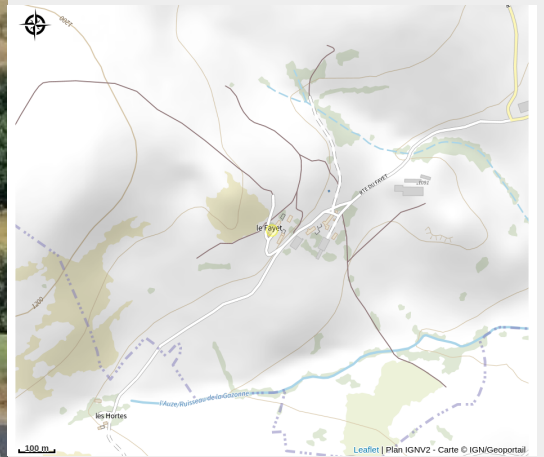


Ferme du Fayet

PNR des Volcans d'Auvergne



Crédit photo : Ferme du Fayet (Caroline Blanc)



Cave d'affinage de Saint-Nectaire et vente sur place dans la boutique de Jassy. Le lait produit sur l'exploitation est transformé en Saint Nectaire fermier AOP, les fromages restent en cave minimum 4 semaines mais le goût est plus prononcé vers 6 semaines.

Infos pratiques

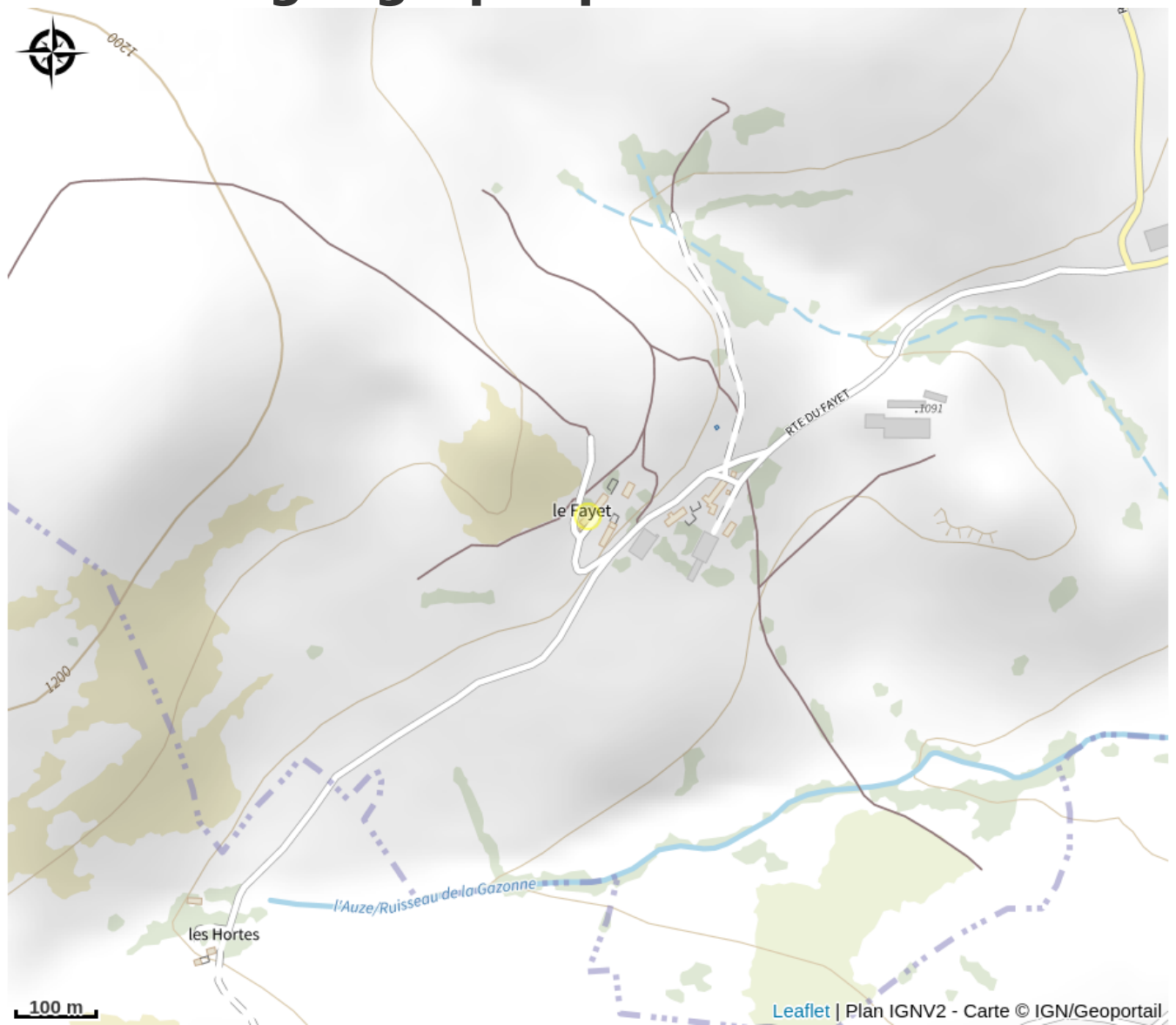
Categorie : Producteurs

Description

L'exploitation du GAEC du Fayet se situe au Fayet, dans la commune voisine de Mazoires, à 1100 mètres d'altitude. La richesse du sol volcanique donne aux pâturages de montagne une qualité exceptionnelle où prolifère une flore riche et variée. Le troupeau de laitières arpente en liberté ces estives ce qui donne au fromage ce goût si particulier.

La traite a lieu deux fois par jour à 5h puis à 17h. La fabrication a lieu immédiatement après chaque traite, une fois le lait caillé, la tomme est égouttée puis moulée. Le fromage est ensuite enveloppé dans une toile pour faciliter l'égouttage puis placé dans un moule pour être pressé 10h.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année, tous les jours.

Les horaires d'ouverture de septembre à juin sont :

- Le lundi de 10h00 à 12h00
- Le mercredi de 15h à 17h
- Le vendredi de 10h à 12h
- Les samedi de Pâques à Toussaint de 15h à 17h

Les horaires de juillet à aout :

- Le lundi de 16h à 19h
- Le mercredi de 16h à 19h
- Le vendredi de 16h à 19h
- Le samedi de 16h à 19h
- Le dimanche de 16h à 19h.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces

Fiche mise à jour par Auvergne Pays d'Issoire le 17/01/2025

Contact

Jassy

63420 Saint-Alyre-ès-Montagne

Tél. 06 31 05 03 36

fermedufayet@outlook.fr