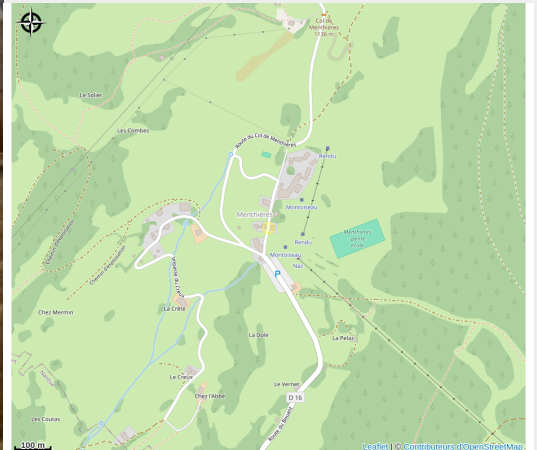


La Fermentière

Ain



Crédit : Une chèvre (©La Fermentière)



Découvrez des fromages de chèvre fermiers, élaborés avec passion à la ferme. Proposés en vente directe et aussi dans les fromageries et sur les marchés locaux, ils reflètent tout le savoir-faire et l'authenticité du territoire.

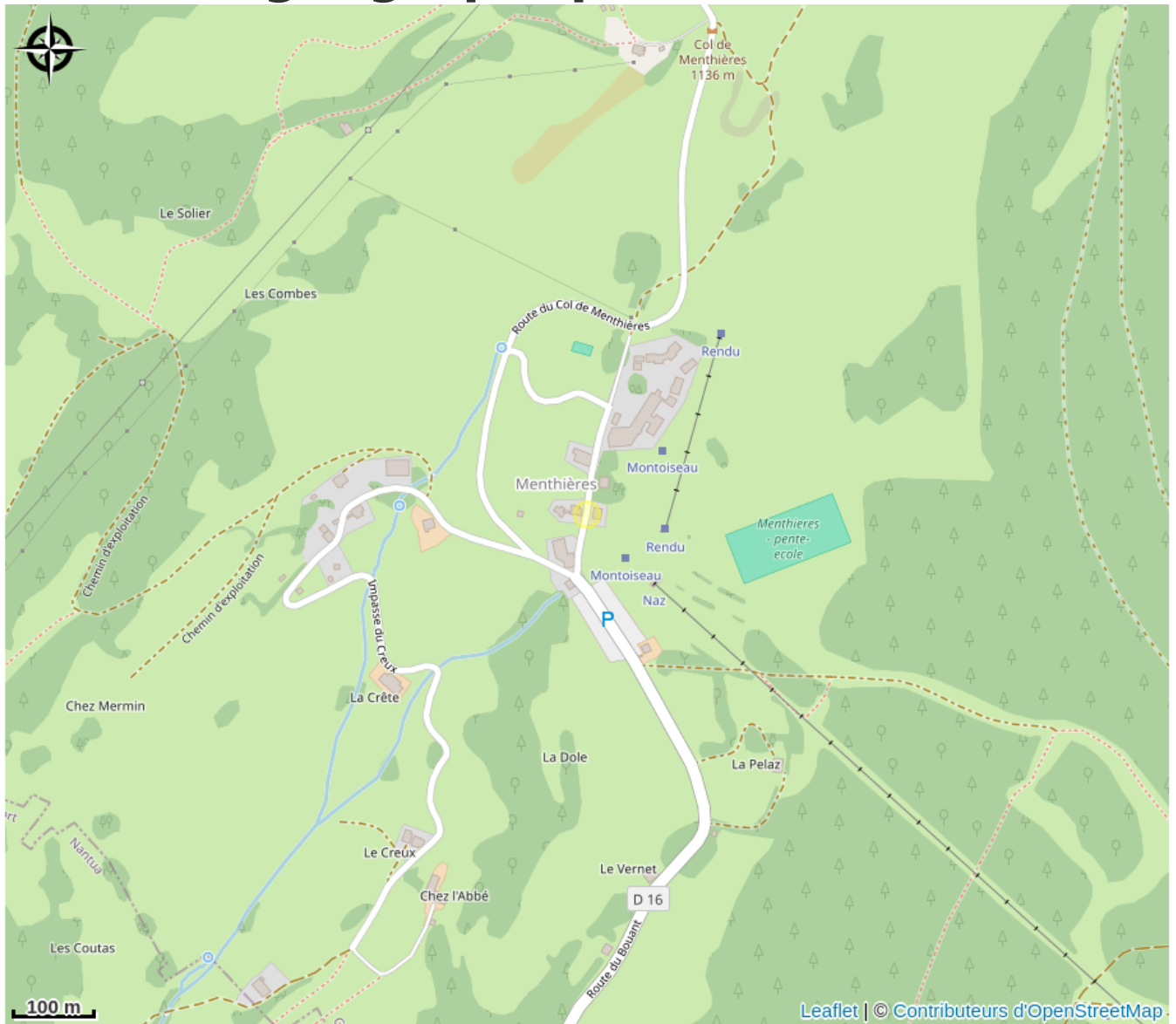
Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Description

Cette ferme jurassienne de 1852 accueillait jadis quelques vaches. Elle a immédiatement paru idéale à Gaëlle et Frédéric pour installer leur exploitation. Leur ferme est située à 1000 mètres d'altitude, à Menthières, hameau de la commune de Chézery-Forens (Ain). Le plateau de Menthières compte peu d'habitations mais de vastes prairies naturelles permettant de conduire leur troupeau de manière traditionnelle. Les premiers fromages sont à déguster depuis mars 2016 ! Avec la naissance des chevreaux, les chèvres donnent leurs premiers litres de lait qu'ils transforment et affinent à la ferme. Pour contenter tous les palais, ils proposent des fromages lactiques (frais à secs), du sérac et des tommettes de chèvre affinées en cave naturelle.

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/06 au 31/08/2026 le mercredi de 14h30 à 18h30. Le samedi de 10h30 à 18h30. Fermé le lundi, mardi, jeudi, vendredi et dimanche.

Tarifs:

Tarifs non communiqués.

Fiche mise à jour par Office de Tourisme du Pays de Gex le 28/04/2026

Contact

Lieu - dit Menthières
01410 Chézery-Forens
Tél. 07 49 59 58 93
info@fermentiere.fr