

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.

Installation d'une station d'épuration

Depuis le début du mois de septembre, la Fromagerie de LA REVALIERE se lance dans un chantier d'envergure : Une station d'épuration.

Nous installons une mini station d'épuration qui va permettre

de retraiter toutes les eaux de la fromagerie. Ce traitement répondra à une situation environnementale plus pérenne.

L'installation d'épandage des eaux blanches était devenue inadaptée au vue de la progression de la fromagerie. Un nouveau système de traitement des eaux va venir remplacer le précédent. Ce système de traitement sera maintenant en adéquation avec le niveau de production actuel.

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

Cette installation correspond à l'implantation de 3 cuves. Une de 15m³ et deux de 10m³. Pour l'instant, nous en sommes au terrassement. Heureusement le terrain est sec. Il est impressionnant le trou nécessaire à la mise en place des 3 cuves. Nous avons du sacrifier des arbres, mais c'est pour la bonne cause.

Ce chantier a été rendu possible après la rencontre de Jérôme Audouin, responsable d' AJ Environnement., fournisseur et installateur de tout ce matériel. www.aj-environnement.com

Vous pourrez suivre le reportage photos du chantier sur Facebook.

The Coquillon

La Revaliere is proud to present you it's newcomer, The Coquillon.

His roudness, his veil of cream call it to voluptuousness and pleasure.

All ingredients of happiness are together in this subtle and elegant cheese.

170 grams of pure sweetness.

Back to the world

The World of Cheese in Tours, a major event in the profession, is to be classified in our success stories. We thank our customers, retailers, creamers for warm exchanges made possible by this encounter. New contacts were established and opening towards exports should become a reality. The Revaliere confirms its premium positioning.

Award of the Central Atlantic region

Winning strategy

Energetic and excellent, the Revaliere is as much as its products ... For proof, she's the departmental winner 2015 Stars & Jobs, commercial momentum category. This trophy, initiated and organized by Banque Populaire and the Chambers of Trades and Crafts, rewards passionate leaders of craft enterprises.

Active communication

For over 30 years, the cheese factory focuses on its products, but doesn't forget to well sell them. Nevertheless, our communication tools "homemade" were not up to the quality of our cheeses.

So we appealed to the agency [Altitude and Co](#) and [Mickaël Crenn](#) to raise awareness and promote our business with our customers and cheese creamers.

Now we have the presentation brochures, posters for our events, an aesthetic website ... We are proud of these beautiful tools, and we are rewarded at all levels. Especially with this award, which encourages us to continue in this way!

The awarding of the trophy Stars & Job was held May 20, 2015 at the Chamber of Trades of Parthenay. On this occasion a film that presents the cheese was broadcast. A real consecration!

You can watch this movie on:
<https://www.youtube.com/watch?v=6-bSXE4qaRk>

Presentation of La Revaliere

We started in 1981 at the time as farm producers. For over thirty years we produce cheese, but we decided to talk about really, only now. By creating the brand "**The Revaliere**", we wish to highlight all of our products and an unchanged know-how. We have at heart to meet **the true tradition of goat cheeses from raw milk.**

The house lactic ferments bring all their character to our cheeses and give at our products this particular identity that makes the richness of our range.

With this new identity, our products are easily recognized by consumers and spread the values of a product that proudly claims its land: **La Gâtine**.

It's with her team of 6 people that the cheese factory transforms the raw milk, daily collected from three selected farms in a range of products and varied shapes.

The Parthenay, the Pictou, the Polochon, the Cabris, the Lingot, the Chabis and lately, the Coquillon, nature or ashen, an entire variation of flavors and fragrances that are subtly crafted that make the range "**The Revaliere**" a reference brand of choice for lovers of great cheeses.