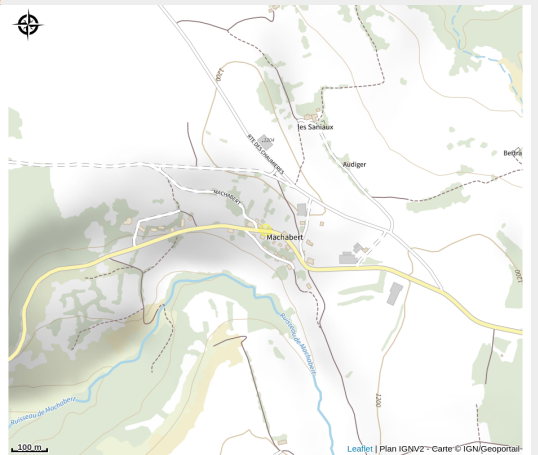


A l'étable du Mézenc

Haute-Loire



Crédit : A l'étable du Mézenc_Saint-Front (A l'étable du Mézenc)

A l'étable du Mézenc, fromages de vache, viande AOP Fin Gras du Mézenc, plats cuisinés et produits fermiers : une ferme en agriculture biologique engagée dans une production locale et responsable. Suivez leur page Facebook pour la vente à la ferme.

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Description

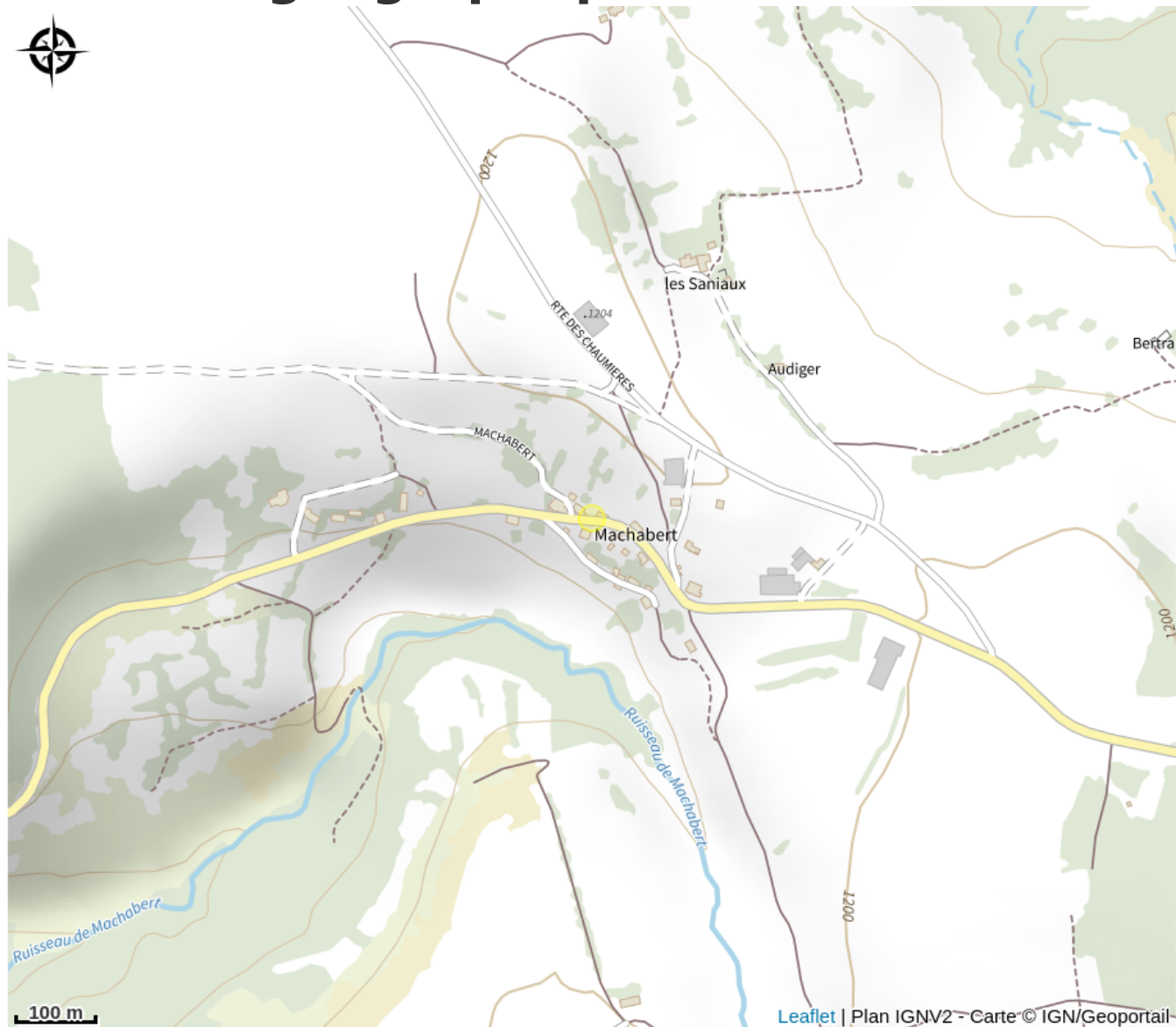
Sur le plateau du Mézenc, cette ferme certifiée en agriculture biologique élève deux troupeaux : des vaches laitières et des vaches allaitantes, dont certaines sont destinées à la production de viande sous AOP Fin Gras du Mézenc.

Les produits proposés incluent fromages, viande, charcuterie, ainsi que des plats cuisinés en bocaux. Les fromages et la viande sont certifiés AB ; les verrines, bien que non labellisées, sont préparées à partir des mêmes matières premières.

L'exploitation privilégie une production de qualité et le lien direct avec les consommateurs.

Leurs produits sont à retrouver dans les commerces de proximité locaux. La vente à la ferme sera ouverte prochainement chaque vendredi de 17h30 à 18h30 (panneaux d'indication sur place). Les informations pratiques et nouveautés sont disponibles sur la page Facebook de la ferme.

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année le vendredi de 17h30 à 18h30.
Infos à retrouver sur la page Facebook.

Modes de paiement:

Chèque, Espèces

Services:

Vente à la propriété, Retrait à la ferme

Fiche mise à jour par Office de tourisme Mézenc Loire Meygal le 02/07/2025

Contact

20 Route du Puy
Machabert
43550 Saint-Front
contact@etabledumezenc.fr