

# Vente en ligne sur le site POURDEBON

Vous vous demandez où trouver nos fromages. Vous aimeriez bien pouvoir déguster les fromages de La Revalière. Vous souhaiteriez offrir de bons fromages de chèvres.

Pour répondre à ces attentes, la fromagerie de La Revalière vient d'ouvrir une boutique en ligne, sur le site POURDEBON. <https://www.pourdebon.com/fr/la-revaliere>

C'est de la vente directe. La mission de POURDEBON est de rapprocher les producteurs et artisans des consommateurs.

Nous préparons votre commande et les fromages arrivent directement chez vous. Chronofresh vient récupérer les colis directement à la fromagerie et se charge de vous les livrer le lendemain à l'heure que vous souhaitez .

Voilà un bon moyen de découvrir ou également de faire connaître les fromages de La Revalière. La livraison est gratuite dès 30€ d'achat. Faites le savoir autour de vous, la vente en ligne est aujourd'hui possible.

---

## STATION D'EPURATION

La Fromagerie de LA REVALIERE se lance dans un chantier d'envergure. Un nouveau système d'épuration va venir remplacer le précédent. Nous installons une mini station d'épuration qui va permettre de retraiter toutes nos eaux de la fromagerie.

Ce système nous vient de Belgique, pays qui n'a pas le droit de faire d'épandage comme en France. Vous pourrez suivre le

reportage photos du chantier sur Facebook.

---

## **Le Coquillon**

LA REVALIERE VOUS PRÉSENTE LE P'TIT NOUVEAU :

SA RONDEUR, SON VOILE DE CRÉMÉ APPELLENT A LA VOLUPTÉ ET AU PLAISIR.

TOUS LES INGRÉDIENTS DU BONHEUR SONT RÉUNIS DANS CE SUBTIL ET ÉLÉGANT FROMAGE.

170 G DE DOUCEUR

---

## **Prix de la Région Centre Atlantique**

### **Stratégie primée**

Énergique et excellente, la Fromagerie de la Revalière l'est autant que ses produits... Pour preuve, elle est le Lauréat départemental 2015 Stars & Métiers, catégorie Dynamique commerciale. Ce Trophée, initié et organisé par les Banques Populaires et les Chambres de métiers et de l'artisanat, récompense les chefs d'entreprises artisanales passionnées.

## Communication active

Depuis plus de 30 ans, la Fromagerie se concentre sur ses produits, mais n'oublie cependant pas de bien les vendre. Malgré tout, nos outils de communication « faits maison » n'étaient pas à la hauteur de la qualité de nos fromages.

Aussi avons-nous fait appel à l'agence [Altitude and Co](#) et à [Mickaël Crenn](#) pour mieux faire connaître notre activité et la promouvoir auprès de nos clients, crémiers fromagers.

Désormais, nous avons des plaquettes de présentation, des affichettes pour nos animations, un site internet esthétique... Nous sommes fiers de ces beaux outils, et avons été récompensés, à tous les niveaux. Notamment avec ce prix, qui nous incite à continuer sur cette voie !

La remise du Trophée Stars & Métiers a eu lieu le 20 mai 2015 à la Chambre des métiers de Parthenay 79. Pour l'occasion, un film présentant la fromagerie a été diffusé. Une vraie consécration !

Vous pouvez visionner ce film sur :<https://www.youtube.com/watch?v=6-bSXE4qaRk>

---

## Présentation de La Revalière

Nous avons débuté en 1981, à l'époque en tant que producteurs fermiers. Cela fait plus de trente ans que nous fabriquons du fromage, mais nous avons décidé d'en parler vraiment que maintenant. En créant la marque «**La Revalière**», nous souhaitons mettre en avant l'ensemble de nos produits et un savoir faire inchangé. Nous avons à cœur de respecter **la vraie**

## **tradition des Fromages de chèvre au lait cru.**

Les ferments lactiques maison apportent tout leur caractère à nos fromages et donnent à nos produits cette identité particulière qui fait la richesse de notre gamme.

Avec cette nouvelle identité, nos produits sont facilement identifiables par les consommateurs et ainsi nous affichons les valeurs d'un produit qui revendique fièrement **son terroir** : **La Gâtine**

C'est avec son équipe de 6 personnes que la fromagerie transforme le lait cru, collecté chaque jour auprès de trois fermes sélectionnées, en une gamme de produits et formes variés.

Le Parthenay, Le Pictou, Le Polochon, Le Cabris, Le Lingot, Le Chabis et dernièrement Le Coquillon, nature ou cendré, toute une déclinaison de goûts et de parfums subtilement travaillés qui font de la gamme «**La Revalière**» une marque de référence et de choix pour les amoureux de grands Fromages.