



Agrilocal

AU PRÉ DE LA FERME



“ La transformation est une bonne manière d’obtenir de la valeur ajoutée, ensuite il faut savoir se diversifier pour obtenir une gamme complète. Nous proposons une large gamme de fromages bio, avec des herbes, des aromates, des fromages cendrés, des faisselles et des yaourts au lait de chèvre que nous avons pu proposer à la restauration collective par l’intermédiaire de la plateforme Agrilocal01 ”

Sébastien Marin
(Ain)

GAEC DU TROLLIET | Elevage Caprin et transformation à la ferme de fromages au lait cru
Chemin de la Chèvrerie - 01150 Sainte Julie

Exploitation située dans la Plaine de l’Ain, au sud d’Ambérieu-en-Bugey et à quelques kilomètres des berges du Rhône.
2 associés - 80 chèvres saanen conduites en 1 seul lot et non désaisonnées.
2,5 ha de pâture - 2,5 ha de maïs grain - 20 ha de prairies temporaires (dont luzerne) - séchage du foin en grange.
Réalisation à la ferme de la transformation du lait en fromage et commercialisation essentiellement en vente directe.

Horaires d’ouvertures :

Présence sur les marchés de Lagnieu (lundi et vendredi), Meximieu (mercredi), Décine (mardi), Loyettes (jeudi), Saint Denis en Bugey (vendredi après-midi), Sainte Julie (dimanche)

Produits commercialisés :

Faisselles de chèvre - fromages de chèvre - yaourts au lait de chèvre

Circuits de commercialisation :

Restauration Collective via Agrilocal01
Vente à la ferme
Marchés

ANNÉE D’ADHÉSION AU RÉSEAU AGRILocal : 2016



FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

www.agrilocal.fr

