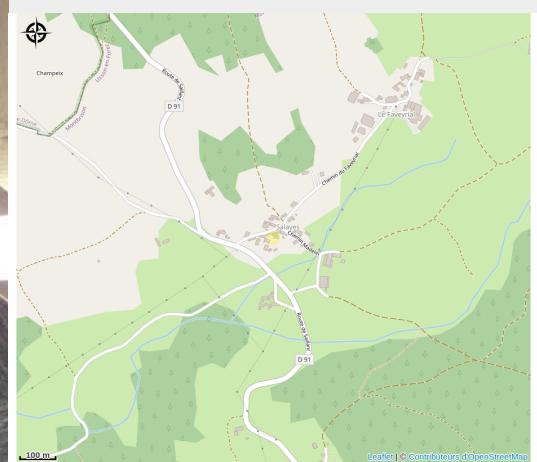


# Fromagerie - Chez Laure & Patrick

Loire



Crédit : Patrick Chataing - Affineur Fromager (Maud Tourron - Le Progrès®)



Installé au hameau de Salayes en tant qu'éleveur de vaches laitières depuis 1993, Patrick Chataing produit et affine lui-même, en cave naturelle, ses fromages au lait cru entier : une tomme fermière (2-4 mois ou 6 mois d'affinage) et une brique fermière.

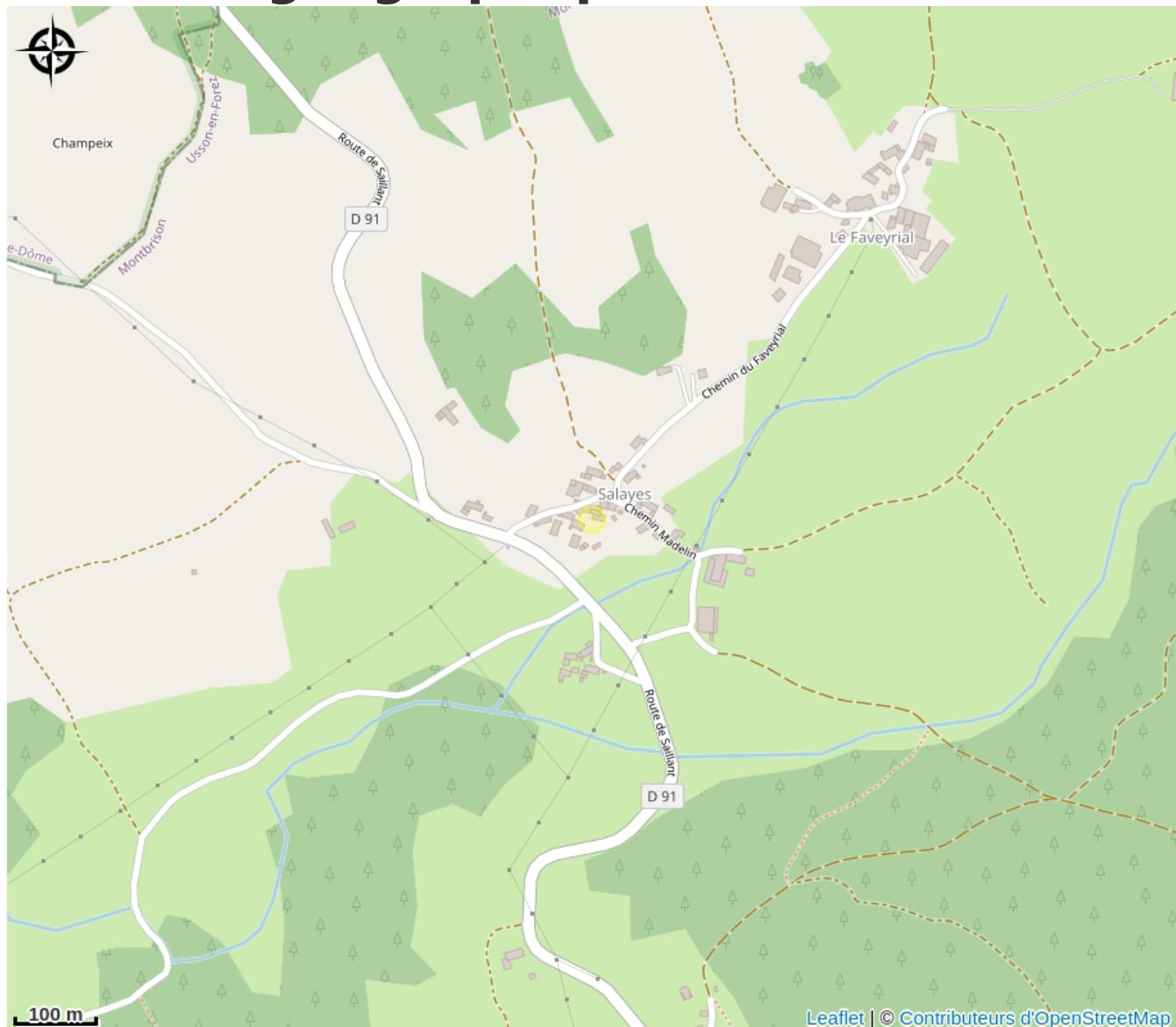
## Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

# Description

Parmi les fromages proposés : la tomme fermière "La tomme Patou" et la brique "La briquette à Laurette". La rac'louhe (raclette)

# Situation géographique



# Toutes les informations pratiques

## Informations pratiques

### Ouverture:

Du 01/09 au 31/12/2025 le vendredi de 14h à 18h.  
Et sur commande.

Du 01/01 au 30/06/2026 le vendredi de 14h à 18h.  
Et sur commande.

Du 01/07 au 31/08/2026 le vendredi de 14h à 18h. Le samedi de 10h à 12h.

Du 01/09 au 31/12/2026 le vendredi de 14h à 18h.  
Et sur commande.

### Tarifs:

Accès libre.

### Services:

Vente à la propriété

Fiche mise à jour par Office de Tourisme Loire Forez le 20/11/2025

## Contact

Salayes  
59 chemin Madelin  
42550 Usson-en-Forez  
Tél. 06 75 47 43 39 / 04 77 50 63 83