





# 66 L'outil Agrilocal facilite l'échange entre la restauration collective et les producteurs ??

**Isabelle, Virginie et Thomas Gabelle** [Aude]

# **GAEC DE SOUSTROBE** | Elevage caprin : transformation fromage à la ferme Route de Mirepoix - 11300 Villelongue d'Aude

Notre exploitation familiale en élevage caprin et transformation fromagère se situe dans l'Aude. Nous transformons à le ferme une gamme de fromages depuis plus de 20 ans, un savoir-faire transmis de génération en génération. La fabrication des fromages se fait selon une méthode ancestrale, moulés a la louche comme le faisait notre mère. notre grand-mère. Les chèvres sont élevées en semi-liberté toute l'année. loin d'un élevage intensif. Chaque chèvre a un prénom! Nous pratiquons la vente directe à la ferme, sur les marchés et depuis quelques années avec la restauration collective un nouveau marché pour notre exploitation.

### Horaires d'ouvertures :

Toute l'année tous les matins de 9h à 12h du lundi au samedi et le samedi après-midi de 15h à 18h de mai à octobre

# Produits commercialisés :

Ecu et écusson Pays Cathare - écosdon du soustrobe - fromage moulé à la louche : frais, demi-sec, sec, aromatisé (herbes de provences, ail et fines herbes, saveur du sud, poivre, échalote noix, noisette), pyramide et bûchette cendré, tomme de chèvre nature et au sel de gruissan, lingot, bûchette, faisselle

# Circuits de commercialisation :

Restauration Collective via Agrilocal11 Vente à la ferme Marchés Foires et salons

ANNÉE D'ADHÉSION AU RÉSEAU AGRILOCAL : 2016





SEAU NATI





FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

www.agrilocal.fr