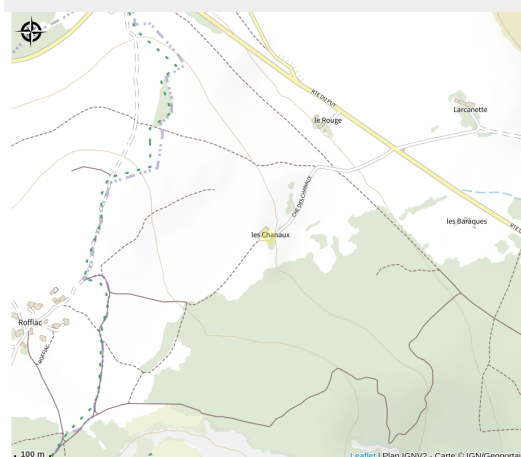


La Ferme du Lignon

Haute-Loire



Crédit : Ferme du Lignon_Fay-sur-Lignon (Ferme du Lignon)



La Ferme du Lignon produit de manière traditionnelle des fromages de la famille des Gruyères à partir du lait de vaches Abondance et Ferrandaise, élevées en agriculture biologique, sur 40 Ha de prairies naturelles. Retrouvez-les en vente à la ferme.

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Description

Elevage d'un troupeau de vaches Abondance et Ferrandaise, dont le lait est partagé entre les génisses élevées sous la mère, et la fabrication de fromages de type Gruyères, le tout en Agriculture Biologique (AB) et en s'inspirant de pratiques traditionnelles Auvergnates et Alpines.

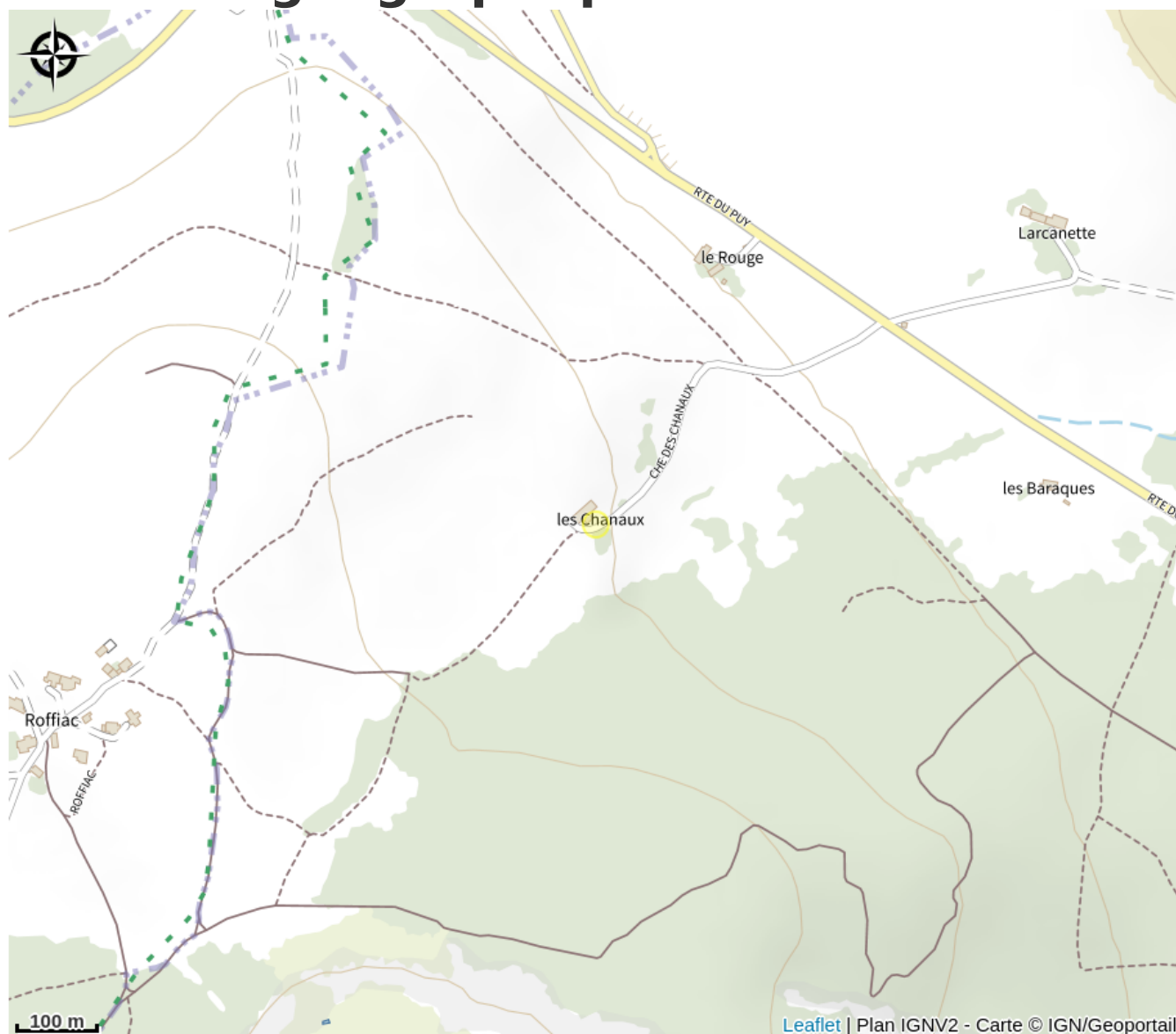
Leur élevage est logé dans une étable traditionnelle du plateau regroupant étable, grange, laboratoire de transformation et cave ainsi que leur logement.

Les animaux sont nourris exclusivement au foin et au pâturage. Les veaux et génisses sont allaités jusqu'au sevrage ou jusqu'à leur vente. L'élevage comprend aussi des génisses et bœufs AOP Fin Gras du Mézenc.

Les meules de Lignon et Chanaux sont fabriquées dans un chaudron en cuivre, soutirées dans une toile de Lin et pressées dans un cercle en bois de hêtre. Leur affinage est réalisé dans une cave naturelle en pierres, sur planches d'épicéa, pendant au minimum 6 à 7 mois.

Les produits sont commercialisés tous les vendredis après-midi à la ferme, les samedis matin au marché du Puy en Velay place du Plot et sur plusieurs foires estivales sur le plateau. Ils sont également disponibles dans plusieurs points de vente locaux.

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année le samedi de 15h à 17h.

Modes de paiement:

Chèque, Espèces

Services:

Vente à la propriété

Fiche mise à jour par Office de tourisme Mézenc Loire Meygal le 29/09/2025

Contact

510 chemin des Chanaux
43430 Fay-sur-Lignon
Tél. 06 73 30 32 98
fermedulignon@gmail.com