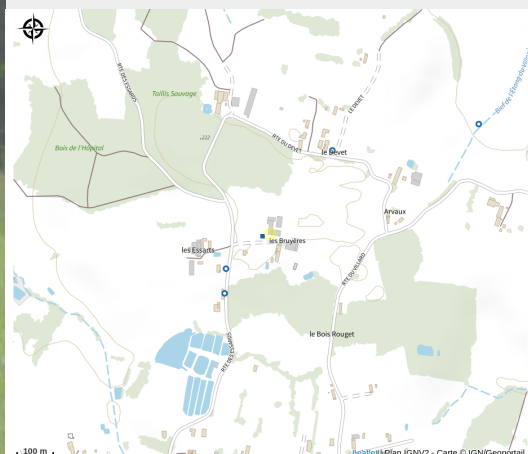


La Ferme des Bruyères

Ain



Attribution : Atelier canard gras (VF)



Producteurs fermiers de fromages de chèvre (crottins, fromages blancs, tomes,...) ,de charcuteries et viandes de porc fermier (saucissons, fromage de tête...) ainsi que de canards gras (foie gras, magret...) Vente directe et points collectifs.

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

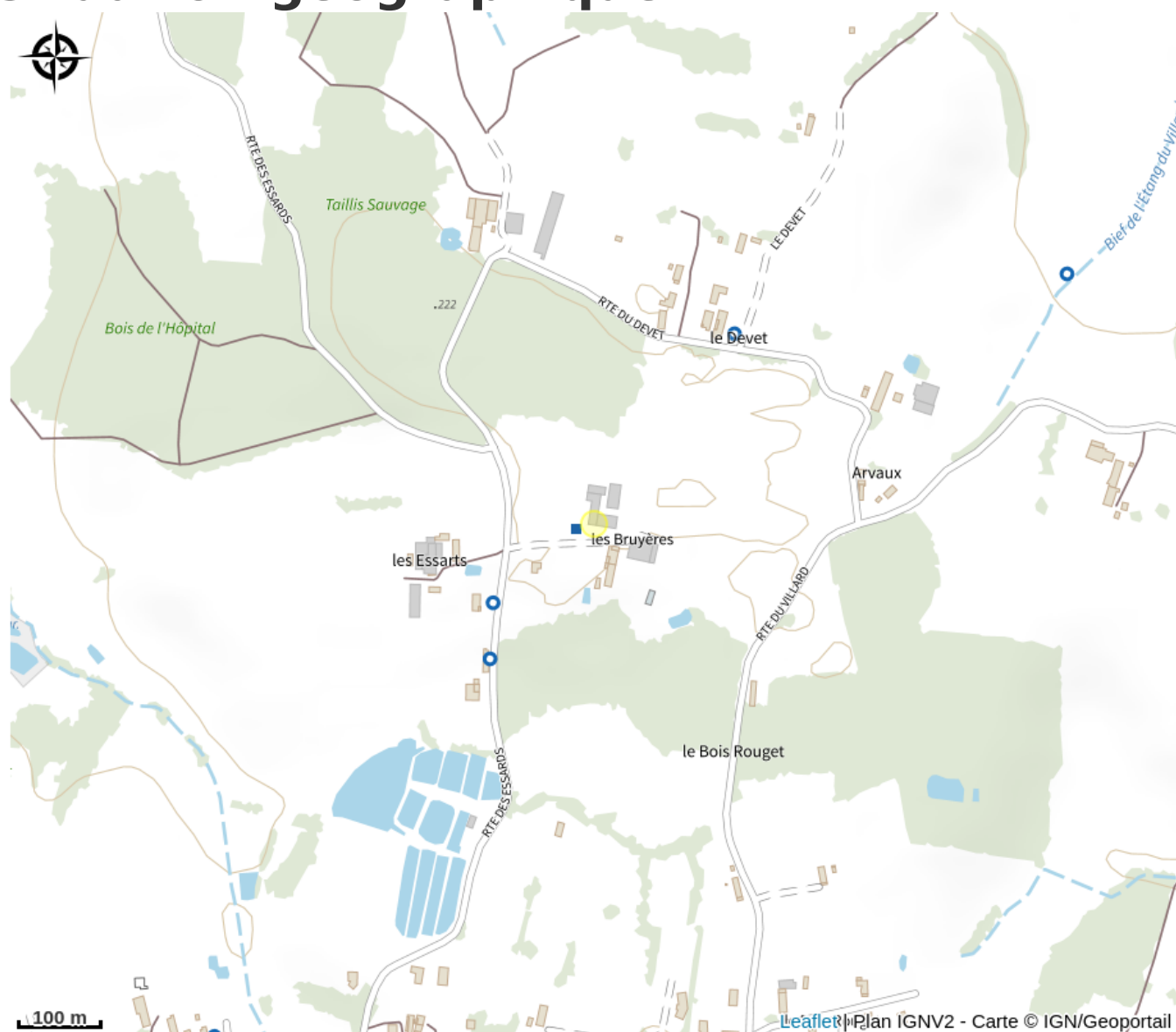
Description

C'est en famille que l'exploitation agricole poursuit son activité en agriculture traditionnelle et raisonnée. La famille Bernard produit des fromages de chèvres : frais, demi-secs, secs, affinés, tomme...

L'exploitation agricole se compose d'un élevage de chèvres et de porcs. Un atelier de transformation de la charcuterie s'est ajouté à la fromagerie, leur permettant de produire de la viande de porc et des charcuteries (saucissons, saucisses, têtes roulées...) sans nitrate de sodium. En 2020, un nouvel atelier a été créé avec l'installation d'un jeune associé. Depuis sont élevés et transformés des canards gras en foie gras, magrets, cuisses confites, cassoulet...

Vente à la ferme le matin de 9 h 00 à 11h30 sauf samedi, dimanche et jours fériés

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 31/12 le mercredi, jeudi et vendredi de 9h à 11h30.

Modes de paiement:

Chèque, Espèces

Services:

Vente à la propriété

Accès:

Fléchage dans le village.

Fiche mise à jour par Bourg-en-Bresse Destinations - Office de tourisme le 12/01/2026

Contact

782 route des Essards
Les Bruyères
01560 Lescheroux
Tél. 04 74 52 68 69 / 06 76 19 49 75
fermedesbruyeres01@gmail.com
<http://www.lafermedesbruyeres.fr>