



Segalafrom

artisan fromager

Le lait cru a de beaux jours devant lui avec la Fromagerie SEGALAFROM à Carmaux (Tarn) !

1 fondateur passionné : 6 éleveurs sous contrat, 20 employés convaincus et 1000 chèvres heureuses !

A quelques encablures d'Albi dans le Tarn, la fromagerie SEGALAFROM fabrique artisanalement des fromages de chèvre au lait cru sous la marque « Colline aux Chèvres ».

Après une expérience fermière de 20ans sur le même territoire, où elle acquiert sa notoriété grâce à la qualité des soins apportés à son troupeau et à l'accueil à la ferme, l'entreprise déménage à Carmaux dans des locaux plus adaptés en 2005.

Cet événement permet l'installation de 6 éleveurs sous contrat aux alentours ainsi qu'un véritable suivi qualité de la micro filière. En 2006, l'obtention du Label Rouge sur le Cabécou d'Autan scelle les bases d'une production artisanale de qualité supérieure.

Le SALON DU FROMAGE est pour cette petite structure l'occasion de rencontrer des professionnels pour leur présenter ses fromages de chèvre au lait cru. Certains connaissent la BOUYGUETTE (photo ci-dessus) mais SEGALAFROM, c'est aussi une large gamme qui s'étend de l'ultra-frais à l'affiné !

François ETEVENON, le fondateur, vous en parlera plus au Salon du Fromage du 26 au 29 février 2012, Pavillon 5.1 Stand A21.

Ségalafrom « La Colline aux Chèvres » 05 63 80 25 00 . Contact segalafrom@segalafrom.com

