



FROMAGERIE DE L'AIRE DES SULLY



CONTACT

Fabrice GARDON
Directeur
05.55.94.53.53 ou
06.80.23.66.12
esat.eygurande@
fondationjacqueschirac.fr

LA VERVIALLE
19340 MONESTIER MERLINES



Cet atelier a été créé en 1998 pour valoriser la production laitière de la ferme de l'ESAT d'Eygurande (19) en transformant le lait de cette exploitation en fromages fermiers de montagne.

Employant les compétences et les savoir-faire de personnes adultes handicapées (atelier protégé puis entreprise adaptée), la fromagerie répond aussi à la mission d'insertion professionnelle de personnes en situation de handicap.

Reprenant une fabrication ancienne presque oubliée, la Tomme du Pays d'Eygurande renaît sous le nom de Saint Laurent.

Depuis 2007, la fromagerie a récolté 9 médailles au concours général agricole des produits laitiers de Paris.

Effectif : 7 personnes

Chiffres clés : 500 000 litres de lait - 60 tonnes de fromages fermiers et de montagne.

PRODUITS

- Fromages à pâte pressée non cuite :
Le Saint Laurent
Le Crème de Saint Laurent La
Tomme Limousine
Le Millevaches
- Fromages à pâte molle : Le
Palet Corrézien
- Fromages à pâte lactique : Le
Vervialle



Born to be
LIMOUZI*

* Né pour être Limousin