



Le Brebis des grands espaces

Index catalogue

Le Fédou	7
La Bergeronnette	9
La Brique	11
La Téoulette	13
La Grivette	15
La Cardabelle	17
Le Titounet	19
Le Claousou	21
Le Sounal	23
La Sourélette	25
La Tomme	27
La Brousse	29
La Rebarbe	31
La Meule des bergers	35
La Cadénelle	37
L'Oursailou	39
TommetteOursailou	41
Le Mit'chou	43
La Sourélette	45
Le P'tit Méjean	47
La Brousse-bio	49

Les racines du Férou,

1973 : les premiers Férous sont moulés et vendus par Marie et Armand Pratlong.

1982 : le Gaec de Hyelzas valorise le lait de son troupeau en Férou, Pérail, Tomme.



Le début d'une autre histoire,

1990 : Fondation de la sarl le Férou. Construction de l'atelier.

1994 : Agrandissement et création d'un accueil / dégustation.

2000 : Agrandissement (emballage, affinages et bureaux).

2008 : Constitution de la SAS Fromagerie de Hyelzas, pour recapitaliser, 50 associés en plus des fondateurs.

2015 : Agrandissement de l'arrivée du lait. Installation d'une chaudière à plaquettes de bois.

2019 : Nouvelle visite expérimentuelle du Férou avec nos guides gourmands d'Occitanie.

2025 : Extension atelier fabrication et création d'un espace de visite.



Notre terroir : le Causse Méjean,

Vaste plateau calcaire de 34 000 hectares où vivent 17 000 brebis et 450 habitants.

L'agropastoralisme des Causses et des Cévennes est classé au patrimoine mondial par l'UNESCO depuis juin 2011.

Le lait cru, notre histoire,
le lait thermisé,
notre réalité d'aujourd'hui.



Lait thermisé : il est chauffé à une température inférieure à la pasteurisation, entre 62 et 67°C, **il n'est pas bouilli**.

Une partie des germes sont détruits, une partie est préservée.

La thermisation ne protège pas de contamination très fortes en pathogènes.



Les laits que nous collectons sont le plus souvent sains, actuellement, nous n'arrivons plus à supporter économiquement et humainement les contraintes imposées au lait cru.

Nous avons choisi de vivre, et de continuer à produire du fromage, nous avons opté pour le lait thermisé.

Nous continuons à participer à un groupe de recherche sur le lait cru, pour trouver des solutions. **Nous ensemençons nos laits, au cours de la fabrication, avec des souches variées prélevées sur trois troupeaux** que nous collectons, elles sont cultivées par un laboratoire qui a vérifié que ces souches soient indemnes de pathogènes.



Cahier des charges production de lait Fédou depuis 1992 !

Le lait de brebis est produit sur le Causse Méjean, les brebis pâturent les landes calcaires. Nos éleveurs passionnés par leur métier et par leur territoire prennent soin de leurs brebis pour produire un lait de qualité, sincère et savoureux comme le Causse Méjean !



Gaec du Petit Buis



Gaec du Maronnier



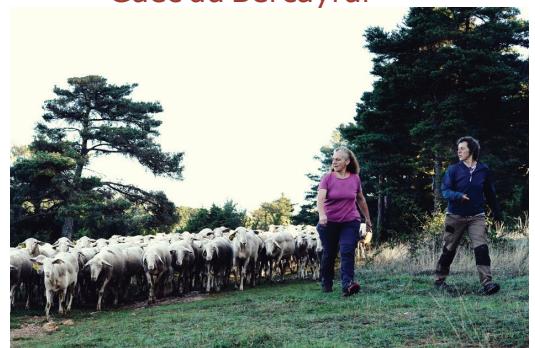
Gaec du Mas de Val



Gaec du Bout du Monde



Gaec du Bercayral



Gaec de la Viale



Gaec des Esquillious



Le Fédou

du Causse Méjean

Généreux
et savoureux !



Ce fromage est élaboré à partir de lait entier de brebis provenant d'exploitations agricoles rigoureusement sélectionnées. Tous nos bergers pratiquent une agriculture raisonnée et un élevage extensif. Ils ont signé notre cahier des charges : alimentation traditionnelle, pâturage des brebis.



En occitan, « Fède » veut dire brebis, d'où son nom de Fédou ! Il est à l'origine de notre fromagerie, c'est avec lui qu'Armand et Marie Pratlong, puis Christian, Jeanine et Pierre, ont commencé notre histoire. Nous commercialisons ce fromage depuis 1978, après qu'il eut fait les délices des générations précédentes...

C'est un fromage à pâte molle à croûte fleurie. Le Fédou du Causse Méjean est affiné au moins une quinzaine de jours pour devenir fin et moelleux en bouche. Couvert de bleu à l'origine, blanc maintenant, il vieilli avec nous. Fromage généreux, il mêle la finesse du lait de brebis aux arômes de sous-bois.



Tél : 04.66 45 66 74 commercial@fedou.com / www.fedou.com





FICHE TECHNIQUE

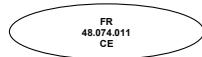
FEDOU 250g

Code article
Nomenclature douanière

4069050

FEDTC1N

Marque de salubrité :.....



Date création : 01/10/2018
Date de MAJ 08/02/2024

Le Fedou
Fromagerie de Hyelzas SAS
HYELZAS

48150 Hures La Parade
Tel : 04.66.45.66.74

info@fedou.com

DENOMINATION FROMAGE

Nature du lait (vache, chèvre, brebis)	brebis
Lait (cru, thermisé, pasteurisé)	Lait thermisé
Origine du lait	France
Type de pâte (molle, cuite, pressée...)	Molle
Type de présure	Présure animale
Type de croûte (fleurie, lavée, morgée...)	Fleurie
Durée d'affinage minimum	10 jours
Dimensions du fromage	diam 10cm, haut 3,5cm
Poids net en g	250
DDM garantie à réception en jours	33 jours

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Conservateurs	Ingrédients	Valeurs nutritionnelles du produit			
		Critère	Résultat	Critère	Résultat
néant	Fromage au LAIT THERMISE de Brebis Sel Présure Ferments	Valeur énergétique kj	1440	Graisses g/100g	30
		Valeur énergétique kcal	348	Acide gras mono insaturés g/100g	6
		Proteines g/100g	18	Acide gras poly insaturés g/100g	1
		Glucides %	1	Acides gras saturés g/100g	19
		Sucres g/100g	<0,5	Cendres g/100g	2
		Extrait sec	52%	Humidité pression réduite %	48
		MG sur produit fini	28,4%	Taux de sel g/100g	0,98
		MG/ES	55,1%	Sodium en g/100g	0,39
		pH	5,4	* Analyse réalisée sur un mélange de fromage de la même famille	
		HFD	68%	* Données susceptibles de varier selon la saisonnalité du lait	

Allergènes	Présence	Absence	Allergènes	Présence	Absence
Céréales contenant du gluten (blé, orge, avoine) et produits à base de ces céréales		Absence	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix) et produits à base de ces fruits		Absence
Crustacés et prod. à base de crustacés		Absence	Céleri et produits à base de céleri		Absence
Œufs et produits à base d'œufs		Absence	Moutarde et produits à base de moutarde		Absence
Poissons et prod. à base de poissons		Absence	Graines de sésame et produits à base de graine de sésame		Absence
Arachides et prod. à base d'arachides		Absence	Sulfite et dioxyde de souffre		Absence
Soja et produits à base de soja		Absence			
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Présence				

CONDITIONNEMENT

T°C de conservation produit	4°C - 10°C
Colisage	6 pièces
Gencode colis	3589080004230
Gencode produit	3589080004247
EAN 14	53589080004242
Poids brut/ colis (g)	1780
Dimensions colis (L x l x h) (cm)	35 x 24 x 7
Nbre de colis par couche	8
Nbre de couches par palette	20
Nbre de colis par palette	160

CARACTERISTIQUES EMBALLAGE

Type emballage produit (papier,boite bois..)	Nu
Type emballage colis (bois, carton....)	caisse bois+papier
Poids de l'emballage produit vide(g)	0
Poids de l'emballage du colis vide(g)	310
Type palette	euro



Etiquette et papier : à jeter
Caisse bois : à trier

CONSEIL POLLUTION LIBREMENT CONSULTEABLE > WWW.CONSEILDETRI.FR

PROCESS DE FABRICATION

Réception du lait,
Contrôle chauffage
Maturité du lait
Présurisation-acidification
Caillage avec de la présure animale
Travail du caillé
Découpage
Brassage
Moulage
Égouttage
sauumurage
Affinage
Affinage minimum 10 jours
Contrôles qualité
Contrôle bactériologiques, pH, HFD
Dégustation
Emballage

La Bergeronnette

Pérail



Fine et onctueuse

En parlant d'un fromage prisé à Rome, Pline l'Ancien a écrit il y a plus de 2000 ans « un fromage plat et rond au lait de brebis venant de la région des gabales ».

Il a longtemps été moulé dans chaque ferme après la fermeture de la laiterie, avec la présure échangée avec les laitiers.

Depuis juin 2025 le Pérail est une Indication Géographique Protégée (IGP)



Notre Bergeronnette, Pérail du

Fédou est le fruit de notre histoire familiale, et de la tradition pastorale.

C'est Armand Pratlong, grand père de Vincent, qui l'a nommée quand sa femme Marie moulaient les pérails. Nous la fabriquons comme autrefois à partir d'un caillé doux présure. Depuis 1978 notre Pérail s'appelle la Bergeronnette du nom de l'oiseau qui annonce le renouveau du printemps sur le Causse Méjean.

Avec le temps, sa pâte devient fine et crémeuse et les goûts suaves et doux se développent. Sa texture et sa saveur reflètent la qualité de la flore naturelle de notre terroir de montagne. Le Pérail, une belle histoire qui continue.



Tél : 04.66 45 66 74 commercial@fedou.com / www.fedou.com





FICHE TECHNIQUE

BERGERONNETTE Pérail du Férou 150g pliée

Code article

Nomenclature douanière 04069050

BERTC1P

Marque de salubrité :

FR
48.074.011
CE

Date création :

01/10/2018

Date de MAJ

08/02/2024

Le Fedou
Fromagerie de Hyelzas SAS
HYELZAS
48150 Hures La Parade
Tel : 04.66.45.66.74
info@fedou.com

DENOMINATION FROMAGE

Nature du lait (vache, chèvre, brebis)	brebis
Lait (cru, thermisé, pasteurisé)	Lait thermisé
Origine du lait	France
Type de pâte (molle, cuite, pressée...)	Molle
Type de présure	Présure animale
Type de croûte (fleurie, lavée, morgée...)	Fleurie
Durée d'affinage minimum	7 jours
Dimensions du fromage	diam 100mm Ht 25mm
Poids net en g	150g
DDM garantie à réception en jours	26 jours

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Conservateurs	Ingrédients	Valeurs nutritionnelles du produit			
		Critère	Résultat	Critère	Résultat
non	Fromage au LAIT thermisé de Brebis	Valeur énergétique kj	1260	Graisses g/100g	26
		Valeur énergétique kcal	304	Acide gras mono insaturés g/100g	6
Colorants dans la pâte	Sel	Proteines g/100g	17	Acide gras poly insaturés g/100g	1
non	Présure	Glucides %	1	Acides gras saturés g/100g	16
Colorants dans la croûte	Ferments	Sucre g/100g	<0,5	Cendres g/100g	4
non		Extrait sec	45%	Humidité pression réduite %	53
		MG sur produit fini	23%	Taux de sel g/100g	1,4
		MG/ES	51%	Sodium en g/100g	0,55
		pH	5,4	* Analyse réalisée sur un fromage de la même famille le 20/02	
		HFD	71%	*Données susceptibles de varier selon la saisonnalité du lait	

Allergènes	Présence	Absence	Allergènes	Présence	Absence
Céréales contenant du gluten (blé, orge, avoine) et produits à base de ces céréales		Absence	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix) et produits à base de ces fruits		Absence
Crustacés et prod. à base de crustacés		Absence	Céleri et produits à base de céleri		Absence
Oeufs et produits à base d'oeufs		Absence	Moutarde et produits à base de moutarde		Absence
Poissons et prod. à base de poissons		Absence	Graines de sésame et produits à base de graine de sésame		Absence
Arachides et prod. à base d'arachides		Absence	Sulfite et dioxyde de souffre		Absence
Soja et produits à base de soja		Absence			
Laits et produits à base de lait (y compris le lactose)	Présence				

**CONDITIONNEMENT****PROCESS DE FABRICATION**

T°C de conservation produit	4°C - 10°C			réception du lait,
Colisage	6 pièces	9 pièces	12 pièces	Contrôle chauffage
Gencode colis	3589080004650	3589080004667	3589080004674	Chaussage
EAN 14	53589080004655	53589080004662	53589080004679	
Gencode produit		3589080004643		maturation du lait
Poids brut/ colis (g)	1210	1160	2110	Caillage avec de la présure animale
Dimensions colis (L x l x h) (cm)	35 x 24 x 4	35 x 24 x 7	35 x 24 x 7	Travail du caillé
Nbre de colis par couche	8	7	7	Découpage
Nbre de couches par palette	20	20	20	Brassage
Nbre de colis par palette	160	140	140	Affinage
				Moulage
				Egoutage
				Salage

CARACTERISTIQUES EMBALLAGE

Type emballage produit (papier, boîte bois..)	Complexé d'affinage			affinage minimum 7 jours
Type emballage colis (bois, carton....)	caisse bois			Contrôles qualité
Poids de l'emballage produit vide(g)	<1			Contrôle bactériologiques, pH, HFD
Poids de l'emballage du colis vide(g)	200	290	290	Dégustation

La Brique

du Causse Méjean

Suave
et moelleuse !



Ce fromage est élaboré à partir de lait entier de brebis provenant d'exploitations agricoles rigoureusement sélectionnées. Tous nos bergers pratiquent une agriculture raisonnée, un élevage extensif. Ils ont signé notre cahier des charges : alimentation traditionnelle, pas d'ensilage, les brebis pâturent...



Née en 1992, La Brique du Fédou est notre première innovation, alliant notre tradition de caillage à une forme alors peu commune sur le causse Méjean. Trente ans après, elle continue à faire le régal des gourmets. La brique du Fédou offre une présentation agréable, une conservation plus aisée, un seul bord entamé par la coupe.

La brique du Fédou est souple, crémeuse affinée. Les arômes fins et suaves du lait de brebis se développent au fil des jours, elle affirme son caractère en s'affinant.

Chaque Brique du Fédou est délicatement pliée manuellement dans un complexe d'affinage translucide. Cette présentation favorise la souplesse de la pâte et développe les arômes.



Tél : 04.66 45 66 74 commercial@fedou.com / www.fedou.com





FICHE TECHNIQUE

BRIQUE du FEDOU pliée 170 g

Code article
Nomenclature douanière

BRITC1P

Marque de salubrité :.....

FR
48.074.011
CEDate création : 01/10/2018
Date de MAJ 08/02/2024

Le Fedou
Fromagerie de Hyelzas SAS
HYELZAS
48150 Hures La Parade
 Tel : 04.66.45.66.74
 info@fedou.com

DENOMINATION FROMAGE

Nature du lait (vache, chèvre, brebis)	brebis
Lait (cru, thermisé, pasteurisé)	Lait thermisé
Origine du lait	France
Type de pâte (molle, cuite, pressée...)	Molle
Type de présure	Présure animale
Type de croûte (fleurie, lavée, morgée...)	Fleurie
Durée d'affinage minimum	7 jours
Dimensions du fromage	150mm-70mm-25mm
Poids net en g	170g
DDM garantie à réception en jours	26 jours

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Conservateurs	Ingrédients	Valeurs nutritionnelles du produit				
		Critère	Résultat	Critère	Résultat	
néant	Fromage au LAIT THERMISE de Brebis	98%	Valeur énergétique kj	1260	Graisses g/100g	
		1,2%	Valeur énergétique kcal	304	Acide gras mono insaturés g/100g	
		Sel	Proteïnes g/100g	17	Acide gras poly insaturés g/100g	
		Présure	Glucides %	1	Acides gras saturés g/100g	
		Ferments	Sucres g/100g	<0,5	Cendres g/100g	
			Extrait sec	45%	Humidité pression réduite %	
			MG sur produit fini	23%	Taux de sel g/100g	
			MG/ES	51%	Sodium en g/100g	
			pH	5,4		
			HFD	71%		
* Analyse réalisée sur un mélange de fromage de la même famille						
*Données susceptibles de varier selon la saisonnalité du lait						

Allergènes	Présence	Absence	Allergènes	Présence	Absence
Céréales contenant du gluten (blé, orge, avoine) et produits à base de ces céréales		Absence	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix) et produits à base de ces fruits		Absence
Crustacés et prod. à base de crustacés		Absence	Céleri et produits à base de céleri		Absence
Oeufs et produits à base d'oeufs		Absence	Moutarde et produits à base de moutarde		Absence
Poissons et prod. à base de poissons		Absence	Graines de sésame et produits à base de graine de sésame		Absence
Arachides et prod. à base d'arachides		Absence	Sulfite et dioxyde de souffre		Absence
Soja et produits à base de soja		Absence			
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Présence				

CONDITIONNEMENT

T°C de conservation produit	4°C - 10°C
Colisage	8 pièces
Gencode colis	3589080004624
Gencode produit	3589080004605
Poids brut/ colis (g)	942
Dimensions colis (L x l x h) (cm)	35 x 24 x 5
Nbre de colis par couche	8
Nbre de couches par palette	20
Nbre de colis par palette	160

CARACTERISTIQUES EMBALLAGE

Type emballage produit (papier,boîte bois..)	Complexe d'affinage
Type emballage colis (bois, carton....)	caisse bois
Poids de l'emballage produit vide(g)	2
Poids de l'emballage du colis vide(g)	310



Réception du lait,
Contrôle
Chauffage
Maturation du lait
Caillage avec de la présure animale
Travail du caillé
Découpage
Brassage
Affinage
Moulage
Egouttage
Salage
affinage minimum 7 jours
Contrôles qualité
Contrôle bactériologiques, pH, HFD
Dégustation
Emballage

La Téoulette

du Causse Méjean

Fine
et soyeuse !



Ce fromage est élaboré à partir de lait entier de brebis provenant d'exploitations agricoles rigoureusement sélectionnées. Tous nos bergers pratiquent une agriculture raisonnée, un élevage extensif. Ils ont signé notre cahier des charges : alimentation traditionnelle, pas d'ensilage, les brebis pâturent...



La Téoulette, notre création 2014, une déclinaison de notre brique avec une croûte cendrée.

D'aspect généreux, nos Téoulettes sont douces et crémeuses. Les saveurs fraîches du lait de brebis sont mises en valeur par la texture fondante et soyeuse qui se révèle doucement en bouche.

Protégées par un fin voile de cendre, elles continueront à s'affiner sur la paille naturelle en caisse bois.



Tél : 04.66 45 66 74 commercial@fedou.com / www.fedou.com





FICHE TECHNIQUE

Téoulette du Causse Méjean (brique cendrée)

Code article
Nomenclature douanière 04069050

TEOUTC1N

Marque de salubrité :

FR
48.074.01
CE

Date création : 03/04/2014
Date de MAJ 08/02/2024

**Le Fedou
Fromagerie de Hyelzas SAS
HYELZAS**
48150 Hures La Parade
Tel : 04.66.45.66.74

DENOMINATION FROMAGE

Nature du lait (vache, chèvre, brebis)	brebis
Lait (cru, thermisé, pasteurisé)	Lait thermisé
Origine du lait	France
Type de pâte (molle, cuite, pressée...)	Molle
Type de présure	Présure animale
Type de croûte (fleurie, lavée, morgée...)	Fleurie cendrée
Durée d'affinage minimum	7 jours
Dimensions du fromage	150mm-70mm-25mm
Poids net en g	200
DDM garantie à réception en jours	28
	jours

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

Conservateurs		Ingrédients		Valeurs nutritionnelles du produit			
non	Fromage au LAIT THERMISE de Brebis	Sel	98%	Critère	Résultat	Critère	Résultat
				Valeur énergétique kj	1204	Graisses g/100g	23
				Valeur énergétique kcal	291	Acide gras mono insaturés g/100g	4
				Protéines g/100g	15	Acide gras poly insaturés g/100g	1
				0	1	Acides gras saturés g/100g	16
		Ferments	1,2%	Sucres g/100g	<0,5	Cendres g/100g	3
				Extrait sec	45%	Humidité pression réduite %	55
				MG sur produit fini	23%	Taux de sel g/100g	1,4
				MG/ES	51%	Sodium en g/100g	1au
				pH	5,4	* Analyse réalisée sur un fromage de la même famille le 20/02	
Colorants dans la pâte	E 153 cendre végétale	Présure	3%	HFD	71%	*Données susceptibles de varier selon la saisonnalité du lait	
Colorants dans la croûte	non	Cendre végétale					

Allergènes	Présence	Absence	Allergènes	Présence	Absence
Céréales contenant du gluten (blé, orge, avoine) et produits à base de ces céréales		Absence	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix) et produits à base de ces fruits		Absence
Crustacés et prod. à base de crustacés		Absence	Celeri et produits à base de céleri		Absence
Oeufs et produits à base d'œufs		Absence	Moutarde et produits à base de moutarde		Absence
Poissons et prod. à base de poissons		Absence	Graines de sésame et produits à base de graine de sésame		Absence
Arachides et prod. à base d'arachides		Absence	Sulfite et dioxyde de souffre		Absence
Soya et produits à base de soja		Absence			
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Présence				



CONDITIONNEMENT

T°C de conservation produit	4°C - 10°C
Colisage	6 pièces
Gencode colis	3589080004308
EAN 14	'53589080004303
Gencode produit	3589080004292
Poids brut/ colis (g)	1510
Dimensions colis (L x l x h) (cm)	35 x 24 x 4
Nbre de colis par couche	8
Nbre de couches par palette	20
Nbre de colis par palette	160

PROCESS DE FABRICATION

Reception du lait,
Contrôle
Chauffage
Maturation du lait
Caillage avec de la présure animale
Travail du caillé
Découpage
Brassage
Affinage
Moulage
Egoutage
Salage
Affinage minimum 7 jours
Contrôles qualité
Contrôle bactériologiques, pH, HFD
Dégustation
Emballage

CARACTERISTIQUES EMBALLAGE	
Type emballage produit (papier,boite bois..)	Nu
Type emballage colis (bois, carton....)	paillon seigle+caisse bois filmée
Poids de l'emballage produit vide(g)	5
Poids de l'emballage du colis vide(g)	240
Type palette	euro

La Grivette

du Causse Méjean

Crémeuse et fine !



La grive est un oiseau emblématique du causse Méjean associé aux baies de genièvre noires qu'elle picore en hiver lors de son passage sur nos grandes étendues calcaires.

Prisée des caussenards pour son goût arômatisé, elle a donné son nom à notre fromage fin et délicat.



La Grivette, notre création 2018. Une déclinaison de notre Bergeronnette avec une croûte cendrée. Au fil des jours, la pâte de la Grivette devient fine et crémeuse, des saveurs délicates se développent tout en douceur. Sa texture et son goût reflètent la qualité de la flore naturelle de notre terroir de montagne. Elle est grise comme le genièvre dont se délectent les grives en hiver. Douce, crémeuse, accompagnée de pain, seule, avec un trait de miel ou sur du pain d'épices, elle saura se rendre incontournable.



La Cardabelle

du Causse Méjean

Oncctueuse!
et fruitée!



La Cardabelle ou Cardouille est un chardon endémique aux grands Causses calcaires, il lui faut deux ans pour fleurir. Nos aïeux utilisaient une décoction de ce chardon qui a la propriété de faire cailler le lait en remplacement de la présure.

Le chardon la Cardabelle était accroché à la porte d'entrée de chaque habitation caussenarde pour porter bonheur. Elle s'ouvre quand il fait beau.



Lorsqu'en 1999, nous adaptons le moulage du Férou 250 g traditionnel à un fromage plus gros pour la coupe, naturellement, nous l'avons baptisé «Cardabelle» comme la plante emblématique du Causse Méjean.

Sa croûte est blanche, sa pâte ivoire est souple. Elle est pliée dans un complexe d'affinage, ce qui lui permet de devenir crémeuse.

Comme ce chardon, la Cardabelle demande du temps pour atteindre sa maturité. Jeune, elle satisfait les amateurs de saveurs fines et douces, affinée, elle développe les arômes du lait de brebis, coulante, elle déploie sa force et sa rondeur.



Tél : 04.66 45 66 74 commercial@fedou.com / www.fedou.com





FICHE TECHNIQUE CARDABELLE 1,3kg

Code article Nomenclature douanière

4069050

Marque de salubrité :.....

48.074.011
CE

Date création :
Date de MAJ

01/10/2018
08/02/2024

CARTC1P

**Le Fedou
Fromagerie de Hyelzas SAS
HYELZAS**

48150 Hures La Parade

Tel : 04.66.45.66.74

info@fedou.com

DENOMINATION FROMAGE

Nature du lait (vache, chèvre, brebis)	brebis
Lait (cru, thermisé, pasteurisé)	Lait thermisé
Origine du lait	France
Type de pâte (molle, cuite, pressée...)	Molle
Type de présure	Présure animale
Type de croûte (fleurie, lavée, morgée...)	Fleurie
Durée d'affinage minimum	10 jours
Dimensions du fromage	diam 210 mm haut 40 mm
Poids net en g	environ 1300 g
DDM garantie à réception en jours	33 jours

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

Conservateurs		Ingrédients		Valeurs nutritionnelles du produit			
néant	Fromage au LAIT THERMISE de Brebis	98%	Critère	Résultat	Critère	Résultat	
			Valeur énergétique kj	1440	Graisses g/100g	30	
			Valeur énergétique kcal	348	Acide gras mono insaturés g/100g	6	
			Proteines g/100g	18	Acide gras poly insaturés g/100g	1	
			Glucides %	1	Acides gras saturés g/100g	19	
			Sucres g/100g	<0,5	Cendres g/100g	2	
			Extrait sec	53%	Humidité pression réduite %	48	
			MG sur produit fini	32%	Taux de sel g/100g	0,98	
			MG/ES	60%	Sodium en g/100g	0,39	
			pH	5,4	* Analyse réalisée sur un mélange de fromage de la même famille		
Colorants dans la pâte	Sel	1,2%	HFD	69%	*Données susceptibles de varier selon la saisonnalité du lait		
non	Présure						
Colorants dans la croûte		Ferments					
non							

Allergènes	Présence	Absence	Allergènes	Présence	Absence
Céréales contenant du gluten (blé, orge, avoine) et produits à base de ces céréales		Absence	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix) et produits à base de ces fruits		Absence
Crustacés et prod. à base de crustacés		Absence	Céleri et produits à base de céleri		Absence
Œufs et produits à base d'œufs		Absence	Moutarde et produits à base de moutarde		Absence
Poissons et prod. à base de poissons		Absence	Graines de sésame et produits à base de graine de sésame		Absence
Arachides et prod. à base d'arachides		Absence	Sulfite et dioxyde de souffre		Absence
Soja et produits à base de soja		Absence			
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Présence				

CONDITIONNEMENT

T°C de conservation produit	4°C - 10°C
Colisage	1 pièce
Gencode colis	3589080004209
EAN 14	53589080004204
Gencode produit	3589080004193
Poids brut/ colis (g)	environ 1600
Dimensions colis (L x l x h) (cm)	28 x 24 x 4
Nbre de colis par couche	12
Nbre de couches par palette	20
Nbre de colis par palette	240

PROCESS DE FABRICATION

Réception du lait,
Contrôle chauffage
Maturation du lait
Présurisation-acidification
Caillage avec de la présure animale
Travail du caillé
Découpage
Brassage
Moulage
Egouttage
saururage
Affinage
Affinage minimum 10 jours
Contrôles qualité
Contrôle bactériologiques, pH, HFD
Dégustation
Emballage

CARACTÉRISTIQUES EMBALLAGE

Type emballage produit (papier,boite bois..)	Complexe d'affinage
Type emballage colis (bois, carton....)	caisse bois
Poids de l'emballage produit vide(g)	5
Poids de l'emballage du colis vide(g)	240
Type palette	euro



Etiquette et papier : à jeter
Caisse bois : à trier

Le Titouinet

du Causse Méjean

Généreux
et savoureux !



Titouinet, c'est un agneau nouveau né, «ecarabillé», il tête sa mère tout seul, sinon, il a besoin d'aide.

Sa mère le lèche et le reconnaît parmi les dizaines qui l'entourent.

Ce fromage est élaboré à partir de lait entier de brebis provenant d'exploitations agricoles rigoureusement sélectionnées.



Ce « petit fromage de brebis », cadet du Férou, est fabriqué à partir de lait entier de brebis rigoureusement sélectionné, il devient de plus en plus souple à mesure qu'il s'affine, affirmant, sans devenir fort, les saveurs délicates du lait de brebis du Causse Méjean.

Delicatamente plié et déposé dans une boîte en bois pyrogravée, le Titouinet' bénéficie du traitement de faveur du petit dernier qui lui assure protection et présentation attrayante.

Joli sur un plateau, essayez-le au four et régalez-vous.





**FICHE TECHNIQUE
LE TITOUNET 125g THERMISE**

Code article
Nomenclature douanière 04069050

TITTH2B

Marque de salubrité :

FR
48.074.011
CE

Date création : 24/02/2012
Date de MAJ 08/02/2024

Le Fedou
Fromagerie de Hyelzas SAS
HYELZAS
48150 Hures La Parade
Tel : 04.66.45.66.74
info@fedou.com

Nature du lait (vache, chèvre, brebis)	brebis
Lait (cru, thermisé, pasteurisé)	Lait thermisé
Origine du lait	France
Type de pâte (molle, cuite, pressée...)	Molle
Type de présure	Présure animale
Type de croûte (fleurie, lavée, morgée...)	Fleurie
Durée d'affinage minimum	10 jours
Dimensions du fromage	diam 8cm haut 2,5cm
Poids net en g	125
DDM garantie à réception en jours	28
	jours

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

Conservateurs		Ingrédients		Valeurs nutritionnelles du produit			
				Critère	Résultat	Critère	Résultat
non	Fromage au LAIT THERMISE de Brebis 98% Colorants dans la pâte Sel Présure Ferments Colorants dans la croûte non	98% Sel 1,2% Présure Ferments MG sur produit fini MG/ES pH HFD	Valeur énergétique kj 348 Proteïnes g/100g 18 Glucides % 1 Sucres g/100g <0,5 Extrait sec 54% MG sur produit fini 29% MG/ES 53% pH 5,4 HFD 64%	Valeur énergétique kcal	1440	Graisses g/100g	30
					348	Acide gras mono insaturés g/100g	6
				Proteïnes g/100g	18	Acide gras poly insaturés g/100g	1
				Glucides %	1	Acides gras saturés g/100g	19
				Sucres g/100g	<0,5	Cendres g/100g	2
				Extrait sec	54%	Humidité pression réduite %	48
				MG sur produit fini	29%	Taux de sel g/100g	0,98
				MG/ES	53%	Sodium en g/100g	0,39
				pH	5,4	* Analyse réalisée sur un fromage de la même famille le 20/02	
				HFD	64%	*Données susceptibles de varier selon la saisonnalité du lait	

* Analyse réalisée sur un fromage de la même famille le 20/02

*Données susceptibles de varier selon la saisonnalité du lait

Allergènes	Présence	Absence	Allergènes	Présence	Absence
Céréales contenant du gluten (blé, orge, avoine) et produits à base de ces céréales		Absence	Fruits à coques (amandes, noisettes,noix) et produits à base de ces fruits		Absence
Crustacés et prod. à base de crustacés		Absence	Céleri et produits à base de céleri		Absence
Œufs et produits à base d'œufs		Absence	Moutarde et produits à base de moutarde		Absence
Poissons et prod. à base de poissons		Absence	Graines de sésame et produits à base de graine de sésame		Absence
Arachides et prod. à base d'arachides		Absence	Sulfite et dioxyde de souffre		Absence
Soja et produits à base de soja		Absence			
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Présence				



CONDITIONNEMENT

T°C de conservation produit	4°C - 10°C
Colisage	8 pièces
Gencode colis	3589080003905
EAN 14	53589080003900
Gencode produit	3589080003806
Poids brut/ colis (g)	1320
Dimensions colis (L x l x h) (cm)	28 x 24 x 4
Nbre de colis par couche	12
Nbre de couches par palette	20
Nbre de colis par palette	240

PROCESS DE FABRICATION

Réception du lait,
Contrôle chauffage
Maturation du lait
Présurisation-acidification
Caillage avec de la présure animale
Travail du caillé
Découpage
Brassage
Moulage
Egouttage
Saumurage
Affinage
Affinage minimum 10 jours
Contrôles qualité
Contrôle bactériologiques, pH, HFD
Dégustation
Emballage

Type emballage produit (papier,boite bois..)	complexe + boite bois (couvercle et fond)
Type emballage colis (bois, carton....)	caisse bois
Poids de l'emballage produit vide(g)	10
Poids de l'emballage du colis vide(g)	240
Type palette	euro

Le Claousou

du Causse Méjean

Fruité
et soyeux !



Sur notre terroir au sol peu profond et caillouteux, au fond des dolines ou à flanc de serres, quelques petites parcelles au sol plus profond étaient réservées pour jardiner. Afin de les protéger des brebis gourmandes, ces jardins, souvent de forme oblongue, étaient clôturés de murs en pierres sèches et portaient le nom de « claousou ».

Comme ces enclos, le claousou renferme un concentré de saveurs sa douceur plaira aux amateurs.



Fromage cerclé de forme originale, le Claousou attire l'œil et se différencie immédiatement des autres fromages à croûte mixte. Sa couleur « terre cuite » se marie bien avec la sangle d'épicéa du Jura. La texture est souple à coulante, avec une pâte soyeuse et homogène, lisse, d'une belle couleur ivoire.

Les saveurs fines du lait entier de brebis se mêlent harmonieusement au parfum boisé de la sangle, les goûts se font amples, ronds, d'une belle longueur en bouche.

Ainsi Le Claousou du causse Méjean est né de la passion d'hommes et de femmes, d'un lait de qualité produit sur un terroir d'exception classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, et d'une longue tradition pastorale...





FICHE TECHNIQUE

Le CLAOUSOU du Causse Méjean 250g

Code article Nomenclature douanière

4069050

Marque de salubrité :.....

FR
48.074.011
CE

Date création : 01/10/2018
Date de MAJ 08/02/2024

DENOMINATION FROMAGE

Le Fedou
Fromagerie de Hyelzas SAS
HYELZAS
48150 Hures La Parade
Tel : 04.66.45.66.74
info@fedou.com

48150 Hures La Parade

Tel : 04.66.45.66.74

$$s_1 \cap s_2 \neq \emptyset$$

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Conservateurs		Ingrédients		Valeurs nutritionnelles du produit			
néant	Fromage au LAIT THERMISE de Brebis			Critère	Résultat	Critère	Résultat
		98%		Valeur énergétique kj	1369	Graisses g/100g	25
				Valeur énergétique kcal	330	Acide gras mono insaturés g/100g	5
Colorants dans la pâte	Sel	1,2%		Protéines g/100g	18	Acide gras poly insaturés g/100g	1
non	Présure			Glucides %	2	Acides gras saturés g/100g	18
	Ferments			Sucre s g/100g	<0,5	Cendres g/100g	2
Colorants dans la croûte	Cerclé au bois d'épicéa du Jura Français.			Extrait sec	44%	Humidité pression réduite %	50
néant	NB : Ôter pics et sangle avec de consommer			MG sur produit fini	25%	Taux de sel g/100g	1,3
				MG/ES	56,8%	Sodium en g/100g	0,51
				pH	5,3	* Analyse réalisée sur un mélange de fromage de la même famille	
				HFD	75%	*Données susceptibles de varier selon la saisonnalité du lait	

* Analyse réalisée sur un mélange de fromage de la même famille

*Données susceptibles de varier selon la saisonnalité du lait

Allergènes	Présence	Absence	Allergènes	Présence	Absence
Céréales contenant du gluten (blé, orge, avoine) et produits à base de ces céréales		Absence	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix) et produits à base de ces fruits		Absence
Crustacés et prod. à base de crustacés		Absence	Céleri et produits à base de céleri		Absence
Œufs et produits à base d'œufs		Absence	Moutarde et produits à base de moutarde		Absence
Poissons et prod. à base de poissons		Absence	Graines de sésame et produits à base de graine de sésame		Absence
Arachides et prod. à base d'arachides		Absence	Sulfite et dioxyde de souffre		Absence
Soja et produits à base de soja		Absence			
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Présence				

CONDITIONNEMENT

T°C de conservation produit	4°C - 10°C
Colisage	4 pièces
Gencode colis	3589080004223
EAN 14	53589080004228
Gencode produit	3589080004216
Poids brut / colis (g)	environ 1200
Dimensions colis (L x l x h) (cm)	28 x 24 x 4
Nbre de colis par couche	12
Nbre de couches par palette	20
Nbre de colis par palette	240

PROCESS DE FABRICATION

Réception du lait,
Contrôle chauffage
Maturation du lait
Présurisation-acidification
Caillage avec de la présure animale
Travail du caillé
Découpage
Brassage
Moulage
Egouttage
saumurage/cerclage
Affinage
retournement et morge
Contrôles qualité
Contrôle bactériologiques, pH, HFD
Dégustation
Emballage



CARACTÉRISTIQUES EMBALLAGE

Type emballage produit (papier,boite bois..)	Nu
Type emballage colis (bois, carton....)	paillon seigle+caisse bois filmée
Poids de l'emballage produit vide(g)	5
Poids de l'emballage du colis vide(g)	240
Type palette	euro

Le Sounal

du Causse Méjean

Fondant et
fruité !



Afin que le berger retrouve toutes ses bêtes, la tradition est de passer au cou de chacune des brebis meneuses un joli collier en bois, agrémenté d'une grosse cloche au son grave et profond, appelé Lou Sounal. Ainsi à l'oreille, le berger peut repérer les petits groupes disséminés ça et là et envoyer ses chiens pour les ramener à lui, en occitan « faye la vir ! ».



La texture du Sounal est souple, fondante à coulante, avec une pâte généreuse et homogène, lisse, d'une belle couleur ivoire. Les saveurs fines du lait entier de brebis se mêlent harmonieusement au parfum boisé de la sangle d'épicéa, les goûts se font amples, d'une belle longueur et rondeur en bouche.

Ainsi le Sounal est né, fruit de la passion d'hommes et de femmes, d'un lait de qualité produit sur un terroir d'exception classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, et d'une longue tradition pastorale...

Sur un plateau, en fondue, en raclette... il raviera les papilles des amateurs.



Tél : 04.66 45 66 74 commercial@fedou.com / www.fedou.com





FICHE TECHNIQUE

LOU SOUNAL 1,3 kg

Code article Nomenclature douanière

4069050

FR
48.074.011
CE

Date création : 01/10/2018
Date de MAJ 08/02/2024

CSONT1N

**Le Fedou
Fromagerie de Hyelzas SAS
HYELZAS
48150 Hures La Parade
Tel : 04.66.45.66.74**

DENOMINATION FROMAGE

Nature du lait (vache, chèvre, brebis)	brebis
Lait (cru, thermisé, pasteurisé)	Lait thermisé
Origine du lait	France
Type de pâte (molle, cuite, pressée...)	Molle
Type de préssure	Présure animale
Type de croute (fleurie, lavée, morgée...)	Croute mixte cerclée
Durée d'affinage minimum	12 jours
Dimensions du fromage	diam 210mm haut 40mm
Poids net en g	environ 1300 g
DDM garantie à réception en jours	40 jours

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

Conservateurs		Ingrédients		Valeurs nutritionnelles du produit			
néant		Fromage au LAIT THERMISE de Brebis	Critère	Résultat	Critère	Résultat	
		98%	Valeur énergétique kj	1369	Graisses g/100g	25	
			Valeur énergétique kcal	330	Acide gras mono insaturés g/100g	5	
Colorants dans la pâte	Sel	1,2%	Proteïnes g/100g	18	Acide gras poly insaturés g/100g	1	
non	Présure		Glucides %	2	Acides gras saturés g/100g	18	
	Ferments		Sucre s g/100g	<0,5	Cendres g/100g	2	
Colorants dans la croute	Cerclé au bois d'épicéa du Jura Français.		Extrait sec	45%	Humidité pression réduite %	50	
néant			MG sur produit fini	25%	Taux de sel g/100g	1,3	
			MG/ES	56%	Sodium en g/100g	0,51	
			pH	5,3	* Analyse réalisée sur un mélange de fromage de la même famille		
			HFD	73%	*Données susceptibles de varier selon la saisonnalité du lait		

* Analyse réalisée sur un mélange de fromage de la même famille

*Données susceptibles de varier selon la saisonnalité du lait

Allergènes	Présence	Absence	Allergènes	Présence	Absence
Céréales contenant du gluten (blé, orge, avoine) et produits à base de ces céréales		Absence	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix) et produits à base de ces fruits		Absence
Crustacés et prod. à base de crustacés		Absence	Céleri et produits à base de céleri		Absence
Œufs et produits à base d'œufs		Absence	Moutarde et produits à base de moutarde		Absence
Poissons et prod. à base de poissons		Absence	Graines de sésame et produits à base de graine de sésame		Absence
Arachides et prod. à base d'arachides		Absence	Sulfite et dioxyde de souffre		Absence
Soja et produits à base de soja		Absence			
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Présence				

CONDITIONNEMENT

T°C de conservation produit	4°C - 10°C
Colisage	1 pièce
Gencode colis	3589080004285
EAN 14	53589080004280
Gencode produit	3589080004278
Poids brut / colis (g)	environ 1600
Dimensions colis (L x l x h) (cm)	28 x 24 x 4
Nbre de colis par couche	12
Nbre de couches par palette	20
Nbre de colis par palette	240

PROCESS DE FABRICATION

Réception du lait,
Contrôle chauffage
Maturation du lait
Présurisation-acidification
Caillage avec de la présure animale
Travail du caillé
Découpage
Brassage
Moulage
Egoutage
saumurage/cerclage
Affinage
retournement et marge
Contrôles qualité
Contrôle bactériologiques, pH, HFD
Dégustation
Emballage

CARACTÉRISTIQUES EMBALLAGE

Type emballage produit (papier,boite bois..)	Nu
Type emballage colis (bois , carton....)	paillon seigle+caisse bois filmée
Poids de l'emballage produit vide(g)	5
Poids de l'emballage du colis vide(g)	240
Type palette	euro



La Sourélette

du Fédou

Mignonne!
et bonne!



Apposé manuellement à la fromagerie, le lien de raphia naturel accompagné d'un véritable cachet de cire garantissent que ce lot de Sourélette a été goûté et qu'il est digne de son terroir suite aux soins minutieux que lui ont apportés nos fromagers tout au long de son affinage.



Petite sœur de notre Tomme, la Sourélette a vu le jour au Fédou en août 2005.

Sourel = le soleil en occitan, d'où Sourellette notre petit soleil à nous.

Choyée par nos fromagers, c'est un fromage moelleux et goûteux mettant en valeur les arômes fruités de noisette fraîche du lait de brebis produit sur notre terroir de landes naturelles caussenardes.

Chaque lot de Sourélette du Fédou est goûté afin de vous sélectionner le meilleur.

Sur un plateau, entière ou découpée, à tout moment elle régale les amateurs. C'est aussi un joli cadeau avec son cachet et son raphia.



Tél : 04.66 45 66 74 commercial@fedou.com / www.fedou.com





FICHE TECHNIQUE

SOURELLETTE DU FEDOU 700g

Code article
Nomenclature douanière

4069050

Marque de salubrité :.....

FR
48.074.011
CE

Date création :
Date de MAJ

01/10/2018
08/02/2024

SOUTC1N

**Le Fedou
Fromagerie de Hyelzas SAS
HYELZAS**

48150 Hures La Parade

Tel : 04.66.45.66.74

info@fedou.com

DENOMINATION FROMAGE

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

Conservateurs		Ingrédients		Valeurs nutritionnelles du produit			
néant		Fromage au LAIT THERMISE de Brebis	Critère	Résultat	Critère	Résultat	
		98%	Valeur énergétique kj	1865	Graisses g/100g	34	
			Valeur énergétique kcal	450	Acide gras mono insaturés g/100g	7	
Colorants dans la pâte	Sel	1,2%	Proteines g/100g	26	Acide gras poly insaturés g/100g	1	
non	Présure		Glucides %	3	Acides gras saturés g/100g	24	
	Ferments		Sucre s g/100g	<0,5	Cendres g/100g	4	
Colorants dans la croûte			Extrait sec	62%	Humidité pression réduite %	31	
non			MG sur produit fini	34%	Taux de sel g/100g	2,2	
			MG/ES	52%	Sodium en g/100g	0,87	
			pH	5,4	* Analyse réalisée sur un mélange de fromage de la même famille		
			HFD	56%	*Données susceptibles de varier selon la saisonnalité du lait		

^a Analyse réalisée sur un mélange de fromage de la même famille

*Données susceptibles de varier selon la saisonnalité du lait

Allergènes	Présence	Absence	Allergènes	Présence	Absence
Céréales contenant du gluten (blé, orge, avoine) et produits à base de ces céréales		Absence	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix) et produits à base de ces fruits		Absence
Crustacés et prod. à base de crustacés		Absence	Céleri et produits à base de céleri		Absence
Oeufs et produits à base d'œufs		Absence	Moutarde et produits à base de moutarde		Absence
Poissons et prod. à base de poissons		Absence	Graines de sésame et produits à base de graine de sésame		Absence
Arachides et prod. à base d'arachides		Absence	Sulfite et dioxyde de souffre		Absence
Soya et produits à base de soja		Absence			
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Présence				

CONDITIONNEMENT

T°C de conservation produit	4°C - 10°C	
Colisage	3 pièces	6 pièces
Gencode colis	3589080004544	3589080004551
EAN 14	53589080004549	53589080004556
Gencode EAN 7		2498965
Gencode produit	3589080004537	
Poids brut/ colis (g)	environ 1800	environ 3820
Dimensions colis (L x l x h) (cm)	25 x 21 x 9	45 x 21 x9
Nbre de colis par couche	14	7
Nbre de couches par palette	12	12
Nbre de colis par palette	168	84

CARACTERISTIQUES EMBALLAGE

Type emballage produit (papier,boite bois..)	Nu
Type emballage colis (bois, carton....)	caisse bois+papier
Poids de l'emballage produit vide(g)	<1
Poids de l'emballage du colis vide(g)	420
Type palette	euro



Etiquette et papier : à jeter
Caisse bois : à trier

Caisse bois : à trier

CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT
> WWW.CONSIGNESOETRI.FR

PROCESS DE FABRICATION

Réception du lait,
Contrôle chauffage
Maturation du lait
Présurisation-acidification
Caillage avec de la présure animale
Travail du caillé
Découpage
Brassage
Moulage
Egoutage
saumurage
Affinage
Soins de cave : frottage à sec, à la main ou à la brosse
Contrôles qualité
Contrôle bactériologiques, pH, HFD
Dégustation
Emballage

La Tomme du Fédou

Originale,
et fruitée !



Chaque hameau du causse avait sa laiterie qui moulait les Roqueforts avant qu'ils ne soient acheminés au Combalou. En partant les laitiers cédaient un peu de présure, et des moules à remplacer. Ainsi les familles se constituaient un petit stock de fromages à affiner pour l'hiver.

A Hyelzas la laiterie a fermé après la guerre de 14, il en est resté une seule sur le causse jusqu'en 1970.



Tél : 04.66 45 66 74 commercial@fedou.com / www.fedou.com

Dans notre famille, d'aussi loin que remontent les souvenirs et les écrits, nous avons toujours moulé des tommes de brebis. En fin d'été, les femmes préparaient des fromages de garde dans des moules à Roquefort pour assurer la consommation familiale. Notre technologie reprend les caractéristiques du « semi-pressage » par empilage des moules.

Moulée manuellement, la Tomme du Fédou est affinée quatre à huit semaines. Sa pâte moelleuse souligne parfaitement les arômes subtils de noisette sèche, beurrés, fruités du lait entier de brebis.

Chaque lot de Tomme du Fédou est dégusté, ensuite le cachet de cire est apposé manuellement sur celles qui le méritent.





FICHE TECHNIQUE

TOMME DU FEDOU 2,2kg

Code article

Nomenclature douanière 04069050

TOMTC1N

Marque de salubrité :

FR
48.074.011
CEDate création :
Date de MAJ01/10/2018
08/02/2024

Le Fedou
Fromagerie de Hyelzas SAS
HYELZAS
48150 Hures La Parade
Tel : 04.66.45.66.74
info@fedou.com

DENOMINATION FROMAGE

Nature du lait (vache, chèvre, brebis)	brebis
Lait (cru, thermisé, pasteurisé)	Lait thermisé
Origine du lait	France
Type de pâte (molle, cuite, pressée...)	Préssée
Type de présure	Présure animale
Type de croûte (fleurie, lavée, morgée...)	rustique fleurie
Durée d'affinage minimum	20 jours
Dimensions du fromage	diam 20cm haut 8cm
Poids net en g	environ 2200
DDM garantie à réception en jours	95 jours

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Conservateurs	Ingrédients	Valeurs nutritionnelles du produit				
		Critère	Résultat	Critère	Résultat	
non	Fromage au LAIT THERMISE de Brebis Sel Présure Ferments	98%	Valeur énergétique kj	1865	Graisses g/100g	
		1,2%	Valeur énergétique kcal	450	Acide gras mono insaturés g/100g	
		Proteïnes g/100g 0 Sucres g/100g Extrait sec MG sur produit fini MG/ES pH HFD	Proteïnes g/100g	26	Acide gras poly insaturés g/100g	
			0	3	Acides gras saturés g/100g	
			Sucres g/100g	<0,5	Cendres g/100g	
			Extrait sec	65%	Humidité pression réduite %	
			MG sur produit fini	34%	Taux de sel g/100g	
			MG/ES	52%	Sodium en g/100g	
			pH	5,4	* Analyse réalisée sur un fromage de la même famille le 20/02	
			HFD	5303%	*Données susceptibles de varier selon la saisonnalité du lait	

Allergènes	Présence	Absence	Allergènes	Présence	Absence
Céréales contenant du gluten (blé, orge, avoine) et produits à base de ces céréales		Absence	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix) et produits à base de ces fruits		Absence
Crustacés et prod. à base de crustacés		Absence	Céleri et produits à base de céleri		Absence
Oeufs et produits à base d'oeufs		Absence	Moutarde et produits à base de moutarde		Absence
Poissons et prod. à base de poissons		Absence	Graines de sésame et produits à base de graine de sésame		Absence
Arachides et prod. à base d'arachides		Absence	Sulfite et dioxyde de souffre		Absence
Soja et produits à base de soja		Absence			
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Présence				

**CONDITIONNEMENT**

T°C de conservation produit	4°C - 10°C	
Colisage	1 pièce	2 pièces
Gencode colis	3589080004445	3589080004452
EAN 14 colis	53589080004440	53589080004457
Gencode EAN 7		2498966
Gencode produit	3589080004438	
Poids brut/ colis (g)	environ 2400	environ 4800
Dimensions colis (L x l x h) (cm)	25 x 21 x 9	45 x 21 x 9
Nbre de colis par couche	15	7
Nbre de couches par palette	12	12
Nbre de colis par palette	180	84

PROCESS DE FABRICATION

Réception du lait,
Contrôle chauffage
Maturation du lait
Présurisation-acidification
Caillage avec de la présure animale
Travail du caillé
Découpage
Brassage
Moulage
Egouttage
Saumurage
Affinage
Soins de cave : frottage à sec, à la main ou à la brosse
Contrôles qualité
Contrôle bactériologiques, pH, HFD
Dégustation
Emballage

CARACTERISTIQUES EMBALLAGE

Type emballage produit (papier,boîte bois..)	Nu	
Type emballage colis (bois, carton....)	caisse bois+papier	caisse bois+papier
Poids de l'emballage produit vide(g)	2	2
Poids de l'emballage du colis vide(g)	250	420
Type palette	euro	euro

La Brousse

du Fédou

Délicieuse et
légère !



- La brousse recuite est l'ingrédient principal de la flaune, le dessert typique de notre terroir .
- En dessert sucrée, accompagné de gelée de coing ou de confiture de Cynorodon (gratte-cul) ou encore de coulis de fruits.
- Ingrédient dans la composition de nombreux plats (gâteaux, soufflés, farces ...etc).



La brousse de brebis, plus communément appelée «recuite», chez nous, est un fromage frais et léger.

Traditionnellement, après le moulage de caillé doux préasure, le petit-lait était réchauffé afin qu'aucune matière ne soit perdue. Magie du savoir-faire, des flocons de recuite remontent à la surface . Précautionneusement puisée et égouttée, la recuite ou brousse sera rapidement dégustée !

Ce fromage très fin en goût est naturellement pauvre en matière grasse. La brousse, recuite du Fédou fait le régal des gourmets et peut se consommer de multiple façons.





FICHE TECHNIQUE

BROUSSE DE BREBIS DU FEDOU

Code article 4069050
Nomenclature douanière
Marque de salubrité :.....

Date création : 24/02/2012
Date de MAJ 08/02/2024

DENOMINATION FROMAGE

Nature du lait (vache, chèvre, brebis)	brebis
Lait (cru, thermisé, pasteurisé)	Lait pasteurisé
Origine du lait	France
Type de pâte (molle, cuite, pressée...)	Fromage de lactosérum, frais
Type de préssure	aucune (fromage frais)
Type de croûte (fleurie, lavée, morgée...)	aucune (fromage frais)
Durée d'affinage minimum	aucune (fromage frais)
Dimensions du fromage	diam 120mm hauteur 50mm
Poids net en g	350g
DDM garantie à réception en jours	21 jours

Le Fedou
Fromagerie de Hyelzas SAS
HYELZAS
48150 Hures La Parade
Tel : 04.66.45.66.74
info@fedou.com

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

Conservateurs		Ingrédients		Valeurs nutritionnelles du produit			
néant	Fromage au LAIT PASTEURISE de Brebis	Sel	Critère	Résultat	Critère	Résultat	
			Valeur énergétique kj	869	Graisses g/100g	17	
			Valeur énergétique kcal	209	Acide gras mono insaturés g/100g	4	
			Proteïnes g/100g	10	Acide gras poly insaturés g/100g	1	
			Glucides %	4	Acides gras saturés g/100g	11	
		Présure Ferments	Sucre s/g/100g	3,4%	Cendres g/100g	1	
			Extrait sec	22%	Humidité pression réduite %	70	
			MG sur produit fini	17%	Taux de sel g/100g	0,13	
			MG/ES	57%	Sodium en g/100g	0,05	
			pH	5,4	* Analyse réalisée sur un mélange de fromage de la même famille		
Colorants dans la pâte	Colorants dans la croûte	non	HFD	84%	* Données susceptibles de varier selon la saisonnalité du lait		

Allergènes	Présence	Absence	Allergènes	Présence	Absence
Céréales contenant du gluten (blé, orge, avoine) et produits à base de ces céréales		Absence	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix) et produits à base de ces fruits		Absence
Crustacés et prod. à base de crustacés		Absence	Céleri et produits à base de céleri		Absence
Œufs et produits à base d'œufs		Absence	Moutarde et produits à base de moutarde		Absence
Poissons et prod. à base de poissons		Absence	Graines de sésame et produits à base de graine de sésame		Absence
Arachides et prod. à base d'arachides		Absence	Sulfite et dioxyde de souffre		Absence
Soja et produits à base de soja		Absence			
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Présence				

CONDITIONNEMENT

T°C de conservation produit	2°C - 4°C
Colisage	6 pièces
Gencode colis	3589080003004
EAN 14	53589080003009
Gencode produit	3589080002991
Poids brut/ colis (g)	2500
Dimensions colis (L x l x h) (cm)	35 x 24 x 7
Nbre de colis par couche	8
Nbre de couches par palette	20
Nbre de colis par palette	160

PROCESS DE FABRICATION

Réception du sérum cru
Réception du sérum après fabrication, contrôle
Contrôle acidité
Chauffage
Ajout de lait
Brassage
Flocculation
Puisage
Egouttage
Emballage
démoulage
Mise sous vide et stockage
Contrôles qualité
Contrôle bactériologiques, pH, HFD
Dégustation

CARACTERISTIQUES EMBALLAGE

Type emballage produit (papier,boite bois..)	coupelle+sac sous vide+gaz
Type emballage colis (bois, carton....)	caisse bois
Poids de l'emballage produit vide(g)	20
Poids de l'emballage du colis vide(g)	280
Type palette	euro



La Rebarbe

du Fédou

*Surprenante
et corsée !*



Les ferments lactiques présents dans le lait l'acidifient naturellement. La rebarbe est particulière à chaque ferme, chaque famille comme la flore lactique présente dans chaque bergerie. Plus acide là, plus douce ici, toujours typée.



La rebarbe blanche ou «lapech», particularité caussenarde ! En fin de lactation des brebis, le lait des dernières traites était mis dans des toupines en terre cuite avec du sel et du poivre. Puis on laissait pendant quarante jours, au minimum, les ferments lactiques naturellement contenus dans le lait, faire leur travail. Ils acidifient naturellement le lait, le protège et lui permettent de se conserver.

Cette pâte fine est ensuite égouttée, fouettée pour lui rendre son onctuosité.

Un peu aigre, douce, onctueuse, la rebarbe étonne, séduit souvent. Réservée aux initiés, nous avons repris sa fabrication à la fromagerie, pour notre plaisir et celui de nombreux amateurs avertis





FICHE TECHNIQUE REBARBE BLANCHE DE BREBIS "LAPETCH" 200g

Code article
Nomenclature douanière 04069050

REBAC2PV

FR
48.074.011
CE

Date création : 24/02/2012
Date de MAJ 08/02/2024

**Le Fedou
nagerie de Hyelzas SAS**
HYELZAS
48150 Hures La Parade
Tel : 04.66.45.66.74
info@fedou.com

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

Conservateurs		Ingrédients		Valeurs nutritionnelles du produit			
				Critère	Résultat	Critère	Résultat
néant	Fromage au LAIT THERMISE de Brebis 98% Sel Présure Ferments Colorants dans la croûte	1,2%		Valeur énergétique kj	0	Graisses g/100g	0
				Valeur énergétique kcal	0	Acide gras mono insaturés g/100g	0
				Proteines g/100g	0	Acide gras poly insaturés g/100g	0
				Glucides %	0	Acides gras saturés g/100g	0
				Sucre s g/100g	0,0%	Cendres g/100g	0
				Extrait sec	27%	Humidité pression réduite %	0
				MG sur produit fini	18%	Taux de sel g/100g	0
				MG/ES	67%	Sodium en g/100g	0
				pH	5,4	* Analyse réalisée sur un mélange de fromage de la même famille	
				HFD	89%	* Données susceptibles de varier selon la saisonnalité du lait	

— Analyse réalisée sur un mélange de fromage de la même famille

*Bonn has suspended its decision on the extension of its exemption due to the lack of a final report by the UN Environment Programme.

Allergènes	Présence	Absence	Allergènes	Présence	Absence
Céréales contenant du gluten (blé, orge, avoine) et produits à base de ces céréales		Absence	Fruits à coques (amandes, noisettes,noix) et produits à base de ces fruits		Absence
Crustacés et prod. à base de crustacés		Absence	Céleri et produits à base de céleri		Absence
Oeufs et produits à base d'œufs		Absence	Moutarde et produits à base de moutarde		Absence
Poissons et prod. à base de poissons		Absence	Graines de sésame et produits à base de graine de sésame		Absence
Arachides et prod. à base d'arachides		Absence	Sulfite et dioxyde de souffre		Absence
Soja et produits à base de soja		Absence			
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Présence				

CONDITIONNEMENT

T°C de conservation produit	4°C - 10°C
Colisage	6 pièces
Gencode colis	3589080003837
Gencode produit	3589080003820
Poids brut/ colis (g)	1400
Dimensions colis (L x l x h) (cm)	-
Nbre de colis par couche	-
Nbre de couches par palette	-
Nbre de colis par palette	-

CARACTÉRISTIQUES EMBALLAGE

Type emballage produit (papier,boite bois..)	verre
Type emballage colis (bois, carton....)	carton
Poids de l'emballage produit vide(g)	180
Poids de l'emballage du colis vide(g)	3,21
Type palette	euro



PROCESS DE FABRICATION

Réception du lait,
Contrôle
chauffage
Maturation du lait
Travail du caillé
Fermentation naturelle minimum de 45j
Affinage
Egouttage
salage
Brassage
Contrôles qualité
Contrôle bactériologiques, pH, HFD
Dégustation
Emballage

Notre gamme bio :

Cinq éleveurs travaillent en bio pour

le Fédou - Fromagerie de Hyelzas

Nous souhaitons valoriser leur engagement dans
cette démarche.

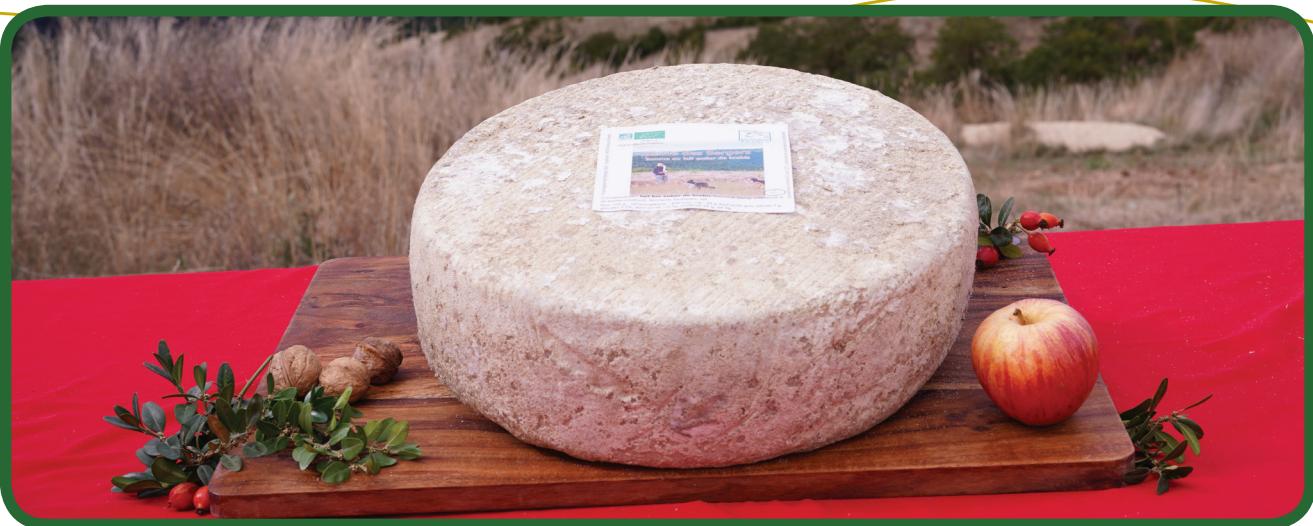
Nous développons une gamme de fromages au lait
de brebis biologique.





La Meule des bergers

Au fil des saisons



Plus les fromages sont gros, plus ils peuvent s'affiner et se conserver. Les meules des Bergers disent le goût des saisons.

En hiver, les brebis sont en bergerie, nous attendons le printemps pour avoir assez de lait et mouler des meules.

Printemps, été, automne, les saveurs de déplient et changent au rythme de la végétation.



La Meule des bergers est élaborée manuellement avec le lait de la saison produit sur les parcours de landes naturelles caussenardes.

Au printemps, quand les brebis sortent, c'est la mise à l'herbe. Après un hiver à manger du foin, les brebis apprécient la variété des plantes des vastes landes calcaires ou des champs qu'elles pâturent. Le lait a la fraîcheur du printemps.

En été, selon les années, les parcours sont souvent plus secs, le lait est plus riche, il est plus arômatique.

Les pluies d'automne font reverdir la flore naturelle variée des grands espaces de notre Causse Méjean, les brebis pâturent librement, le lait a des goûts riches et beurrés caractéristiques.



Le Fedou - Fromagerie de Hyelzas- 48150 Hures la Parade
04 66 45 66 74 commercial@fedou.com





FICHE TECHNIQUE

LA MEULE BIO DES BERGERS DE LA SAISON DU FEDOU

7kg

Fromage BIO certifié par : FR-BIO-10
Code article
Nomenclature douanière 4069050
BMEUMTCA
Marque de salubrité :.....

Date création : 20/04/2021
Date de MAJ 04/01/2022



**Le Fedou
Fromagerie de Hyelzas SAS
HYELZAS**

48150 Hures La Parade
Tel: 04.66.45.66.74

Tel.: 04 66 45 66 74

1676

DENOMINATION FROMAGE

Nature du lait (vache, chèvre, brebis)	brebis
Lait (cru, thermisé, pasteurisé)	Lait thermisé
Origine du lait	France
Type de pâte (molle, cuite, pressée...)	semi-pressée
Type de présure	Présure animale
Type de croûte (fleurie, lavée, morgée...)	rustique fleurie
Durée d'affinage minimum	120 jours
Dimensions du fromage	H 85mm Diam 320mm
Poids net en g	7000 environ
DDM garantie à réception en jours	95 jours

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Conservateurs		Ingrédients		Valeurs nutritionnelles du produit			
		Fromage au LAIT BIO THERMISE de Brebis		Critère	Résultat	Critère	Résultat
néant			98%	Valeur énergétique kj	1865	Graisses g/100g	32
				Valeur énergétique kcal	450	Acide gras mono insaturés g/100g	7
Colorants dans la pâte	Sel non traité		1,2%	Proteines g/100g	26	Acide gras poly insaturés g/100g	1
	Présure			Glucides %	3	Acides gras saturés g/100g	24
non	Ferments			Sucres g/100g	<0,5	Cendres g/100g	4
				Extrait sec	60%	Humidité pression réduite %	31
Colorants dans la croûte				MG sur produit fini	32%	Taux de sel g/100g	2
	non			MG/ES	53%	Sodium en g/100g	1
				pH	5,4	* Analyse réalisée sur un mélange de fromage de la même famille	
				HFD	59%	*Données susceptibles de varier selon la saisonnalité du lait	

* Analyse réalisée sur un mélange de fromage de la même famille

Analysé réalisée sur un mélange de fromage de la même famille

Allergènes	Présence	Absence	Allergènes	Présence	Absence
Céréales contenant du gluten (blé, orge, avoine) et produits à base de ces céréales		Absence	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix) et produits à base de ces fruits		Absence
Crustacés et prod. à base de crustacés		Absence	Céleri et produits à base de céleri		Absence
Oeufs et produits à base d'œufs		Absence	Moutarde et produits à base de moutarde		Absence
Poissons et prod. à base de poissons		Absence	Graines de sésame et produits à base de graine de sésame		Absence
Arachides et prod. à base d'arachides		Absence	Sulfite et dioxyde de souffre		Absence
Soya et produits à base de soja		Absence			
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Présence				

CONDITIONNEMENT

T°C de conservation produit	4°C - 10°C
Colisage	1 pièce
Gencode colis	3589080005435
Gencode produit	3589080005381
EAN 14	53589080005386
Poids brut/ colis (g)	environ 7470
Dimensions colis (L x l x h) (cm)	35 x 35 x 12
Nbre de colis par couche	6
Nbre de couches par palette	12
Nbre de colis par palette	72

CARACTÉRISTIQUES EMBALLAGE

Type emballage produit (papier,boite bois..)	papier ingraissable
Type emballage colis (bois, carton....)	caisse bois
Poids de l'emballage produit vide(g)	4
Poids de l'emballage du colis vide(g)	640



PROCESS DE FABRICATION

Réception du lait,
Contrôle chauffage
Maturisation du lait
Présurisation-acidification
Caillage avec de la présure animale
Travail du caillé
Découpage
Brassage
Moulage
Egoutage
saumurage
Affinage
brosse
Contrôles qualité
Contrôle bactériologiques, pH, HFD
Dégustation
Emballage

La Cadénelle

Saveurs caussenardes !



Sur le plateau du Causse Méjean, le genévrier ou «cade», parsème les immensités de landes naturelles. Il est l'objet d'une attention toute particulière, à l'automne, ses délicieuses baies attirent des multitudes de grives.

Les baies de genèvre sont également utilisées dans notre cuisine locale, notamment pour parfumer notre réputé pâté caussenard.



Il a fallu une lente mise au point afin d'arriver à cette association des fines saveurs du lait entier de brebis à l'arôme typique du genièvre.

La Cadénelle du Fédou reflète la spécificité de notre terroir caussenard. Le lait entier est produit sur des parcours de landes naturelles caussenardes, caractérisées par une flore rase et aromatique (serpolet, luzerne sauvage, pâturin, sainfoin, lavande...), les saveurs qu'elles procurent sont complétées harmonieusement par la baie emblématique de notre terroir, le genèvre...



Le Fédou - Fromagerie de Hyelzas- 48150 Hures la Parade
04 66 45 66 74 commercial@fedou.com





FICHE TECHNIQUE

Fromage BIO certifié par :
Code article
Nomenclature douanière

Marque de salubrité :.....

FR-BIO-10

4069050

Marque de salubrité :.....

BTOMAGTC1P

FR
48.074.011
CE

Date création :
Date de MAJ :

20/04/2021
08/02/2024



**Le Fedou
Fromagerie de Hyelzas SAS
HYELZAS
18150 Hyelzas, France**

48150 Hures La Parade

Tel: 04.66.45.66.74

info@fedou.com

DENOMINATION FROMAGE

Nature du lait (vache, chèvre, brebis)	brebis
Lait (cru, thermisé, pasteurisé)	lait thermisé
Origine du lait	France
Type de pâte (molle, cuite, pressée...)	semi-pressée
Type de préssure	Présure animale
Type de croûte (fleurie, lavée, morgée...)	Fleurie
Durée d'affinage minimum	20 jours
Dimensions du fromage	diam 20cm haut 8cm
Poids net en g	environ 2200
DDM garantie à réception en jours	60 jours

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

Conservateurs		Ingrédients		Valeurs nutritionnelles du produit						
				Critère	Résultat	Critère	Résultat			
néant	Fromage au LAIT BIO THERMISE de Brebis	98%	Sel non traité	Valeur énergétique kj	1865	Graisses g/100g	37			
				Valeur énergétique kcal	450	Acide gras mono insaturés g/100g	7			
				Proteines g/100g	26	Acide gras poly insaturés g/100g	1			
				Glucides %	3	Acides gras saturés g/100g	24			
				Sucre g/100g	<0,5	Cendres g/100g	4			
	Présure Ferments Genièvre bio		1,2%	Extrait sec	65%	Humidité pression réduite %	31			
				MG sur produit fini	37%	Taux de sel g/100g	2			
				MG/ES	57%	Sodium en g/100g	1			
				pH	5,4	* Analyse réalisée sur un mélange de fromage de la même famille				
				HFD	56%	*Données susceptibles de varier selon la saisonnalité du lait				
Colorants dans la pâte										
non										
Colorants dans la croûte										
non										

* Analyse réalisée sur un mélange de fromage de la même famille

*Données susceptibles de varier selon la saisonnalité du lait

Allergènes	Présence	Absence	Allergènes	Présence	Absence
Céréales contenant du gluten (blé, orge, avoine) et produits à base de ces céréales		Absence	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix) et produits à base de ces fruits		Absence
Crustacés et prod. à base de crustacés		Absence	Céleri et produits à base de céleri		Absence
Oeufs et produits à base d'œufs		Absence	Moutarde et produits à base de moutarde		Absence
Poissons et prod. à base de poissons		Absence	Graines de sésame et produits à base de graine de sésame		Absence
Arachides et prod. à base d'arachides		Absence	Sulfite et dioxyde de souffre		Absence
Soya et produits à base de soja		Absence			
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Présence				

CONDITIONNEMENT

T°C de conservation produit	4°C - 10°C	
Colisage	1 pièce	2 pièces
Gencode colis	3589080005398	3589080005404
Gencode produit	3589080005367	
EAN 14	53589080005362	53589080005409
Poids brut/ colis (g)	environ 2400 g	environ 4800 g
Dimensions colis (L x l x h) (cm)	25 x 21 x 9	45 x 21 x 9
Nbre de colis par couche	15	7
Nbre de couches par palette	12	12
Nbre de colis par palette	180	84

CARACTÉRISTIQUES EMBALLAGE

Type emballage produit (papier,boite bois..)	Nu	
Type emballage colis (bois, carton....)	caisse bois+papier	
Poids de l'emballage produit vide(g)	2	
Poids de l'emballage du colis vide(g)	250	530
Type palette	euro	



PROCESS DE FABRICATION

Reception du lait,
Contrôle chauffage
Maturisation du lait
Présurisation-acidification
Caillage avec de la présure animale
Travail du caillé
Découpage
Brassage
Moulage
Egoutage
Saumurage
Affinage
brosse
Contrôles qualité
Contrôle bactériologiques, pH, HFD
Dégustation
Emballage

L'Oursaillou

Dans l'air du temps!



L'ail des ours se cueille près des rivières qui bordent le Causse Méjean.

Tarn, Tarnon et Jonte qui font du Causse Méjean une presqu'île dans le ciel.

L'Oursaillou conjugue les saveurs du lait de brebis et celle de l'ail des ours.



L'Oursaillou est une tomme traditionnelle du Fédou, à la pâte semi pressée, dans laquelle l'ail des Ours donne une fraîcheur végétale nouvelle. Quand les saveurs des vallées et du causse se complètent.

Sa croûte est régulièrement brossée pendant l'affinage.

En dés à l'apéritif, sur un plateau, en raclette, elle est bienvenue à tous les moments de la journée.



Le Fedou - Fromagerie de Hyelzas- 48150 Hures la Parade
04 66 45 66 74 commercial@fedou.com



Tommette Oursaillou



En tommette

L'ail des ours se cueille près des rivières qui bordent le Causse Méjean.

Tarn, Tarnon et Jonte qui font du Causse Méjean une presqu'île dans le ciel.

L'Oursaillou conjugue les saveurs du lait de brebis et celle de l'ail des ours.

Par sa taille la tommette Oursaillou trouve sa place même dans les petits étals. Elle attire l'oil et l'envie, par sa forme et son originalité.

Déclinaison de format, en tommette L'Oursaillou du Fédou, à la pâte semi pressée, dans laquelle l'ail des Ours donne sa fraîcheur végétale. Quand les saveurs des vallées et du causse se complètent.

Sa croûte est régulièrement brossée pendant l'affinage.

En dés à l'apéritif, sur un plateau, en raclette, elle est bienvenue à tous les moments de la journée.

Mignonne et bonne, sur un plateau, en lamelles, elle trouve sa place à tout moment.



Le Fedou - Fromagerie de Hyelzas- 48150 Hures la Parade
04 66 45 66 74 commercial@fedou.com





FICHE TECHNIQUE

Tommette AIL DES OURS

Fromage BIO certifié par :

FR-BIO-10

Code article

4069050

Nomenclature douanière

Marque de salubrité :.....

FR
CE

BOURTC1N



Date création :

09/09/2025

Date de MAJ

09/09/2025

Le Fedou
Fromagerie de Hyelzas SAS
HYELZAS

48150 Hures La Parade
Tél : 04.66.45.66.74

info@fedou.com

DENOMINATION FROMAGE

Nature du lait (vache, chèvre, brebis)	brebis	
Lait (cru, thermisé, pasteurisé)	lait thermisé	
Origine du lait	France	
Type de pâte (molle, cuite, pressée...)	semi-pressée	
Type de présure	Présure animale	
Type de croûte (fleurie, lavée, morgée...)	Croûte mixte	
Durée d'affinage minimum	20 jours	
Dimensions du fromage	H 70mm Diam 100mm	
Poids net en g	700	
DDM garantie à réception en jours	60	jours

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Conservateurs	Ingrédients	Valeurs nutritionnelles du produit			
		Critère	Résultat	Critère	Résultat
néant	Fromage au LAIT BIO THERMISE de Brebis	98%	Valeur énergétique kj	1865	Graisses g/100g
			Valeur énergétique kcal	450	Acide gras mono insaturés g/100g
Colorants dans la pâte	Sel non traité	2,0%	Proteines g/100g	26	Acide gras poly insaturés g/100g
non	Présure		Glucides %	3	Acides gras saturés g/100g
	Ferments		Sucres g/100g	<0,5	Cendres g/100g
Colorants dans la croûte	Ail des ours bio		Extrait sec	65%	Humidité pression réduite %
non			MG sur produit fini	37%	Taux de sel g/100g
			MG/ES	57%	Sodium en g/100g
			pH	5,3	
			HFD	5556%	* Analyse réalisée sur un mélange de fromage de la même famille

* Données susceptibles de varier selon la saisonnalité du lait

Allergènes	Présence	Absence	Allergènes	Présence	Absence
Céréales contenant du gluten (blé, orge, avoine) et produits à base de ces céréales		Absence	Fruits à coques (amandes, noisettes,noix) et produits à base de ces fruits		Absence
Crustacés et prod. à base de crustacés		Absence	Céleri et produits à base de céleri		Absence
Œufs et produits à base d'œufs		Absence	Moutarde et produits à base de moutarde		Absence
Poissons et prod. à base de poissons		Absence	Graines de sésame et produits à base de graine de sésame		Absence
Arachides et prod. à base d'arachides		Absence	Sulfite et dioxyde de souffre		Absence
Soja et produits à base de soja		Absence			
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Présence				

CONDITIONNEMENT

T°C de conservation produit	4°C - 10°C
Colisage	3 pièces
Gencode colis	3589080005824
Gencode produit	3589080005831
EAN 14	53589080005829
Poids brut/ colis (g)	environ 1800g
Dimensions colis (L x l x h) (cm)	25 x 21 x 9
Nbre de colis par couche	14
Nbre de couches par palette	20
Nbre de colis par palette	168

PROCESS DE FABRICATION

Réception du lait,
Contrôle chauffage
Maturisation du lait
Présurisation-acidification
Caillage avec de la présure animale
Travail du caillé
Découpage
Brassage
Moulage
Egouttage
saumurage
Affinage
brosse, et deux à trois morges.
Contrôles qualité
Contrôle bactériologiques, pH, HFD
Dégustation
Emballage

CARACTÉRISTIQUES EMBALLAGE

Type emballage produit (papier,boîte bois..)	Nu
Type emballage colis (bois, carton....)	caisse bois
Poids de l'emballage produit vide(g)	20
Poids de l'emballage du colis vide(g)	240
Type palette	euro



Le Mit'chou

Doux et crémeux !

du Causse Méjean



Les mit'chous, petits pains en occitan, étaient façonnés pour régaler les enfants à la sortie de la fournée. Une gourmandise simple, de tradition familiale que nous rappelons avec ces petits fromages qui tiennent dans la main, et sont appréciés seuls ou avec un petit pain.



Décliner nos fromages traditionnels avec le lait

biologique nous amène à ajuster les formes à proposer des fromages plus petits, plus adaptés aux attentes des amateurs de nos fromages de brebis. C'est avec gourmandise que nous avons préparé les mit'chous, crémeux et finement fruités, pour qu'ils fondent en bouche, ou sur une tartine, qu'ils se marient à du pain frais, après avoir embellie un plateau de fromages.



Le Fedou - Fromagerie de Hyelzas- 48150 Hures la Parade
04 66 45 66 74 commercial@fedou.com





FICHE TECHNIQUE

Le Mit'chou 130g

Fromage BIO certifié par : FR-BIO-10

FR-BIO-10

Code article

4069050

Nomenclature douanière 4069050

Marque de salubrité :

FR
48.074.011
CE

Date création :

01/12/2022

Date de MAJ

08/02/2024



DENOMINATION FROMAGE

Nature du lait (vache, chèvre, brebis)	brebis
Lait (cru, thermisé, pasteurisé)	Lait thermisé
Origine du lait	France
Type de pâte (molle, cuite, pressée...)	Molle
Type de présure	Présure animale
Type de croute (fleurie, lavée, morgée...)	Croute mixte
Durée d'affinage minimum	10 jours
Dimensions du fromage	diam 8cm haut 2,5cm
Poids net en g	130
DDM garantie à réception en jours	28 jours

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Conservateurs	Ingrédients	Valeurs nutritionnelles du produit			
néant	Fromage au LAIT BIO THERMISE de Brebis	Critère	Résultat	Critère	Résultat
		98%	Valeur énergétique kj	1369	Graisses g/100g
				Acide gras mono insaturés g/100g	25
			Valeur énergétique kcal	330	Acide gras poly insaturés g/100g
			Proteïnes g/100g	18	Acides gras saturés g/100g
	Sel non traité	1,2%	Glucides %	2	18
			Sucre g/100g	<0,5	Cendres g/100g
			Extrait sec	44%	Humidité pression réduite %
			MG sur produit fini	25%	Taux de sel g/100g
Colorants dans la pâte	Présure Ferments		MG/ES	57%	Sodium en g/100g
			pH	5,3	* Analyse réalisée sur un mélange de fromage de la même famille
			HFD	75%	*Données susceptibles de varier selon la saisonnalité du lait
Colorants dans la croûte					
non					

* Analyse réalisée sur un mélange de fromage de la même famille

Allergènes	Présence	Absence	Allergènes	Présence	Absence
Céréales contenant du gluten (blé, orge, avoine) et produits à base de ces céréales		Absence	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix) et produits à base de ces fruits		Absence
Crustacés et prod. à base de crustacés		Absence	Céleri et produits à base de céleri		Absence
Oeufs et produits à base d'œufs		Absence	Moutarde et produits à base de moutarde		Absence
Poissons et prod. à base de poissons		Absence	Graines de sésame et produits à base de graine de sésame		Absence
Arachides et prod. à base d'arachides		Absence	Sulfite et dioxyde de soufre		Absence
Soja et produits à base de soja		Absence			
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Présence				

CONDITIONNEMENT

T°C de conservation produit	4°C - 10°C	
Colisage	6 pièces	8 pièces
Gencode colis	3589080005565	3589080005480
Gencode produit	3589080005473	3589080005381
EAN 14	53589080005560	53589080005485
Poids brut / colis (g)	780,31	1120
Dimensions colis (L x l x h) (cm)	28 x 24 x 4	28 x 24 x 4
Nbre de colis par couche	12	12
Nbre de couches par palette	20	20
Nbre de colis par palette	240	240

CARACTÉRISTIQUES EMBALLAGE

Type emballage produit (papier,boite bois..)	Nu	
Type emballage colis (bois, carton....)	paillon seigle+caisse bois filmée	
Poids de l'emballage produit vide(g)	0	2
Poids de l'emballage du colis vide(g)	240	240
Type palette	euro	



- | |
|-------------------------------------|
| Réception du lait, |
| Contrôle chauffage |
| Maturation du lait |
| Présurisation-acidification |
| Caillage avec de la présure animale |
| Travail du caillé |
| Découpage |
| Brassage |
| Moulage |
| Egoutage |
| saumurage |
| Affinage |
| brosse |
| Contrôles qualité |
| Contrôle bactériologiques, pH, HFD |
| Dégustation |
| Emballage |

La Souréliette

Mignonne et bonne !



Sourel = le soleil en occitan, d'où sourellette notre petit soleil à nous. Depuis octobre 2024, elle est aussi élaborée avec du lait bio de nos producteurs, afin de valoriser leur lait et de proposer une plus grande variété en bio.



Petite sœur de notre Tomme, la Souréliette a vu le jour au Fédou en août 2005. Depuis 2025 elle est décliné en bio pour répondre à l'attente d'une partie de nos amateurs de fromages bio.

Toujours autant choyées par nos fromagers que sa soeurette, c'est un fromage moelleux et goûteux mettant en valeur les arômes fruités de noisette fraîche du lait de brebis produit sur notre terroir de landes naturelles caussenardes.

Chaque lot de Souréliette bio du Fédou est goûté afin de vous sélectionner le meilleur.

Mignonne sur un plateau, entière ou découpée, à tout moment elle régale les amateurs.

Découpée en dés dans une salade, avec du melon ou du raisin sur un plateau apéritif, saupoudrée d'un tour de moulin de baies roses, elle surprendra et raviera vos invités.



Le Fedou - Fromagerie de Hyelzas- 48150 Hures la Parade
04 66 45 66 74 commercial@fedou.com





FICHE TECHNIQUE

Souréliette BIO

Fromage BIO certifié par : FR-BIO-10
Code article

FR-BIO-10

Nomenclature douanière 4069050

Marque de salubrité :.....

4069050

FR
48.074.011
CE

BSOUTC1N



Date création : 17/10/2024
Date de MAJ

Le Fedou
magerie de Hyelzas SAS
HYELZAS

48150 Hures La Parade
Tel: 04.66.45.66.74

info@fedou.com

DENOMINATION FROMAGE

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Conservateurs		Ingrédients		Valeurs nutritionnelles du produit			
		Critère	Résultat	Critère	Résultat		
néant	Fromage au LAIT BIO THERMISE de Brebis	Valeur énergétique kj	1865	Graisses g/100g	34		
		Valeur énergétique kcal	450	Acide gras mono insaturés g/100g	7		
		Proteïnes g/100g	26	Acide gras poly insaturés g/100g	1		
		Glucides %	3	Acides gras saturés g/100g	24		
		Sucre g/100g	<0,5	Cendres g/100g	4		
		Extrait sec	62%	Humidité pression réduite %	31		
		MG sur produit fini	34%	Taux de sel g/100g	2,2		
		MG/ES	55%	Sodium en g/100g	0,87		
		pH	5,4	* Analyse réalisée sur un mélange de fromage de la même famille			
		HFD	56%	*Données susceptibles de varier selon la saisonnalité du lait			
Colorants dans la pâte	Sel	1,2%					
non	Présure						
Colorants dans la croûte	Ferments						
non							

Allergènes	Présence	Absence	Allergènes	Présence	Absence
Céréales contenant du gluten (blé, orge, avoine) et produits à base de ces céréales		Absence	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix) et produits à base de ces fruits		Absence
Crustacés et prod. à base de crustacés		Absence	Céleri et produits à base de céleri		Absence
Œufs et produits à base d'œufs		Absence	Moutarde et produits à base de moutarde		Absence
Poissons et prod. à base de poissons		Absence	Graines de sésame et produits à base de graine de sésame		Absence
Arachides et prod. à base d'arachides		Absence	Sulfite et dioxyde de souffre		Absence
Soja et produits à base de soja		Absence			
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Présence				

CONDITIONNEMENT

T°C de conservation produit	4°C - 10°C
Colisage	3 pièces
Gencode colis	3589080005787
Gencode produit	3589080005770
EAN 14	53589080005782
Poids brut/ colis (g)	environ 1800
Dimensions colis (L x l x h) (cm)	25 x 21 x 9
Nbre de colis par couche	14
Nbre de couches par palette	12
Nbre de colis par palette	168

PROCESS DE FABRICATION

Réception du lait,
Contrôle chauffage
Maturation du lait
Présurisation-acidification
Caillage avec de la présure animale
Travail du caillé
Découpage
Brassage
Moulage
Egoutage
saumurage
Affinage
Soins de cave : frottage à sec, à la main ou à la brosse
Contrôles qualité
Contrôle bactériologiques, pH, HFD
Dégustation
Emballage

Type emballage produit (papier,boite bois..)	Nu
Type emballage colis (bois, carton....)	caisse bois+papier
Poids de l'emballage produit vide(g)	<1
Poids de l'emballage du colis vide(g)	420
Trois palette	euro



Le P'tit Méjean

Gruauté et soyeux !



Du Féou au P'tit Méjean nos fromages disent notre attachement à notre terroir : le causse Méjean.

Une partie des troupeaux dont le lait est collecté par le Féou -Fromagerie de Hyelzas sont en bio, nous avons à cœur de valoriser ce lait dans nos fromages emblématiques.



Depuis plusieurs années nos fromages cerclés d'épicéa rencontrent un grand succès auprès des amateurs de fromage de brebis.

Depuis la fin d'année 2024, nous dédions du lait biologique à cette fabrication : le P'tit Méjean.

Les saveurs fines du lait entier de brebis se mêlent harmonieusement au parfum boisé de la sangle, les goûts se font amples, ronds, d'une belle longueur en bouche.

Ainsi Le P'tit Méjean qui était né de la passion d'hommes et de femmes, d'un lait de qualité produit sur un terroir d'exception classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, et d'une longue tradition pastorale, trouve tout son sens en lait biologique...



Le Fedou - Fromagerie de Hyelzas- 48150 Hures la Parade
04 66 45 66 74 commercial@fedou.com



La Brousse-bio

du Fédou

Délicieuse ! et
légère !



- La brousse recuite est l'ingrédient principal de la flaune, le dessert typique de notre terroir .
- En dessert sucrée, accompagné de gelée de coing ou de confiture de Cynorodon (gratte cul) ou encore de coulis de fruits.



La brousse de brebis, plus communément appelée «recuite», chez nous, est un fromage frais et léger.

Traditionnellement, après le moulage de caillé doux préasure, le petit-lait était réchauffé afin qu'aucune matière ne soit perdue. Magie du savoir faire, des flocons de recuite remontent à la surface. Précautionneusement puisée et égouttée, la recuite ou brousse sera rapidement dégustée ! A fromages bio, brousse bio.

Ce fromage très fin en goût est naturellement pauvre en matière grasse. La brousse, recuite du Fédou fait le régal des gourmets et peut se consommer de multiple façons.



Le Fedou - Fromagerie de Hyelzas- 48150 Hures la Parade
04 66 45 66 74 commercial@fedou.com





FICHE TECHNIQUE

La brousse bio

Fromage BIO certifié par : FR-BIO-10
Code article
Nomenclature douanière 4069050
Marque de salubrité :.....

BBROUC2V



Date création : 21/02/2022
Date de MAJ 08/02/2024

Date création : 21/02/2022
Date de MAJ 08/02/2024

**Le Fedou
magerie de Hyelzas SAS
HYELZAS**

48150 Hures La Parade

Tel: 04.66.45.66.74

info@fedou.com

DENOMINATION FROMAGE

Nature du lait (vache, chèvre, brebis)	brebis
Lait (cru, thermisé, pasteurisé)	Lait pasteurisé
Origine du lait	France
Type de pâte (molle, cuite, pressée...)	Fromage de lactosérum, frais
Type de présure	aucune (fromage frais)
Type de croûte (fleurie, lavée, morgée...)	aucune (fromage frais)
Durée d'affinage minimum	aucune (fromage frais)
Dimensions du fromage	diam 120mm hauteur 50mm
Poids net en g	350g
DDM garantie à réception en jours	21 jours

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

Conservateurs	Ingrédients	Valeurs nutritionnelles du produit			
néant	Fromage au LAIT BIO THERMISE de Brebis 98%	Critère	Résultat	Critère	Résultat
		Valeur énergétique kj	869	Graisses g/100g	17
		Valeur énergétique kcal	209	Acide gras mono insaturés g/100g	4
		Proteines g/100g	10	Acide gras poly insaturés g/100g	1
		Glucides %	4	Acides gras saturés g/100g	11
	Sel Présure Ferments	Sucre s/g/100g	3,4%	Cendres g/100g	1
		Extrait sec	22%	Humidité pression réduite %	70
		MG sur produit fini	17%	Taux de sel g/100g	0,1
		MG/ES	57%	Sodium en g/100g	0,05
		pH	5,4	* Analyse réalisée sur un mélange de fromage de la même famille	
Colorants dans la pâte	Sel Présure Ferments	HFD	84%	*Données susceptibles de varier selon la saisonnalité du lait	
non					
Colorants dans la croûte					
non					

* Analyse réalisée sur un mélange de fromage de la même famille

*Données susceptibles de varier selon la saisonnalité du lait

Allergènes	Présence	Absence	Allergènes	Présence	Absence
Céréales contenant du gluten (blé, orge, avoine) et produits à base de ces céréales		Absence	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix) et produits à base de ces fruits		Absence
Crustacés et prod. à base de crustacés		Absence	Céleri et produits à base de céleri		Absence
Oeufs et produits à base d'oeufs		Absence	Moutarde et produits à base de moutarde		Absence
Poissons et prod. à base de poissons		Absence	Graines de sésame et produits à base de graine de sésame		Absence
Arachides et prod. à base d'arachides		Absence	Sulfite et dioxyde de souffre		Absence
Soya et produits à base de soja		Absence			
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Présence				

CONDITIONNEMENT

T°C de conservation produit	2°C - 4°C
Colisage	6 pièces
Gencode colis	3589080005503
EAN 14	53589080005508
Gencode produit	3589080005497
Poids brut/ colis (g)	2500
Dimensions colis (L x l x h) (cm)	35 x 24 x 7
Nbre de colis par couche	8
Nbre de couches par palette	20
Nbre de colis par palette	160

PROCESS DE FABRICATION

Reception du serum cru
Reception du serum après fabrication, contrôle
Contrôle acidité
Chauffage
Ajout de lait
Brassage
Floculation
Puisage
Egouttage
Emballage
démoulage
Mise sous vide et stockage
Contrôles qualité
Contrôle bactériologiques, pH, HFD
Dégustation

CARACTÉRISTIQUES EMBALLAGE

Type emballage produit (papier,boite bois..)	coupelle+bac sous vide+gaz
Type emballage colis (bois, carton....)	caisse bois
Poids de l'emballage produit vide(g)	20
Poids de l'emballage du colis vide(g)	280
Type palette	euro

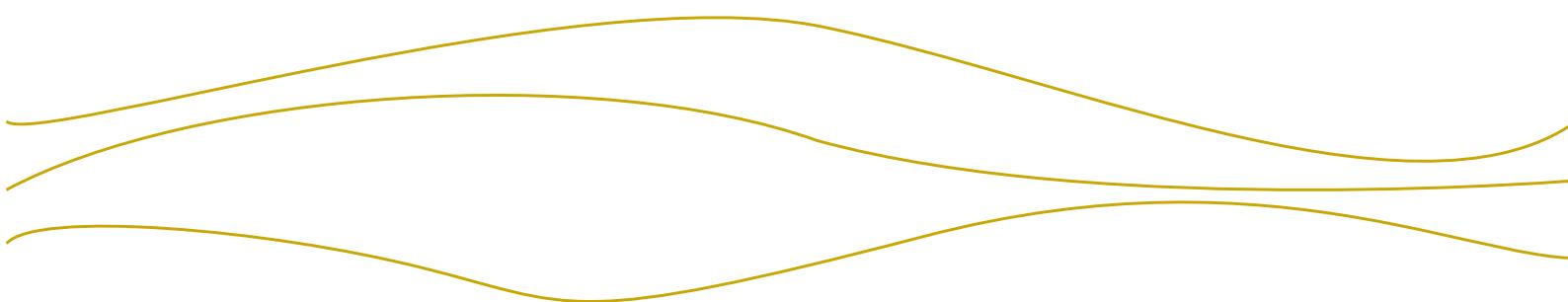


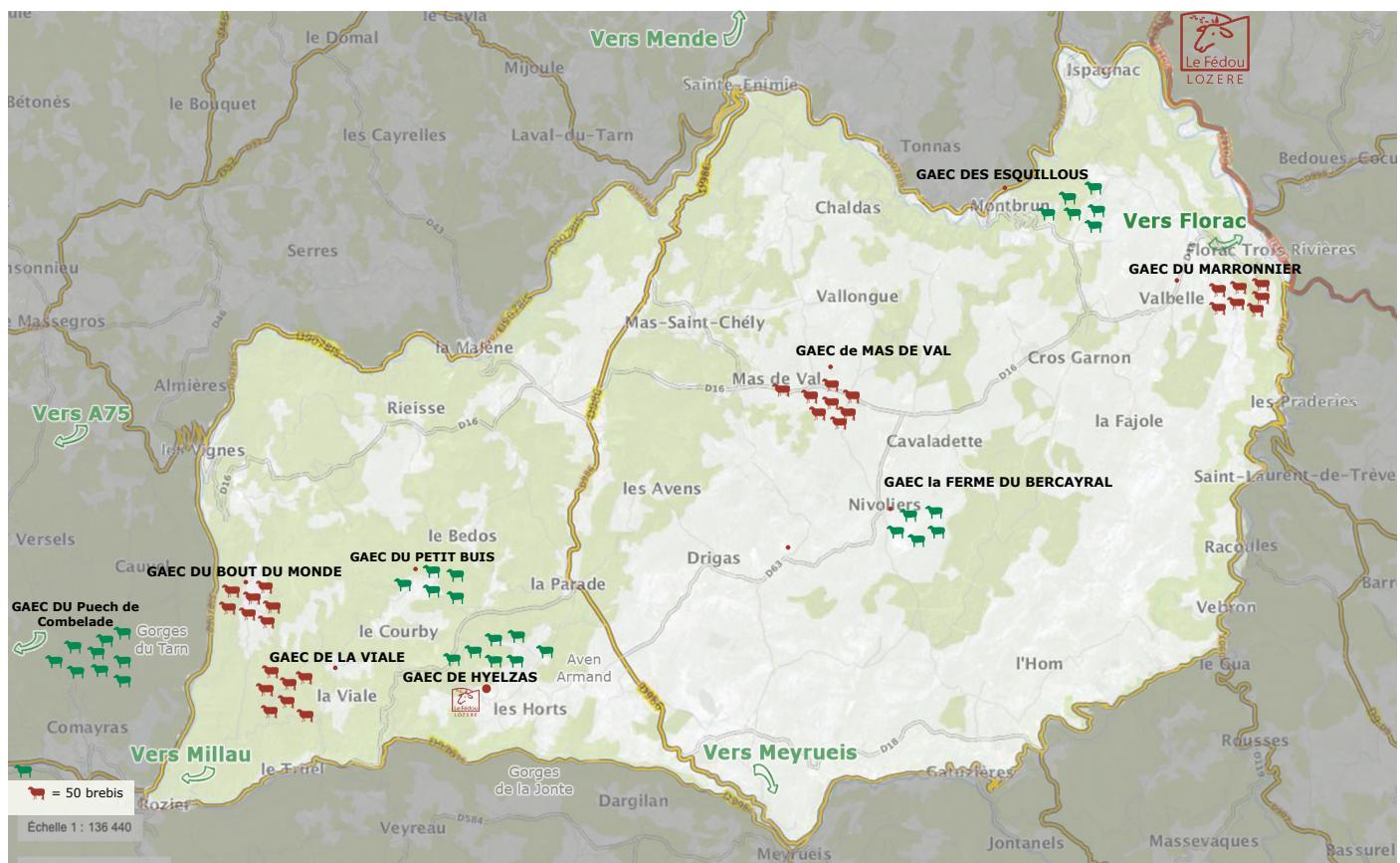
 Etiquette et papier : à jeter
Caisses bois : à trier

Nous voulons des fromages à partager, à déguster, à apprécier, à découvrir, à faire découvrir, à aimer, à cuisiner, à étonner.

Des fromages qui disent l'attachement des éleveurs à leur terre et à leur troupeau, qui disent l'envie des fromagers de voir le sourire de ceux qui les dégustent.

Des fromages qui disent simplement le causse Méjean.







Vincent
Pratlong

Commercial /
Production

06 08 68 40 97

vincent.pratlong@fedou.com



Sébastien
Lodier

Commercial /
Expedition

06 07 69 56 13

commercial@fedou.com



Florence
Pratlong

direction@fedou.com



Angélique
Van de Put

Comptabilité

compta@fedou.com



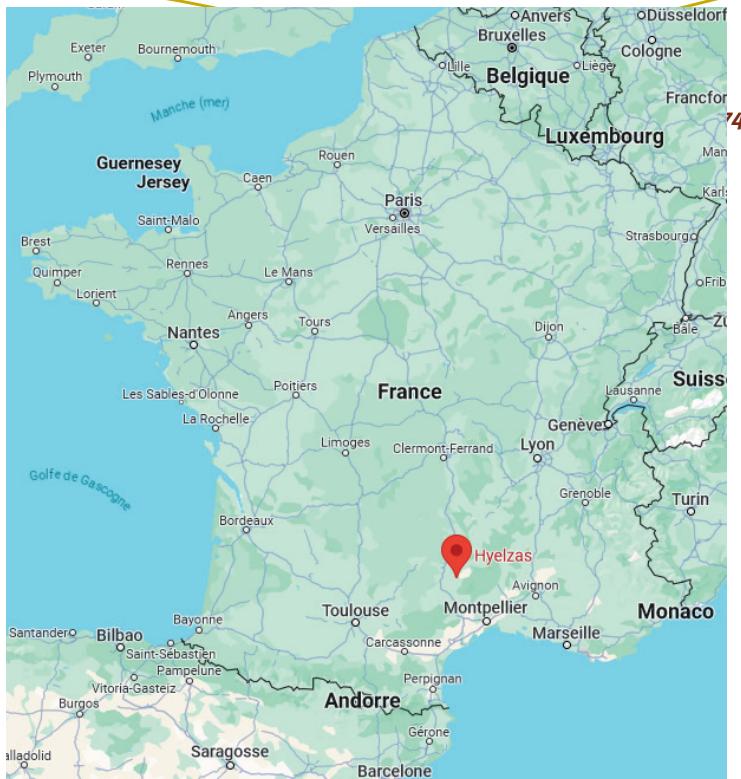
Sandrine
Gerbal

Qualité

06 07 54 61 80

qualite@fedou.com

Nous vous accueillons avec plaisir
au Fédou - Fromagerie de Hyelzas
48150 Hures la Parade



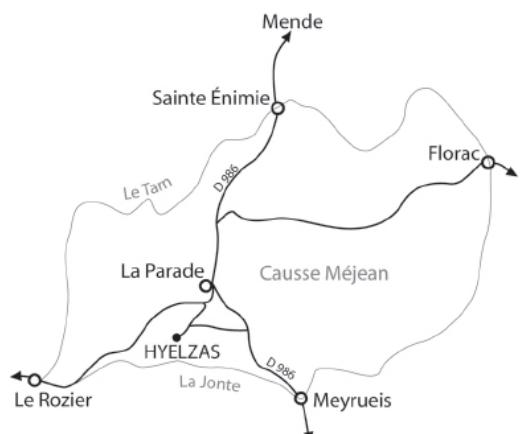
Maximilien
Legrand

Fromager



Estelle
Bouron

Accueil





Éleveurs et fromagers, nous partageons nos passions :

fromage au lait de nos brebis, pastoralisme des grands causses,
notre travail bien fait, nos envies d'innover et de nous former.

Nous aimons voir le sourire des amateurs de fromages.

Nous respectons le terroir sur lequel nous vivons et les brebis
que nous élevons.

