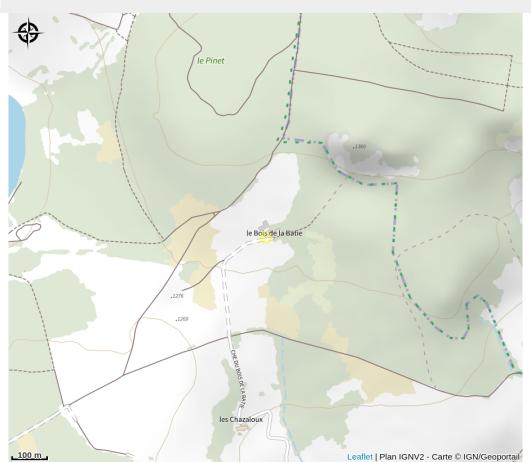


La Ferme des fayards

Haute-Loire



Crédit : La ferme des fayards_Saint-Front (La ferme des fayards)

Petite ferme de montagne en agriculture biologique, où sont élevées une soixantaine de chèvres alpines. Le lait est transformé sur place en fromages et yaourts artisanaux. Une production locale et authentique à découvrir en vente directe à la ferme.

Infos pratiques

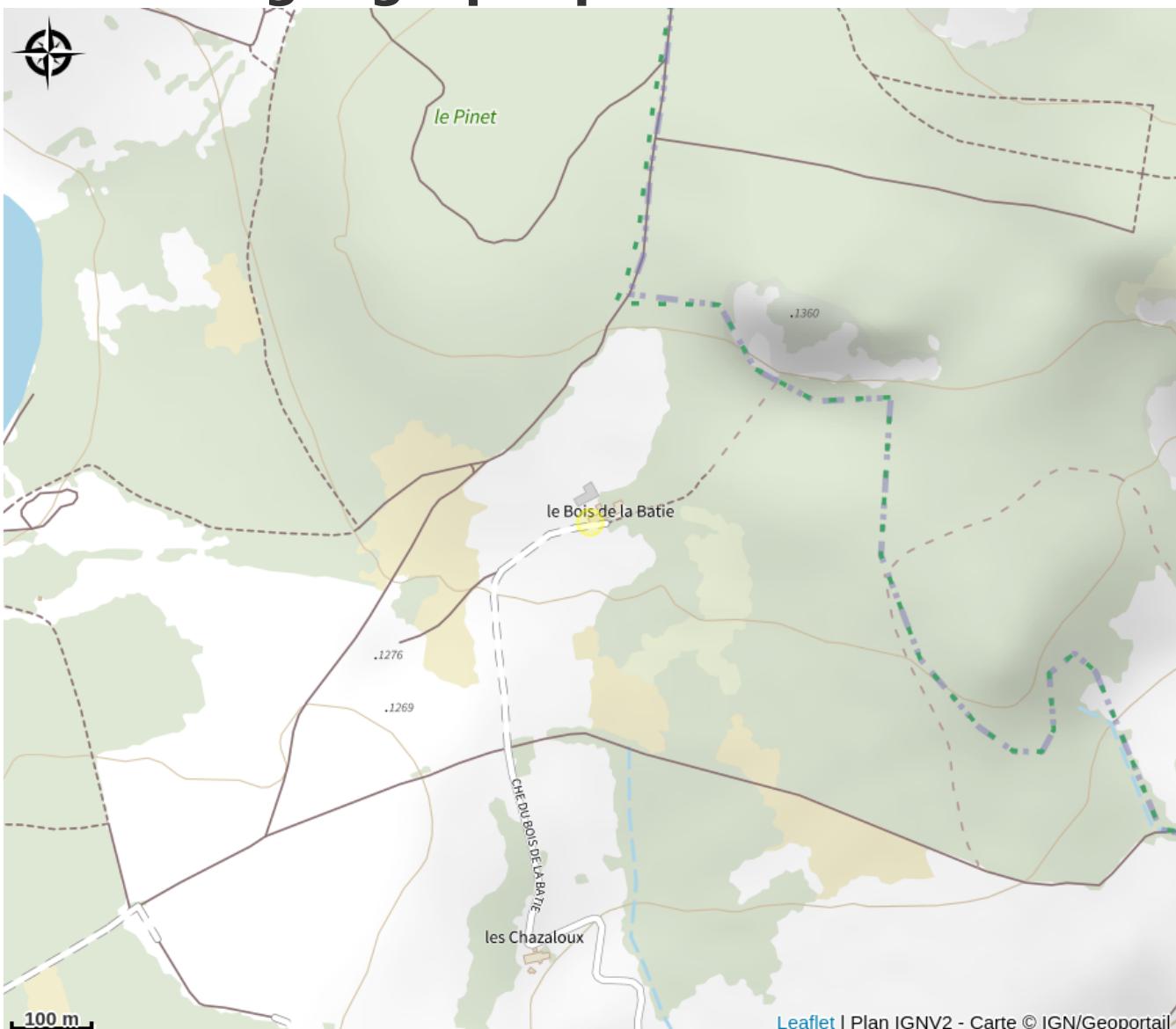
Catégorie : Producteurs

Description

La ferme des Fayards transforme de la tomme de chèvre, des fromages lactiques affinés type picodon, ainsi que des yaourts nature ou aromatisés. Tous les produits sont fabriqués sur place, selon des méthodes artisanales.

Vous pouvez les retrouver directement à la ferme, en magasin bio et de producteurs hors Mézenc Loire Meygal, mais aussi dans plusieurs points de vente du territoire, aux Délices du Mézenc à Fay-sur-Lignon et au Petit Baz'Ar à Saint-Front.

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année tous les jours de 8h30 à 12h.

Modes de paiement:

Chèque, Espèces, Virement

Services:

Vente à la propriété, Retrait à la ferme

Fiche mise à jour par Office de tourisme Mézenc Loire Meygal le 01/07/2025

Contact

Le bois de la bâtie

43550 Saint-Front

Tél. 06 52 68 49 67

lucieboudol@orange.fr