



Nos valeurs, nos produits
www.ferme-maugain.com



À LA
FERME
Maugain

La Ferme Maugain, une histoire de famille

Agriculteurs depuis plusieurs générations, la famille Maugain est originaire du Souillot, dans le Haut Doubs à proximité de Levier.

Après la reprise de l'atelier Fortin à Aubonne en 2009, la famille MAUGAIN s'est diversifiée dans la transformation d'une partie de la production de la ferme du Souillot en produits frais fermiers. À ce jour, la Ferme MAUGAIN traite 100 vaches laitières, elle transforme un volume de 300 000 litres de lait par an et livre à la coopérative des Monts de Joux environ 500 000 litres de lait.



À LA
FERME
Maugain

Notre philosophie

Élaborer des produits frais, fermiers et de qualité artisanale, issus de nos campagnes, respectueux de l'environnement et des pratiques naturelles permettant de révéler les meilleures saveurs du lait.

« La prise en compte de l'environnement, de l'évolution des prairies selon les saisons notamment, ainsi que du bien être des animaux sont pour nous essentiels dans la conduite de notre ferme pour assurer la confiance, la sécurité et la qualité de nos produits. Plus qu'une agriculture raisonnée, il s'agit de principes, de valeurs qui nous animent au quotidien ».



À LA FERME Maugain

Notre sens de l'éthique

La Ferme Maugain a su créer son identité régionale en respectant les valeurs familiales transmises par les parents et les grands-parents :

- En s'affiliant à des partenaires locaux pour sécuriser l'origine des matières premières.
- En se réappropriant la chaîne de production (de l'étable à votre table) et donc de pouvoir veiller sur les animaux et leur santé autant que la mise en place d'une production de qualité à toutes les étapes du processus.
- En garantissant la qualité et la sécurité alimentaire.



À LA
FERME
Maugain

Les meilleures saveurs du lait

Notre volonté est de développer un produit artisanal, garantie d'une qualité et d'un savoir-faire local, qui nous démarquent des produits standardisés et industriels.

À LA
FERME
Maugain

La richesse d'un terroir

Les sols et la flore du Massif jurassien étant très diversifiées, les vaches transmettent au lait une qualité et un goût unique pour la fabrication des fromages AOP et des produits laitiers frais.





À LA
FERME
Maugain

Une alimentation saine, un lait de qualité

Avec la volonté de travailler une agriculture saine et raisonnée, les vaches de la ferme du Souillot sont nourries avec une alimentation naturelle, à base d'herbe fraîche à la belle saison, en pâturage, et de foin en hiver, sans OGM.



À LA
FERME
Maugain

Une traite quotidienne sur site

Le lait est issu de nos vaches montbéliardes de la ferme du Souillot. Le lait est collecté sur place et aussitôt transformé en yaourts le jour même de la traite.



À LA
FERME
Maugain

Le bien-être animal

Dans une étable adaptée aux normes environnementales en vigueur, les vaches sont élevées dans un confort optimal garantissant leur bien-être. La ferme Maugain entretient elle-même les pâturages et les champs de foin pour le fourrage l'hiver.

Les vaches sont nourries de manière naturelle avec une alimentation saine conforme aux saisons, dans le respect d'une production normale de l'animal. Par exemple, les petits veaux sont laissés avec leur mère une à deux journées.

De l'étable ... à votre

Produits Laitiers

Lait - Yaourts
Fromages - Comté - Petits suisses

Produit

À LA
FERME
Maugain

**Une entreprise à dimension humaine,
ancrée dans son terroir**

La ferme Maugain est implantée sur le plateau de Pontarlier dans le Haut-Doubs au coeur du terroir comtois. C'est au Souillot, à proximité de Levier dans la zone AOP Comté là où la flore est la plus riche et diversifiée.

La Ferme Maugain s'inscrit comme un acteur social actif en milieu rural en employant une dizaine de personnes dont 8 personnes qui habitent la commune.



À LA
FERME
Maugain

Une gamme de yaourts
aux saveurs fermières



Une large gamme
de parfums et arômes.

- NATURE • AUX FRUITS
- AROMATISES





Ferme Maugain - 25270 LE SOUILLOT
www.ferme-maugain.com