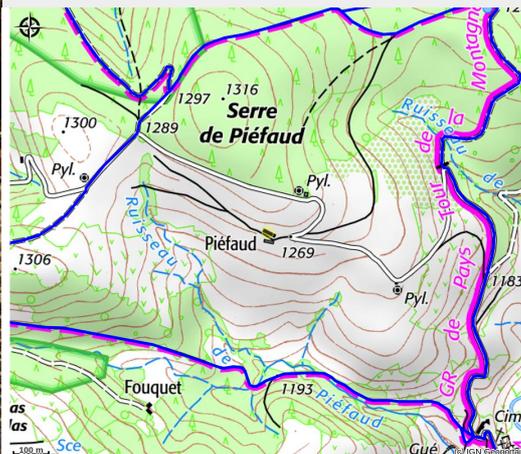


# Ferme de Piefaud

MONTAGNE D'ARDECHE



*La ferme du Piefaud vous propose la vente de viandes de bœufs et d'agneaux : colis de steaks hachés, entrecôtes... congelés. Ainsi que des colis de demi-agneau ou entier découpés mis sous-vide. Le cheptel est nourri d'herbe et de céréales de leurs terres.*

## Infos pratiques

Categorie : Producteurs

# Description

Bio Ecocert. Le bœuf est de race Gasconne des Pyrénées. Les brebis sont de race Blanche du Massif Central. Une race bovine rustique qui s'est très bien adaptée à l'Ardèche. Une race rustique qui s'adapte bien au plateau ardéchois. Notre bétail est mené à l'abattoir d'Aubenas.

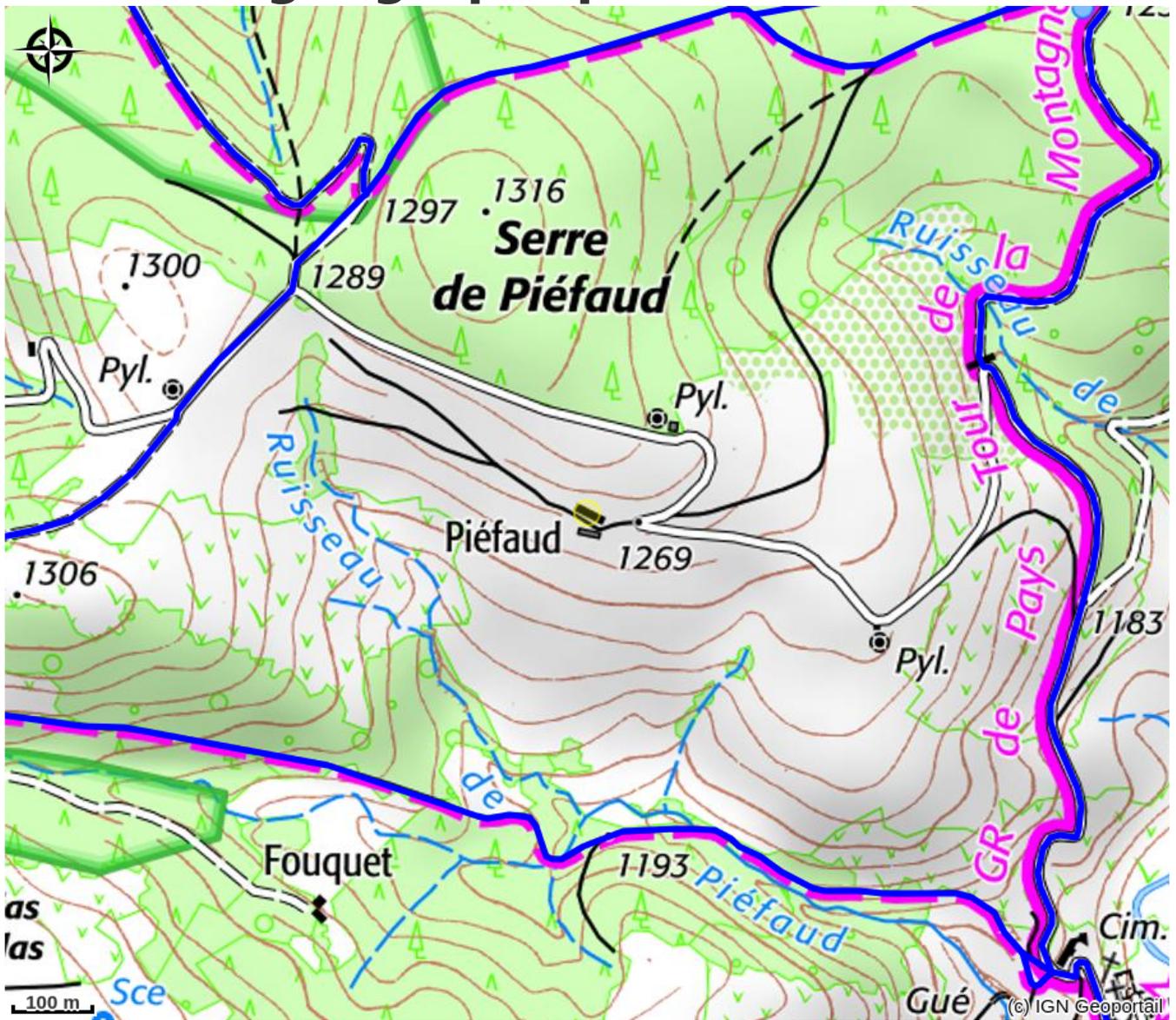
Pour les agneaux, ils sont découpés et mis sous vide par un professionnel.

Pour le bœuf, nous travaillons avec une entreprise spécialisée dans les steaks hachés. Nous respectons le suivi sanitaire du producteur au consommateur. Et respectons la chaîne du froid.

La Ferme du Piefaud propose également de la poudre de cèpes, des cèpes secs, des mousserons des prés. Les champignons ont été ramassés sur leurs terres de pâtures et leurs bois, séchés et transformés à la ferme.

Les activités sont proposées durant l'année, soit un Festival de country music, des RANDONNÉES à cheval, des animations diverses peuvent être organisées entourées de moniteurs agréés !

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Informations pratiques

### Ouverture:

Du 01/05 au 01/11/2024, tous les jours.

### Tarifs:

Adulte : de 30 à 45 €.

### Modes de paiement:

Chèque, Espèces, Virement

*Fiche mise à jour par Office de Tourisme Montagne d'Ardèche le 10/01/2024*

## Contact

Le Piefaud

07510 Mazan-l'Abbaye

Tél. 06 40 46 98 49

[fermedupiefaud@gmail.com](mailto:fermedupiefaud@gmail.com)

<https://fermedupiefaud.fr/>