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

Ouverture:
Du 01/01 au 31/12, tous les jours.
Horaires non communiqués.

Tarifs:
Gratuit.

Fiche mise à jour par Office de Tourisme du Pays de Lamastre le 08/08/2026

Contact

La Garde
07270 Lamastre
Tél. 06 87 73 27 32 / 04 75 07 68 71
katiagrange@orange.fr