



LA STATION
de Compton

Fromagerie la Station

ÉCONOMUSÉE® de la fromagerie fermière

440, chemin de Hatley

Compton, QC J0B 1L0

819 835-5301

Personne contact : Catherine Durand

Titre : Responsable agrotouristique

fromagerielastation.com

info@fromagerielastation.com



Description

En 1997, Carole Routhier se lance dans la production de fromages... dans sa cuisine! Progressivement, elle « affine » ses techniques de fabrication jusqu'à l'ouverture officielle de la fromagerie en 2004.

Le succès est vite au rendez-vous et la fromagerie procède à deux reprises à des travaux d'agrandissement et de réaménagement.

Passionnés de mère en fils, ses trois garçons se joignent à l'entreprise familiale en 2008.

La Fromagerie La Station jouit d'une renommée qui dépasse largement les limites du bucolique village de Compton, dans les Cantons-de-l'Est, où elle est située. Plusieurs de ses fromages ont remporté des prix à l'échelle tant nationale qu'internationale. Des fromages au lait cru et fermier issus d'une agriculture biologique et durable. Des pâtes fermes et semi-fermes aux arômes de pâturages, de fleurs, d'herbes, de noisette, de caramel et autres saveurs du terroir local.

Sur place, un parcours de découvertes qui combine salle immersive, orgue de senteurs, panneaux d'interprétation, sentiers, sans oublier la boutique et ses produits que l'on peut déguster sur la terrasse!

Cette expérience ludique et interactive vous donne accès aux valeurs de cette riche histoire familiale et de ses artisans passionnés.

Distances

De Montréal	535 km
De Québec	314 km

Date d'opération	Début mai au 4 octobre 2024
Service de guide	oui, bilingue
Clientèle	FIT, groupe, corporatif (sur réservation)

Services offerts

Wi-fi gratuit	Oui, sur demande
Stationnement auto	Illimité
Stationnement autocar	Oui
Accessibilité	Accessible





Réunions, services aux groupes

Nombre de salles de réception	Non
Capacité d'accueil	50 personnes
Activités offertes aux groupes	Visite guidée, visite libre, dégustation de fromage, dégustation sirop d'érable.

Activités

Description	Durée	Restriction / détails	Places / départs
Visite guidée & dégustation	1h30 (inclut temps de magasinage)	Avec guide	25 personnes par guide
Dégustation seulement	30 minutes (inclut temps de magasinage)	Avec guide	40 personnes

Certification détenue

✓	Kéroul
✓	Aliments du Québec
✓	Certification Biologique par Écocert (ferme, fromage & sirop d'érable)
✓	Certification Fromage Fermier par Québec Vraie

Kéroul





Fromagerie la Station

ÉCONOMUSÉE® Cheese factory

440, chemin de Hatley
Compton, QC J0B 1L0

819 835-5301

Contact personne : Catherine Durand

Title : Responsable agrotouristique

fromagerielastation.com

info@fromagerielastation.com



Description

In 1997, Carole Routhier began making cheese... in her kitchen! Gradually, she fine-tuned her production techniques until the official opening of the cheese dairy in 2004. Success soon followed and the dairy underwent two expansions and refurbishments.

Passing on the passion for cheese, her three sons joined the family business in 2008.

The cheese factory La Station enjoys a reputation that extends far beyond its location in the bucolic village of Compton, in the Eastern Townships. Many of its cheeses have won national and international awards. The raw milk and farmhouse cheeses are produced from organic and sustainable agriculture. The firm and semi-firm cheeses have aromas of pastures, flowers, herbs, hazelnuts, caramel and other local flavours.

On-site, a discovery tour combines an immersive room, a "flight of scents," interpretative panels and trails, in addition to the beautiful boutique and its products, which can be tasted on the terrace!

The fun and interactive experience provides access to the values and rich family history of these passionate craftspeople.

Distances

From Montréal	535 km
From Québec	314 km

Opening hours	Beginning of May to October 4, 2024
Guide service	Yes, bilingual
Clientele	FIT, group, corporate (by reservation)

Available resources

Free Wi-Fi	Yes, upon request
Car parking	Unlimited
Bus Parking	Yes
Accessibility	Accessible



Meetings, group services

Nombre de salles de réception	No
Capacité d'accueil	50 people
Activités offertes aux groupes	Guided tour, self-guided tour, cheese tasting, maple syrup tasting.

Activités

Description	Duration	Restriction / Details	Capacity / Departures
Guided tour & tasting	1h30 (includes shopping time)	With guide	25 people per guide
Tasting only	30 minutes (includes shopping time)	With guide	40 personnes

Certification détenue

✓	Kéroul
✓	Aliments du Québec
✓	Certified Organic by Écocert (farm, cheese, & maple syrup)
✓	Certification Fromage Fermier par Québec Vraie

Kéroul

