

# Horaires d'ouverture

	Du lundi au vendredi	Samedi	Dimanche
Du 2 Nov. au 31 Mars	10h-12h30 14h30-17h30	10h-13h	
Du 1er Avril au 30 Juin	9h30-13h 14h-17h30	9h30-13h 14h-17h30	
Du 1er Juil. au 31 Août	9h30 17h30	9h30 17h30	10h30 17h30
Du 1er Sept. au 31 Oct.	9h30-13h 14h-17h30	9h30-13h 14h-17h30	

- Ouvert toute l'année
- Visite sur réservation pour les groupes (à partir de 20 personnes).
- \* Gratuité chauffeur et accompagnateur
- Visite en français ou en anglais
- Traductions disponibles :



Fromagerie E. Graindorge présente

# Le Village Fromager

## Tarifs Groupes

- Formule dégustation collective gratuite  
Visite + assiettes collectives de fromages au lait cru (Livarot, Pont-l'évêque, Camembert de Normandie et Neufchatel).
- Formule dégustation 4 €/personne \*  
Visite + assiettes individuelles de fromages au lait cru ( de Livarot, Pont-l'évêque, Camembert de Normandie et Neufchâtel, du pain et un verre de cidre offert).



Moyens de paiement : AMERICAN EXPRESS

## Conseils pratiques

- Visite conseillé le matin (sauf le vendredi)
- Prévoir environ 1h30
- Dernière visite à 16h
- Parking autocars
- Facilité d'accès aux personnes à mobilité réduite
- Boutique : nos produits sont à conserver au frais après leur achat.



Tel : 02 31 48 20 10  
Mail : [visite@graindorge.fr](mailto:visite@graindorge.fr) - [www.graindorge.fr](http://www.graindorge.fr)  
42 rue du Général Leclerc  
14 140 LIVAROT PAYS D'AUGE

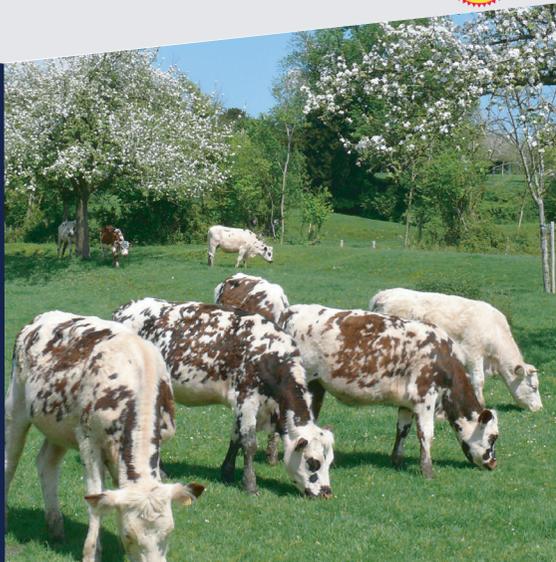


# Découvrez ces étapes de fabrication du Pont-L'Évêque et du Livarot AOP de Normandie



Collecte du lait directement à la ferme

1



Analyse du lait  
en laboratoire

2



La fabrication  
(moulage, salage...)

3

Le Pays d'Auge est une terre propice à l'élevage des chevaux et des vaches normandes. Ici l'herbe est riche et idéale pour obtenir un lait de qualité. Ce n'est pas par hasard si le Livarot, le Pont-l'Évêque et le Camembert de Normandie sont nés ici.

4

Affinage en  
hâloirs et tri



5

Liage des Livarots



6

Emballage



La Fromagerie E. Graindorge, créée en 1910, vous accueille au sein du Village Fromager, dont l'architecture typique s'intègre parfaitement au paysage du Pays d'Auge.



## La visite

Découvrez la fabrication du Livarot et du Pont-l'Évêque AOP de Normandie. Chaque salle vous plonge dans une étape différente de la fabrication des fromages normands, réalisés avec tout le savoir-faire des fromagers-affineurs Graindorge. Votre visite est accompagnée de vidéos et de panneaux explicatifs.



## La dégustation

Profitez en fin de visite d'une dégustation de nos 4 fromages AOP de Normandie, pour découvrir tous les arômes de notre cher terroir.



## La boutique

Terminez votre visite par un passage dans notre agréable boutique où vous trouverez une large gamme de nos fromages E. Graindorge et de produits du terroir normand.