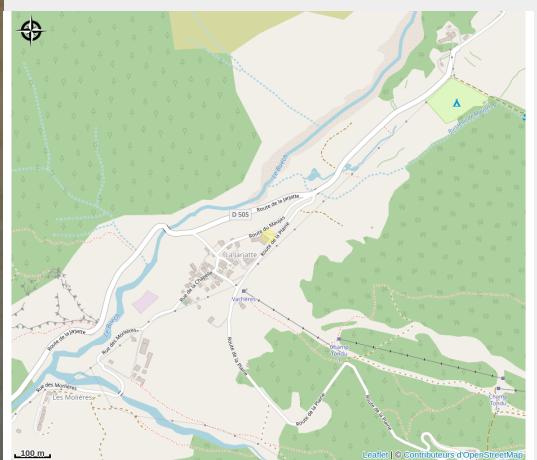


Ferme de la Jarjatte

Drôme



Crédit : Frottage des fromages (Bertrand Claeysen)



Cette ferme familiale en bio, avec une douzaine de vaches Tarines et Jersiaises, propose à la vente des fromages affinés ainsi que des produits laitiers frais et offre la possibilité d'assister à la traite à partir de 18h.

Infos pratiques

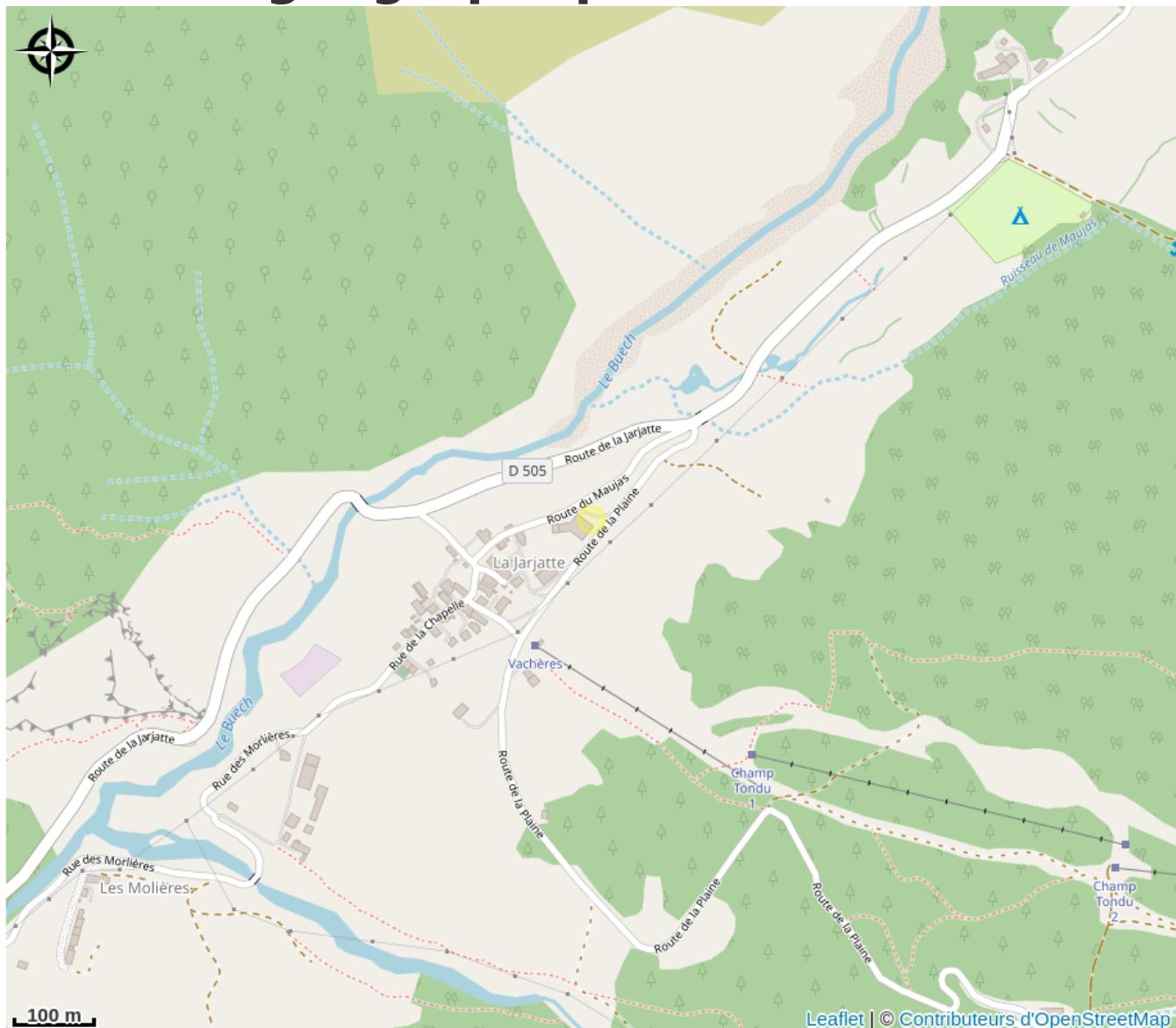
Catégorie : Producteurs

Description

Produits affinés : Tome, Goustarou, Petit vachère, Alp et Toupillon.

Produits frais : Jarjatton (fromage lactique), fromage blanc, yaourt, glaces et lait cru.

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 28/11 au 31/12/2025 le lundi, mercredi, vendredi et samedi de 16h à 19h.
Fermé le mardi, jeudi et dimanche.

Du 01/01 au 31/12/2026 le lundi, mercredi, vendredi et samedi de 16h à 19h.
Fermé le mardi, jeudi et dimanche.

Tarifs:

Gratuit.

Modes de paiement:

Chèque, Espèces

Services:

Vente à la propriété, Restauration, Visites gratuites, Ravitaillement à la ferme

Accès:

A droite en contrebas de la route avant la station Lus-La Jarjatte.

Fiche mise à jour par Office de Tourisme du Pays Diois le 28/11/2025

Contact

Route de la Plainie
La Jarjatte
26620 Lus-la-Croix-Haute
Tél. 04 92 58 19 83
contact@fermedelajarjatte.fr