

# Le Fer à Cheval

Pays de Lamastre

Crédit : Le Fer à Cheval (@KatiaGrange)



*La famille Grange travaille sur son exploitation dans le cadre d'une démarche écologique affirmée et passionnée pour produire des produits du terroir transformés : rillettes, saucissons, pâté de foie, produits et plats transformés, viande sous vide...*

## Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

## Description

Où trouver les produits : Toute l'année au restaurant le Saint-Bart à Saint-Barthélemy-Grozon, les samedis matin à Lamastre, à Alboussière le vendredi de 16h à 19h et également l'été à Vernoux en Vivarais.

Katia et Benoît Grange travaillent leur exploitation dans une démarche écologique affirmée. Pour cela, ils ont reçu une guide nature qui les a initiés aux herbes présentes sur leurs prairies. Bon nombre de ces plantes apportent des éléments essentiels dans l'alimentation. Combinées, elles contribuent à la qualité du foin des pâtures. Un axe sur lequel le couple va continuer de travailler. Afin d'adapter la culture fourragère aux changements climatiques, les éleveurs réfléchissent à trouver des aliments pouvant supporter la sécheresse et ainsi à utiliser moins d'eau, conscients que cet élément se raréfie.

## Toutes les informations pratiques

### Informations pratiques

**Tarifs:**  
Gratuit.

Fiche mise à jour par Office de Tourisme du Pays de Lamastre le 05/12/2024

### Contact

La Garde  
07270 Lamastre  
Tél. 06 87 73 27 32 / 04 75 07 68 71  
[katiagrang@orange.fr](mailto:katiagrang@orange.fr)