

Lou Peyrou

Producteurs de fromages fermiers de montagnes au lait cru et entier de vache.

Le GAEC Lou Peyrou est composé de 3 associés, Charlène, Annick et Franck et de 2 salariés, Jean-Luc à temps plein sur la fromagerie et Julien et Nicolas à mi-temps sur l'exploitation.

Exploitation familiale, le GAEC développe une double activité de production :

- une activité vache laitière (races Montbéliarde et abondance) et transformation fromagère.
- une activité vache allaitante (race salers) avec engraissement de génisses.

Nous fabriquons des fromages fermiers au lait cru depuis 2004. Notre fromagerie est située sur les hauts plateaux cantaliens (+ 1000 mètres d'altitude) à une quinzaine de kilomètre de Saint-Flour à proximité du Col de la Fageole.

Notre gamme de fromages se décompose en 4 familles : pâte persillée, pâte molle, fromages frais, fromages lactique, se déclinant en 17 présentations différentes en forme et en poids, commercialisée auprès des GMS, grossistes, crémerie et restauration, sous notre propre marque, la marque « Lou Peyrou » explique Franck Peyroche.

Nous proposons donc à la vente des faisselles, fromages blancs natures ou aux ails et fins herbes, petit Peyrou frais, ½ sec, sec ou épicés de 120G , des moelleux ronds (150 G) ou briques (250G), des bleus de pays (250G, 500G ou en brique de 350G), des Tommes de pays (250G, 500G ou en brique 500G), des Tommes de pays affinées à l'ancienne aux artisons, de la confiture de lait, ...

Pour leur première participation, le GAEC Lou Peyrou espère rencontrer de nouveaux clients et faire connaître ses fromages au lait cru de vache à l'ensemble de la filière.

Nous commercialisons nos produits dans le grand Sud-Est et aussi en région Parisienne. Nous avons également un site internet (www.lou-peyrou.fr) où nous proposons de la vente en ligne.

Nous souhaitons faire connaître notre savoir, développer notre marque et trouver de nouveaux clients privilégiant les fromages au lait cru.