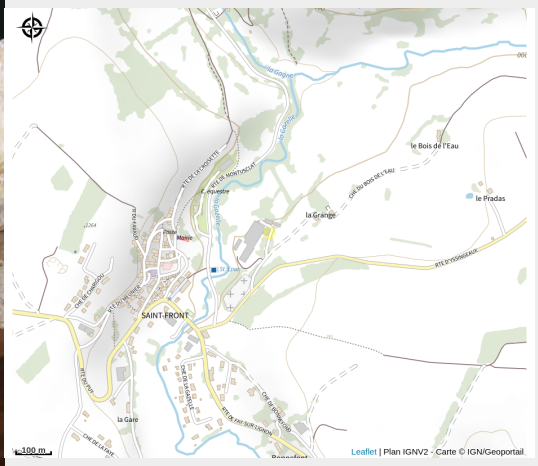
GAEC Ferme des Granges

Haute-Loire

Attribution : GAEC Ferme des Granges (Office de tourisme Mézenc Loire Meygal - Laurence Barruel ©)



Fromages fermiers bio aux artisous, au lait cru de vaches nourries à l'herbe et au foin des prairies naturelles. Doux ou affinés, ils sont des produits typiques de la Haute-Loire. Venez les découvrir en vente directe à la Ferme, aux horaires indiqués.

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Description

Les vaches de la Ferme des Granges sont élevées en plein air et nourries exclusivement à l’herbe et au foin des prés altiligériens.
Les fromages se dégustent jeunes pour leur douceur ou affinés pour un goût plus affirmé. La fabrication artisanale respecte les savoir-faire traditionnels et les principes de l’agriculture biologique.

Vous pouvez retrouver les produits à la ferme, sur le marché du Puy-en-Velay et dans les supermarchés locaux. Dégustation possible.

Situation géographique

Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Ouverture:
Toute l'année du lundi au vendredi de 8h à 16h30.
Samedi de 14h00 à 16h00.

Modes de paiement:
Chèque, Espèces

Services:
Vente à la propriété, Vente sur les marchés

Fiche mise à jour par Office de tourisme Mézenc Loire Meygal le 23/07/2026

Contact

1 Chemin du Bois de l'Eau
43550 Saint-Front
Tél. 04 71 59 55 59
artisoudumezenc@gmail.com