



Tradition et modernité

Jousseaume (EARL)

Logis de Goin
16440 Roullet St Estèphe
FRANCE

Tel 05 45 66 33 41
Fax 05 45 66 33 40

contact@goat-and-cheese.com
www.goat-and-cheese.com

Salon du Fromage 2012

Stand E 08

**Mis à jour
Le 14/02/2012**

Le beau domaine de La Chèvrerie se trouve à une quinzaine de kilomètres au sud d'Angoulême en Charente.

Depuis 1997, Alain Jousseaume gère cette affaire familiale créée par ses parents et grands parents, dans le respect des pratiques fromagères de sa grand-mère, Laure, qui à 97 ans, est toujours présente avec bon pied et bon œil....

En 1953, les grands parents ont l'idée d'acheter une cinquantaine de chèvres et commencent la production des fromages fermiers. En 1973, le troupeau compte déjà 320 chèvres de race Alpine.

Quand Alain Jousseaume et sa sœur Béatrice prennent la suite de leurs parents, ils modernisent avec un grand dynamisme les installations et donnent une dimension nouvelle à leur l'activité.

Aujourd'hui, cette exploitation d'environ 100 Ha, en Petite et Grande Champagne accueille plus de 450 chèvres, toutes consacrées à la production de fromages de chèvre fermiers.

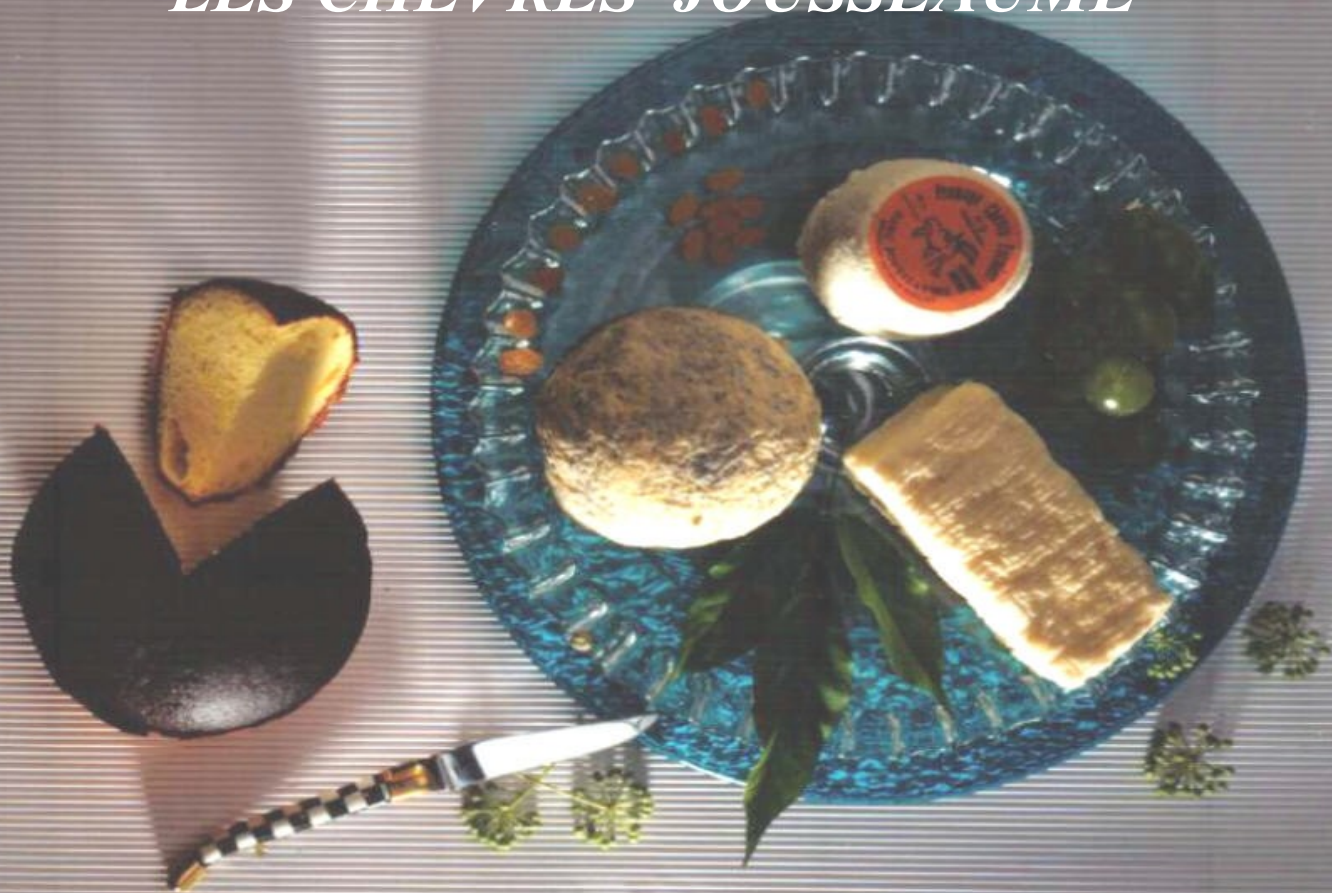
Des outils performants et la maîtrise du savoir-faire familial nous permettent d'allier modernité et tradition. Bien-sur, nos fromages sont toujours moulés à la louche et salés à la main. Ni ferment ni moisissure du commerce. Nous travaillons avec nos propres souches de fermentation et d'affinage ce qui donne à nos fromages cette palette aromatique si particulière et cette unique.

La chèvrerie Jousseaume travaille en filière dite intégrée, c'est-à-dire, la maîtrise totale de toutes les étapes de la production, en partant des champs, jusqu'à la commercialisation et ce, en passant par les animaux, la transformation du lait et l'affinage des fromages de chèvre fermiers.

Sur une quinzaine de références à ce jour, la « Taupinière Charentaise » créée en 1973 est la marque phare de la Maison Jousseaume. On la retrouve sur de nombreuses grandes tables étoilées, chez les fromagers les plus réputés, dans certaines boutiques haut de gamme comme Fauchon Paris et dans les grandes villes d'Europe ou encore au Japon.

Principalement positionné dans le traditionnel et la restauration, la marque devient depuis quelques années incontournable dans le monde du fromage.

LES CHEVRES JOUSSEAUME



L'excellence Charentaise