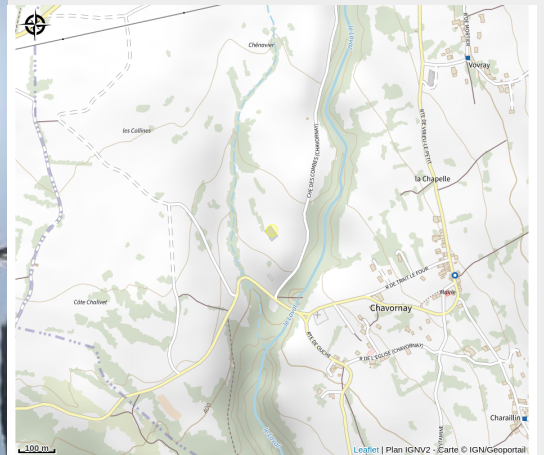


GAEC Ferme de la Blada

Ain



Crédit photo : OTVRGC (©OTVRGC)



Les paysans-boulangers, Julia, Marion, Jean-Baptiste, Mathias et Robin produisent fromages et yaourts de brebis, pains et brioches cuits au feu de bois.

Infos pratiques

Categorie : Producteurs

Description

En cours d'engagement vers l'agriculture biologique, l'objectif des 5 associés est de vendre des produits du terroir en circuit court, en maîtrisant du blé au pain et, de la prairie au fromage.

Les brebis broutent les pâturages au pied du Grand Colombier et les associés cultivent sur leurs terres différentes céréales (blé, petit épeautre, sarrazin et seigle) pour la production du pain. Les céréales sont moulues sur place et le fournil est situé sur la ferme.

A la ferme, boutique ainsi qu'une grainothèque où vous pourrez prendre librement les graines qui vous plaisent, les reproduire et vous pourrez revenir en déposer à votre tour. La semence est le premier maillon de la chaîne alimentaire

Le pain est également en vente dans le magasin de producteurs "Le Plateau fermier" à Hauteville-Lompnès les vendredis après midi et les samedis matin

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 4 février au 31 décembre, tous les mardis et vendredis de 16h à 19h.

Vente à la ferme dans la boutique.

Fermé du 1er janvier au 3 février.

Tarifs:

Entrée libre.

Fiche mise à jour par Office de Tourisme Bugey Sud Grand Colombier le 04/03/2025

Contact

160 chemin de la Blada

Chavornay

01260 Arvière-en-Valromey

Tél. 07 81 74 18 04

fermedelablada@mailo.com