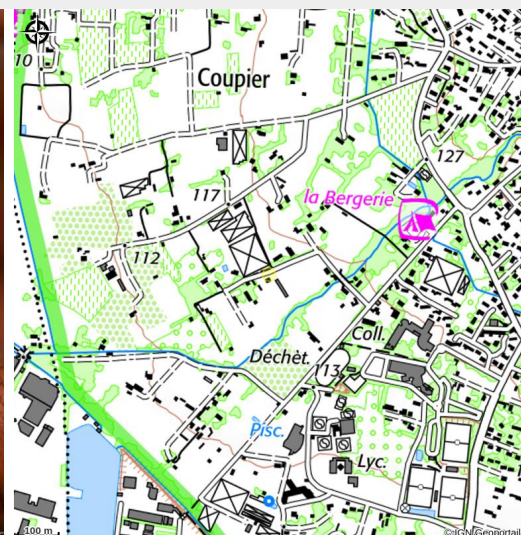


Ferme de l'Andain

Gémenos

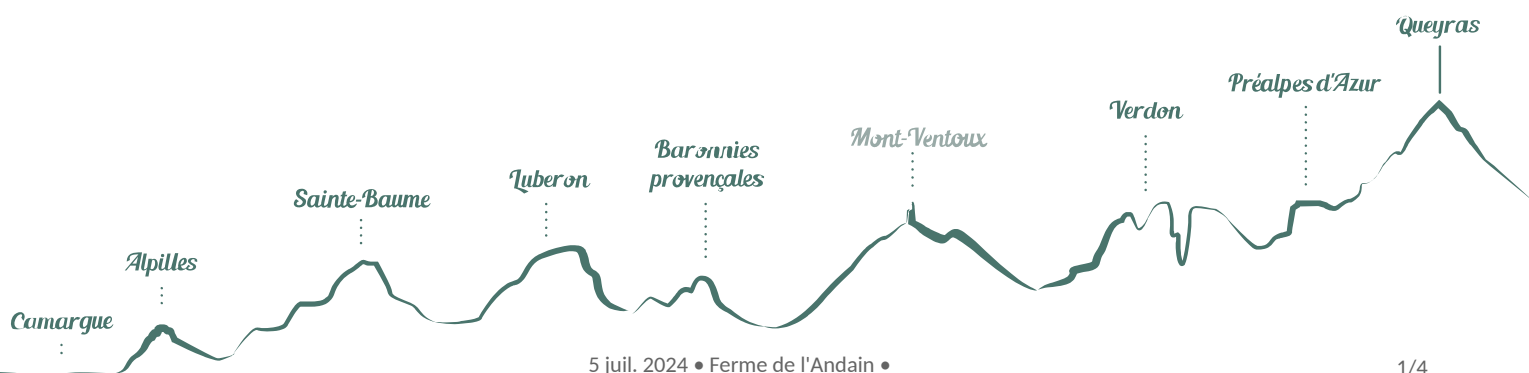


Crédit photo : fromage (WeGo productions)

*Transformation fromagère ovine.
Horaires boutique en vente directe,
tous les jours de 17h à 18h30.*

Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et
artisanat



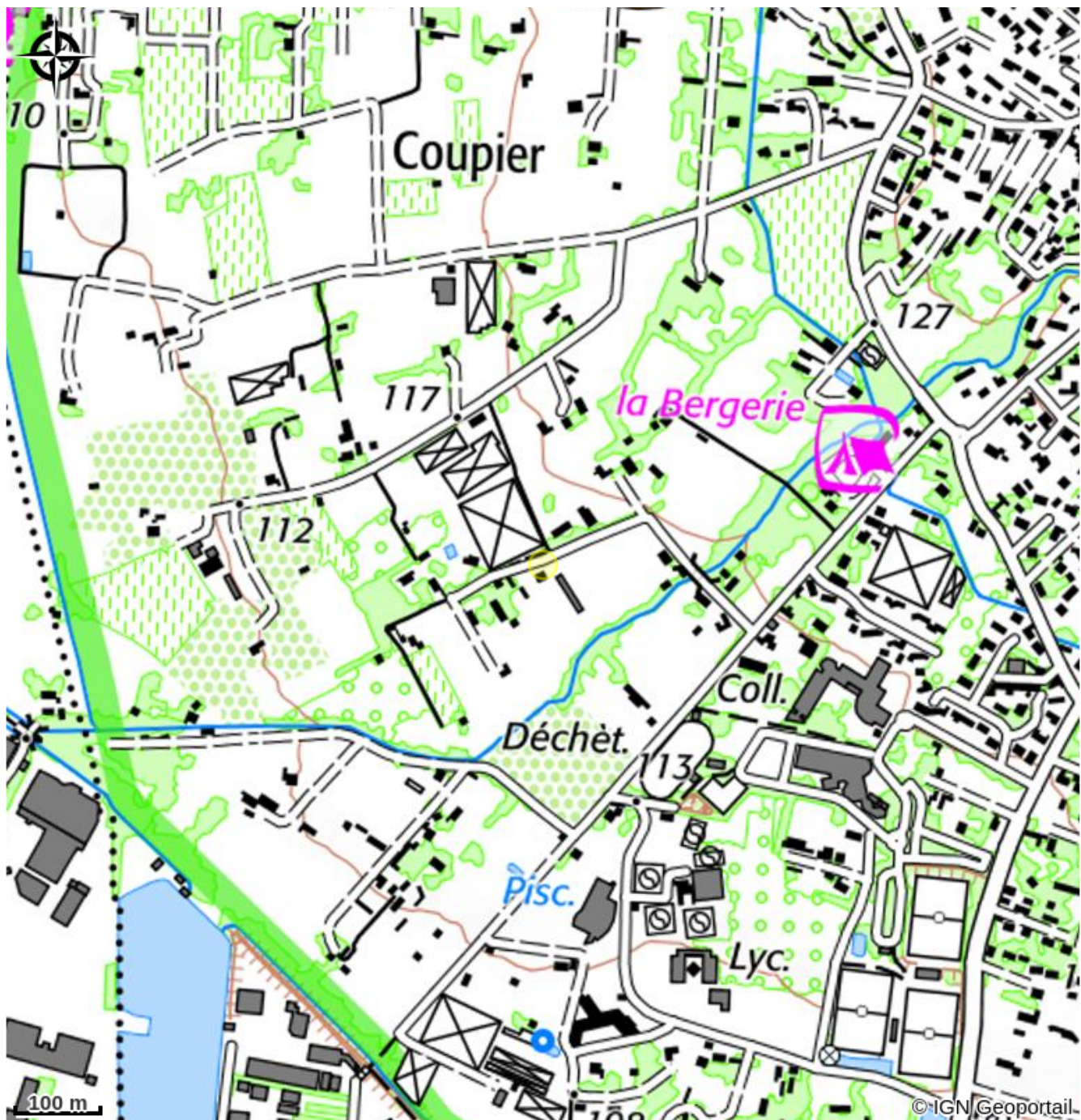
Description

Laurent Ajello est agriculteur depuis 1995. En 2015, il s'installe en transformation fromagère ovine à Gémenos. Son troupeau de 150 bêtes est composé d'environ 120 brebis laitières de race Corse, 30 brebis allaitantes de race Mourérous, avec 4 béliers. Quelques Lacaune viennent compléter son troupeau.

Laurent Ajello, parcourt les collines de la Sainte-Baume durant 7 mois, afin de faire pâturer ses brebis. Son activité principale est la transformation fromagère, il propose une gamme variée de fromages et produits laitiers : yaourt, brousse, crème, tommette, tomme, caillé doux, beurre... Il propose également des colis de viande. Vous pouvez découvrir les fromages de Laurent, en lui rendant visite directement à la ferme (ouverture 1h30 quotidiennement), sur les marchés et dans un magasin de producteurs.

Très impliqué dans les réseaux locaux et dans les filières? .Laurent Ajello a obtenu la marque Valeurs Parc.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année, tous les jours de 17h à 18h30.

Fiche mise à jour par Office de Tourisme de Gémenos le 02/01/2023

Contact

331 CHEMIN DU FAUGE
13420 Gémenos
Tél. 06 71 02 65 02