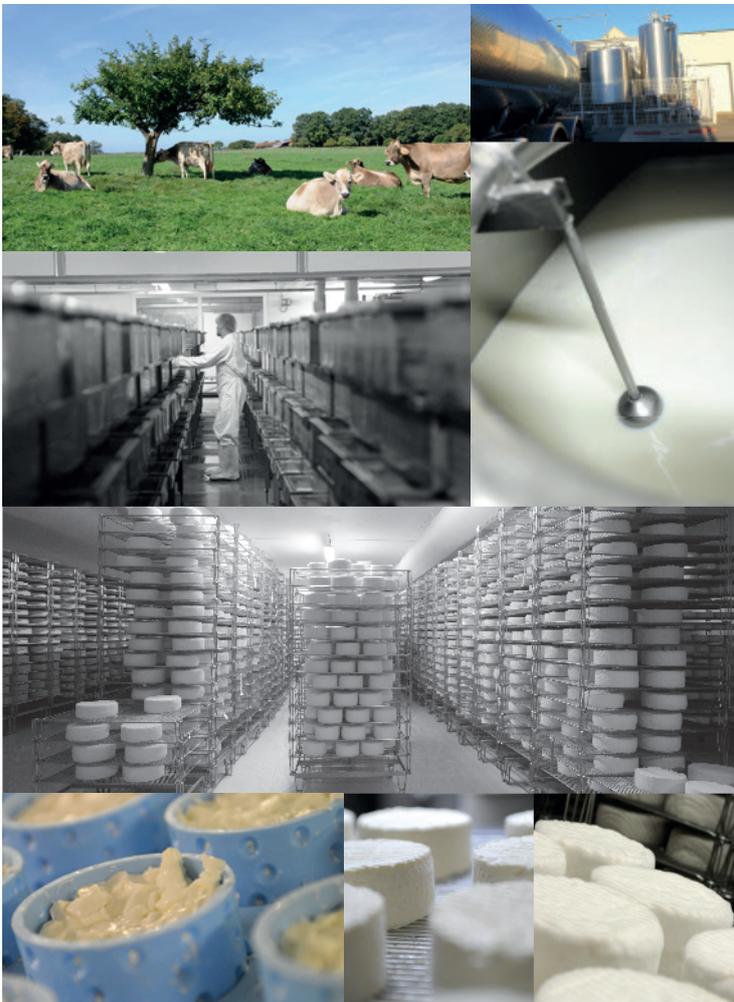
Notre histoire

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.



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

Transmis de génération en génération, le savoir-faire du fromager est un héritage chez Lincet.

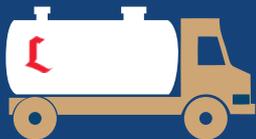
Si les méthodes et la fabrication se sont modernisées, **la recette est toujours la même, composée essentiellement de lait de vache collecté dans les environs de la fromagerie**, de ferments lactiques, de présure pour faire cailler le lait, et d'une pointe de sel.

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.



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

Nos producteurs engagés

Conscients que sans lait, il n'y a pas de fromage, nous prenons à coeur d'entretenir des liens forts avec nos producteurs de lait, tous situés en Bourgogne et Champagne, pour fabriquer ensemble des fromages de qualité : Chaource AOP, Époisses AOP, Brillat-Savarin IGP, Soumaintrain IGP, Saint Florentin, Délice de Bourgogne...

► **Une juste rémunération** : 100% du lait de nos éleveurs est rémunéré à un juste prix encadré via des contrats de 5 ans. Ces contrats apportent de la visibilité aux producteurs et intègrent des primes qualité pour valoriser leur engagement.

La collecte de certaines fermes laitières depuis près de 50 ans témoigne de cette relation basée sur la confiance et la fidélité.

► **Un lait de qualité** : 85% de nos producteurs sont sous signe AOP ou IGP, et 100% du lait collecté est garanti sans OGM.

► **Une collecte autonome** : 100% du lait que nous collectons provient des fermes en contrat exclusif avec l'entreprise.

Nos clients

La France est incontestablement le pays du fromage. La majorité de nos ventes est encore réalisée dans l'hexagone, **en grande distribution, chez les grossistes et chez les crémiers.**

Nous exportons une part importante de notre production à travers le monde entier où nos produits sont vendus dans des magasins de qualité ou mis en œuvre par des chefs étoilés. Ils participent ainsi au rayonnement de la France à travers nos fromages.



Nos fromages

Les AOP

Appellation d'Origine Protégée

L'Époisses et le Chaource Lincet font partie des 45 AOP fromagères présentes en France. Un signe de qualité européen qui garantit au consommateur **que toutes les étapes de production ont lieu dans l'aire géographique délimitée pour l'appellation**, de la production du lait à l'affinage, en passant par la fabrication des fromages, avec un cahier des charges bien défini. Les produits qui en bénéficient tirent leur authenticité et leur typicité de cette origine géographique.

Les IGP

Indication Géographique Protégée

Le Soumaintrain et le Brillat-Savarin Lincet bénéficient de l'IGP, un signe européen qui protège le nom du produit et qui est lié à un savoir-faire. **L'IGP garantit notamment que la fabrication et l'affinage de ces fromages a lieu dans une zone spécifique** selon des conditions bien déterminées dans chaque cahier des charges.



© Image & Associés



*Retrouvez nos recettes
sur notre site internet !*

www.fromagerie-lincet.net/recettes



Nous avons construit une véritable filière au coeur 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.

Avec notre démarche **Lait Demain**, chacun d'entre nous est concerné. L'enjeu est de taille puisqu'il s'agit de garantir le bien-être de l'ensemble de la filière, et de vous nourrir en garantissant le meilleur.

La labellisation PME+ était une étape importante de notre démarche LAIT DEMAIN, et nous sommes heureux d'avoir obtenu ce label en mars 2022, avec une note de 81%. Une labellisation qui apporte un référentiel à notre démarche et qui nous encourage à continuer et renforcer nos actions.



Humain



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

- ✓ Formation et sensibilisation des salariés à la démarche
- ✓ Charte morale de bon comportement
- ▶ En 2022 : **Lancement d'un comité de pilotage ouvert à tous**

Qualité



Une qualité sans concession pour offrir le meilleur

- ✓ Intervention d'une éthologue pour un état des lieux des pratiques en lien avec le bien-être animal
- ▶ En 2022 : **Création d'une charte d'engagement bien-être animal en partenariat avec nos éleveurs.**

Environnement



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

- ✓ Eclairage basse consommation sur nos 3 sites de fabrication
- ✓ Participation au Programme bas carbone des régions Bourgogne Franche-Comté et Grand-Est
- ▶ En 2022 : **Ecoconception des emballages**

Economique



Faire perdurer l'activité et les valeurs familiales

- ✓ Création de notre politique LAIT DEMAIN
- ✓ Recrutement d'une chargée de mission RSE
- ▶ **Développement du service marketing**



« 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. »

Sidia Lincet

FROMAGERIE LINCET

15, rue de la Quennevelle
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