La Ferme du Champ du Puits

Ain

Attribution : Tommes en fabrication (Office de Tourisme d'Izernore)

Collectif de paysan·ne·s au pied du Berthiand, nous produisons miel, fromage et bientôt légumes, pain et viande de porc

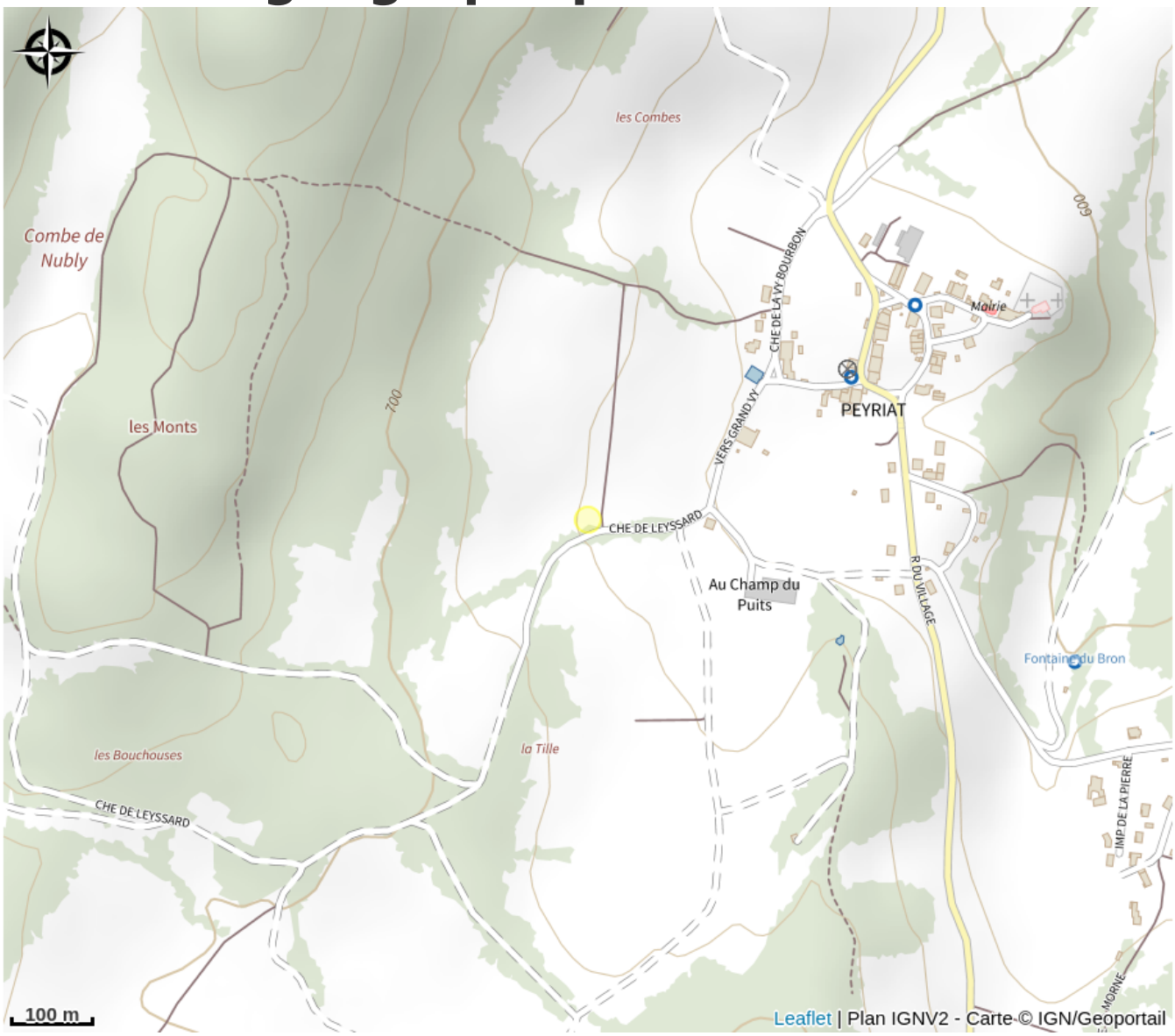
Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Description

Le lait est fromagé juste après la traite. Fabrication, affinage sont effectués à la ferme. Le Rebiolay, les bouchons apéritif et le fourré-crème sont ses marques de fabrique.
Vente à la ferme le vendredi après-midi, à Brin De Paille (magasin de producteurs à Arbent) et Au Plateau Fermier (magasin de producteurs au Plateau d'Hauteville).

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Ouverture:
Du 01/01 au 31/12 le vendredi de 17h à 19h.
Fermetures exceptionnelles les 1er janvier, Lundi de Pâques, Jeudi de l'Ascension, Lundi de Pentecôte, 1er mai, 8 mai, 14 juillet, 15 août, 1er novembre, 11 novembre et 25 décembre.
Vente directe à la ferme les vendredis de 17h à 19h.

Tarifs:
Tarifs non communiqués.

Modes de paiement:
Chèque, Espèces

Services:
Vente à la propriété, Boutique, Vente sur point de vente collectif

Accès:
Sortie d'autoroute la plus proche : n°8 de l'A40.

Fiche mise à jour par Office de Tourisme du Haut-Bugey le 18/10/2025

Contact

211 chemin de la Fontaine
Le champ du Puits
01430 Peyriat
Tél. 04 69 20 39 64
lechampdupuits@gmail.com