



SECTION CULTURELLE

VISITE DE LA FROMAGERIE MILLERET

La section culturelle du FAL a organisé une visite à la fromagerie Milleret à CHARCENNE.

Il s'agit d'une entreprise familiale qui a vu le jour en 1921 et qui fabrique, à partir de laits pasteurisés, différentes sortes de fromages à pâte molle à la croûte fleurie, comme l'Ortolan et le Charcennay, ou croûte lavée comme le Roucoulons.

A travers un film et sur place dans la galerie, les visiteurs ont découvert la fabrication traditionnelle du fromage depuis le caillage jusqu'à l'affinage dans les hâloirs et l'emballage.

Cette entreprise moderne et performante sait associer le savoir faire et l'expérience pour un même but : une production de fromages de qualité.