https://www.cdcla.fr/actualites/consommer-local-avec-alex-milk/

Consommer local avec Alex & Milk



Consommer local
Perruel

Consommer local c'est soutenir les producteurs locaux, mais aussi remplir nos assiettes de produits sains, issus de circuit court, voire parfois, très court. C'est le cas chez Alex and Milk. Depuis 2025, cette marque de produits laitiers propose une gamme élargie de desserts lactés, crème fraiche et lait entier en provenance directe des vaches présentes sur l'exploitation. Derrière cette aventure, il y a Alexia Beton qui a rejoint son mari, co-gérant de la ferme familiale située à Perruel, pour y développer une nouvelle activité. Un produit made in Lyons Andelle que nous sommes allés découvrir pour vous !

Parlez-nous de la création d'Alex and Milk.

Après 10 ans à naviguer aux côtés de mon mari à la ferme, j'ai eu envie de le rejoindre professionnellement en proposant de nouveaux produits. Aujourd'hui, nous avons développé toute une gamme de yaourts et desserts lactés. Nos clients ont le choix avec des yaourts natures, des yaourts aromatisés à la vanille de Nouvelle-Guinée ou avec une confiture de pommes de Normandie ou d'abricot. Nous proposons également des desserts gourmands avec la crème chocolat de Tanzanie et le riz au lait au riz de Camargue. Nous avons aussi élaboré une recette de skyr fermier nature et à la fraise de Plougastel. Enfin, nous produisons deux classiques de la ferme : du lait entier et de la crème fraiche 40% matière grasse.



Pourquoi avoir créer tout cela en Lyons Andelle ?

J’ai grandi dans la vallée de l’Andelle à Perriers-sur-Andelle et je suis mariée à un agriculteur qui avait déjà son exploitation sur la commune de Perruel. J’aime la vie à la campagne. Ici, on respire l’air pur et on profite de beaux paysages.

Quelle est la recette magique pour créer un yaourt ?

Tout commence par la pasteurisation du lait issu de nos vaches. Ensuite, on va l’ensemencer pour donner une consistance au lait en vue de produire le yaourt. Selon les produits, les étapes suivantes vont être différentes. Pour le yaourt, l’étuvage maintient le produit à une température constante autour de 45° ce qui va garantir un yaourt de qualité. Pour les crèmes desserts, il y a un temps de cuisson pour obtenir le produit final. Pour le skyr, nous écrémons le lait avant de le mettre en étuvage, puis on le presse pour avoir une texture très onctueuse. Finalement il n’y a pas de recette magique, mais beaucoup d’essais au démarrage du projet pour trouver les bons dosages, les bonnes saveurs afin de proposer un produit de qualité à nos clients avec le moins de sucre possible, sans conservateur et sans additif.



Quelle est la particularité de votre exploitation ?

Lors de l’élaboration de nos recettes, nous avons mis un point d’honneur à rechercher des produits d’origine, que ce soit pour les fraises, le chocolat, le riz… afin d’offrir aux consommateurs une qualité et une traçabilité des produits, sans oublier la gourmandise dans nos desserts. C’est aussi une façon pour nous de rendre hommage à la grand mère de mon mari qui nous faisait chaque jour des yaourts gourmands et d’une certaine façon nous a inspiré ces produits.

Où peut-on retrouver vos produits ?

Aujourd’hui, vous pouvez retrouver nos produits dans les épiceries locales : Au jardin de l’Andelle à Charleval, Aux saveurs des halles à Lyons-la-Forêt, Les talents de nos terroirs à Fresne l’Archevêque, NRJ primeur au Mesnil-Esnard. Nous livrons également aux distributeurs de la Ferme du Thil près d’Étrépagny ainsi qu’au Super U d’Igoville. Quelques restaurants scolaires du territoire proposent également nos produits. Enfin, tous les vendredis après midi, de 15h à 19h, j’accueille les clients directement à la ferme pour les retraits drive ou les achats directement sur l’exploitation.



Quel est votre produit incontournable ?

J’ai un incontournable dans chaque gamme : le yaourt vanille de Nouvelle-Guinée, le skyr à la fraise de Plougastel et la crème au chocolat de Tanzanie.

Et demain, quels sont les projets pour Alex and Milk ?

Nous sommes actuellement en recherche de nouvelles saveurs pour compléter notre gamme de yaourts. Pour ne rien manquer des prochaines sorties, suivez-nous sur nos réseaux sociaux.

Idée recette d’Alixia : tarte aux Fraises, skyr nature et spéculos

Ingrédients :

• 250 gr de spéculos
• 100 gr de beurre
• 400 gr de skyr nature Alex and Milk
• 100 gr de sucre
• 3 œufs
• 500 gr de fraises

Recette :

• Réalisez un fond de tarte avec les spéculos et le beurre, puis réservez au frais.
• Cassez les œufs en prenant soin de séparer le blanc du jaune.
• Ajoutez dans le jaune le sucre ainsi que le skyr nature Alex and Milk.
• Reprenez le blanc. Ajoutez une pincée de sel, puis montez les blancs en neige.
• Incorporez progressivement les blancs en neige à la première préparation pour obtenir une mousse de skyr.
• Versez le mélange sur le fond de tarte que vous avez préalablement préparé.
• Conservez au frigo pendant 3h.
• Ajoutez les fraises préalablement lavées et coupées.
Il ne vous reste plus qu’à déguster !



Alex & Milk

156 rue du général de Gaulle
27910 Perruel
06 99 09 27 47
contact@alexandmilk.fr
www.alexandmilk.fr