

La Ferme du Champ du Puits

Ain



Crédit photo : 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

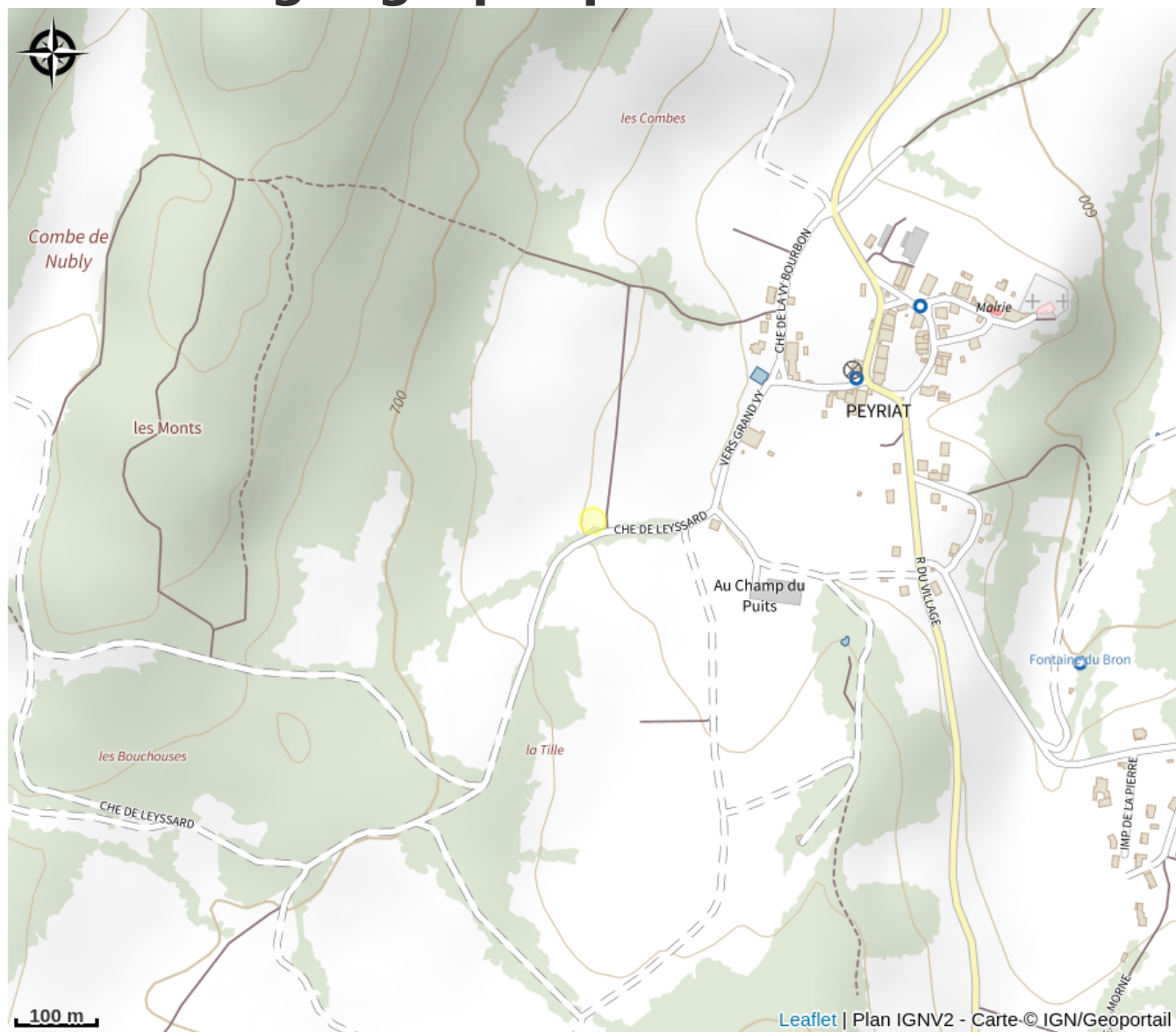
Categorie : Producteurs

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 infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 31/12, tous les vendredis 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 07/06/2024

Contact

211 chemin de la Fontaine

Le champ du Puits

01430 Peyriat

Tél. 04 74 75 64 55

lechampdupuits@gmail.com