

GAEC de Montcharet

Haute-Loire



Crédit : GAEC de Montcharet_Montusclat (GAEC de Montcharet)



À 1000 m d'altitude, le GAEC de Montcharet fabrique des fromages de vache au lait cru : artisons, bleu de pays, faisselles...Le troupeau Montbéliard est nourri au foin et aux céréales de l'exploitation. À retrouver en vente à la ferme aux horaires indiqués.

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Description

Cette ferme familiale élève un troupeau de vaches Montbéliardes nourries au foin séché en grange et aux céréales cultivées sur l'exploitation. Le lait est transformé sur place en fromages de vache au lait cru.

La production propose une belle variété de fromages de pays typiques façonnés selon les saisons et le rythme naturel du troupeau.

Les fromages sont disponibles en vente à la ferme mais également sur plusieurs marchés hebdomadaires : à Saint-Julien-Chapteuil, Yssingeaux, Brives-Charensac et Lantriac. Ils sont également proposés dans les magasins de producteurs : Saveurs des fermes d'Yssi à Yssingeaux, Les Fermiers du Mézenc aux Estables, et L'Assemblette à Saint-Julien-Chapteuil.

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année le samedi de 17h à 18h.

Modes de paiement:

Chèque, Espèces

Services:

Vente à la propriété, Vente sur les marchés, Vente sur point de vente collectif

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

Contact

La Pradette
43260 Montusclat