



Lincet
Sidier lincet

Le goût du vrai depuis 1895



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, conservent les valeurs familiales** : tradition artisanale, fidélité dans les approvisionnements, qualité des fromages.

La sixième génération se prépare à participer à l'aventure.



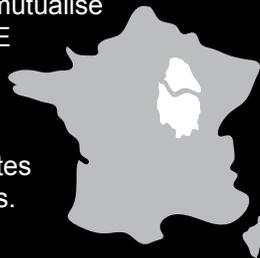
L'ENRACINEMENT LOCAL

Nous collectons chaque jour un lait de qualité auprès d'une soixantaine d'éleveurs avec qui nous créons des liens forts. Nous établissons des contrats pluri-annuels de 5 ans avec un prix du lait permettant une juste valorisation de leur travail dans un contexte mondial de fluctuation des prix du lait. Ainsi, ils peuvent gérer leur exploitation avec davantage de sérénité.



SUR LES TERRES DE BOURGOGNE ET 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.



UN LAIT DE QUALITÉ

Grâce à une alimentation produite localement, le lait des vaches collecté dans les fermes de la région apporte une typicité et une qualité qui se retrouvent dans tous nos fromages.



NOTRE SAVOIR FAIRE

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

Si les méthodes 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 et 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.



LA TRADITION DU GOÛT

Notre savoir-faire fromager transmis depuis cinq générations s'exprime dans le goût de nos fromages. Un goût unique et typique du savoir-faire des fromages de Bourgogne et de Champagne.

Une tradition du goût que nous aimons vous faire partager, et qui s'exprime à différents moments :

- en plateau, en fin de repas
- en bouchées à l'apéritif
- ou en cuisine au travers de recettes originales

Retrouvez
nos recettes sur
notre site internet !
[www.fromagerie-lincet.net/
recettes/](http://www.fromagerie-lincet.net/recettes/)





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'Époisses est **affiné 4 à 8 semaines**.
- > Il peut être commercialisé à partir de la 5^{ème} semaine de fabrication.

AIRE DE PRODUCTION DU SOUMAINTRAIN IGP



- Région Bourgogne
- Limites départementales
- Aire de production du Soumaintrain IGP

Carte Soumaintrain IGP - Source : INAO / IGBC

Pour plus d'info, rendez-vous
sur www.fromage-epoisses.com





Chaource

FROMAGE D'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



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**.

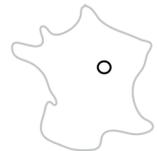
> Le moulage des fromages doit se faire dans des moules adaptés, perforés et sans fond.

> **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.

AIRE DE PRODUCTION DU CHAOURCE AOP



- Région Bourgogne
- Limites départementales
- Aire de production du Chaource AOP

Carte Chaource AOP - Source : INAO / IGBC



Pour plus d'info, rendez-vous sur www.fromage-chaource.com



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**.

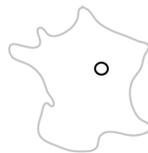
➤ L'**égouttage** se fait naturellement sur une période d'**au moins 20 heures**.

➤ 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.

AIRE DE PRODUCTION DU SOUMAINTRAIN IGP



- Région Bourgogne
- Limites départementales
- Aire de production du Soumaintrain IGP

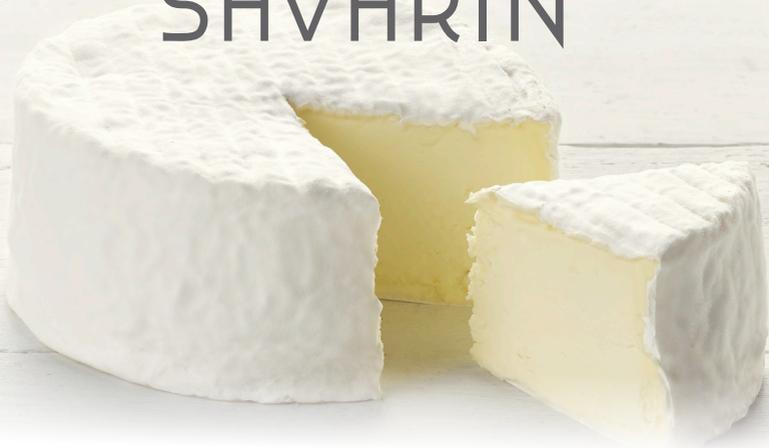
Carte Soumaintrain IGP - Source : INAO / IGBC



Pour plus d'info, rendez-vous sur www.fromage-soumaintrain.fr



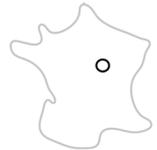
BRILLAT SAVARIN



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.

AIRE DE PRODUCTION DU BRILLAT-SAVARIN IGP



- Région Bourgogne
- Limites départementales
- Aire de production du Brillat-Savarin IGP

Carte Brillat-Savarin IGP - Source : INAO / IGBC



Pour plus d'info, rendez-vous
sur www.fromage-brillat-savarin.fr

FROMAGERIE LINCET

15, rue de la Quenevelle

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

Rejoignez-nous sur

