LA FERME DE BLAIZAC

Ferme ardéchoise de montagne en élevage de brebis et chèvres de races rustiques. Nos animaux sont dehors toute l'année et valorisent des parcours de prés, landes et bois.
Cela se sent dans nos bons fromages et yaourts!
Les petits sont élevés sous la mère et sont valorisés en colis de viande, saucisses, terrines,...
Nos châtaignes sont vendues en frais à la saison mais aussi transformées en délicieuses confitures.
Le tout en agriculture biologique et dans le respect du vivant et de l'environnement.

Contact

léa Brogniez
12, Blaizac
07000 Ajoux
0644054311

Informations légales

Création : 2021
SIRET : 89219224600023
NAF : 0145Z Elevage ovins et caprins
CA : De 50 000 à 100 000 €
Effectif : Aucun salarié

Produits

Fromages et produits laitiers

- Fromages Frais : Lait brebis, Lait chèvre, Mélange de laits
- Fromages Secs : Lait brebis, Lait chèvre, Mélange de laits
- Produits laitiers : Desserts lactés, Yaourts

Gamme

Fromages lactiques frais, aux herbes, crémeux, mi-secs ou affinés. Yaourt au lait de brebis ou de chèvre Tommes mixtes affinées Pâtes molles Crèmes desserts Confiture de châtaignes Terrines, saucisses, merguez, colis de viande d'agneau et de chevreau

Matière première

Produite sur l'exploitation

Points de vente

En Magasin

En Ardèche

- Aux Sources, 07190 Saint-Sauveur-de-Montagut
- L'Arbre à Pain, Saint-Etienne-de-Boulogne

Sur des marchés

- Guinguette de Saint-Etienne-de-Boulogne, Place du village, le jeudi soir (18h-20h) (juillet-aout)
- Marché du Folastère, Camping le Folastère 07190 Intres, le lundi soir (19h-20h) (juillet-aout)

Livraison et exportation

Distinctions

AOP, Agriculture Biologique

Activité

Type d'entreprise

- Producteur transformateur

L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires

Clientèle

- Epiceries et magasins bio
- Restauration collective
- Restauration traditionnelle
- Sites touristiques / Campings
- Vente directe aux particuliers

Langues parlées

- Allemand
- Anglais
- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- 9h-12h
- Tous les jours de mars à octobre
- Fermeture : Appel téléphonique conseillé avant visite

Actualité

Diversification de la gamme de fromages en 2025 avec l'arrivée des tommes et des pâtes molles.