

La Fromagerie L'Ancêtre fait preuve de développement durable !

Le retour à la source : voilà ce que désiraient les 10 producteurs laitiers certifiés biologiques qui ont donné naissance à la Fromagerie L'Ancêtre en 1993. En effet, ils avaient une vision différente de l'agriculture conventionnelle et souhaitaient ainsi revenir aux méthodes traditionnelles pour respecter davantage l'environnement. L'agriculture biologique permet ainsi aux aliments de conserver leur saveur naturelle et leurs propriétés et permet aussi aux consommateurs de faire un choix santé. La Fromagerie l'Ancêtre achète donc uniquement son lait à des agriculteurs biologiques régionaux pour le transformer ensuite en fromage et en beurre bio.

Pour que ces produits soient certifiés biologiques, l'entreprise doit respecter des normes élaborées par un organisme certificateur et la protection de l'environnement doit être au cœur des pratiques. Par exemple, les animaux ne sont nourris que de grains et de foin biologiques, ils ont accès au pâturage extérieur, aucun antibiotique ne doit leur être administré (on préconise plutôt les soins naturels) et l'utilisation d'hormones et d'OGM est proscrite. De plus, afin d'être conséquents dans leurs méthodes de travail, les employés de la Fromagerie L'Ancêtre optent également pour le respect de l'environnement à l'intérieur même de l'entreprise. En effet, ils préconisent la récupération et la réutilisation de matières de toutes sortes et favorisent l'utilisation de vaisselle en porcelaine pour les réceptions ou le service de restauration. Aussi, le lactocérum produit par le fromage (le petit lait), est récupéré afin de nourrir des porcs élevés dans différentes fermes porcines et tous les cartons utilisés pour les fromages sont réutilisés à maintes reprises.

La recherche et le développement sont également au centre de toute cette réussite. Au cours des dernières années, des sommes majeures ont été investies dans le développement de nouveaux procédés et dans l'achat d'équipements. Par exemple, une technologie permet maintenant de fabriquer du fromage sans lactose. De plus, outre le cheddar et le parmesan, des recherches intensives auront également favorisées le développement d'une foule de fromages biologiques tels que mozzarella, ricotta, fromage allégé frugal, emmental, feta, cheddar jaune et marbré. Tous ces développements auront permis à la Fromagerie l'Ancêtre de devenir un leader dans la production de fromages biologiques et d'atteindre un chiffre d'affaires de 6,3 millions de dollars, en plus de créer 35 emplois depuis son ouverture.



La gamme de produits biologiques fabriquée par L'Ancêtre



Le comptoir des ventes