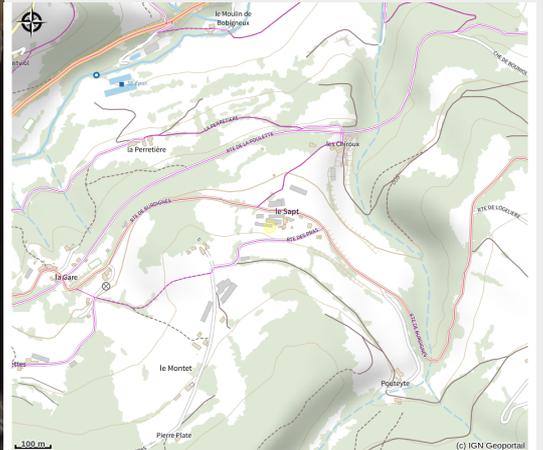


# GAEC La Ferme de Taillard



*Sur les hauteurs de Saint-Sauveur-en-Rue, exploitation familiale de porcs et de vaches Aubrac certifiée bio. Rencontre avec les animaux sur demande. Explication des procédés de fabrication, dégustation des produits et vente à la ferme.*

## Infos pratiques

Categorie : Producteurs

# Description

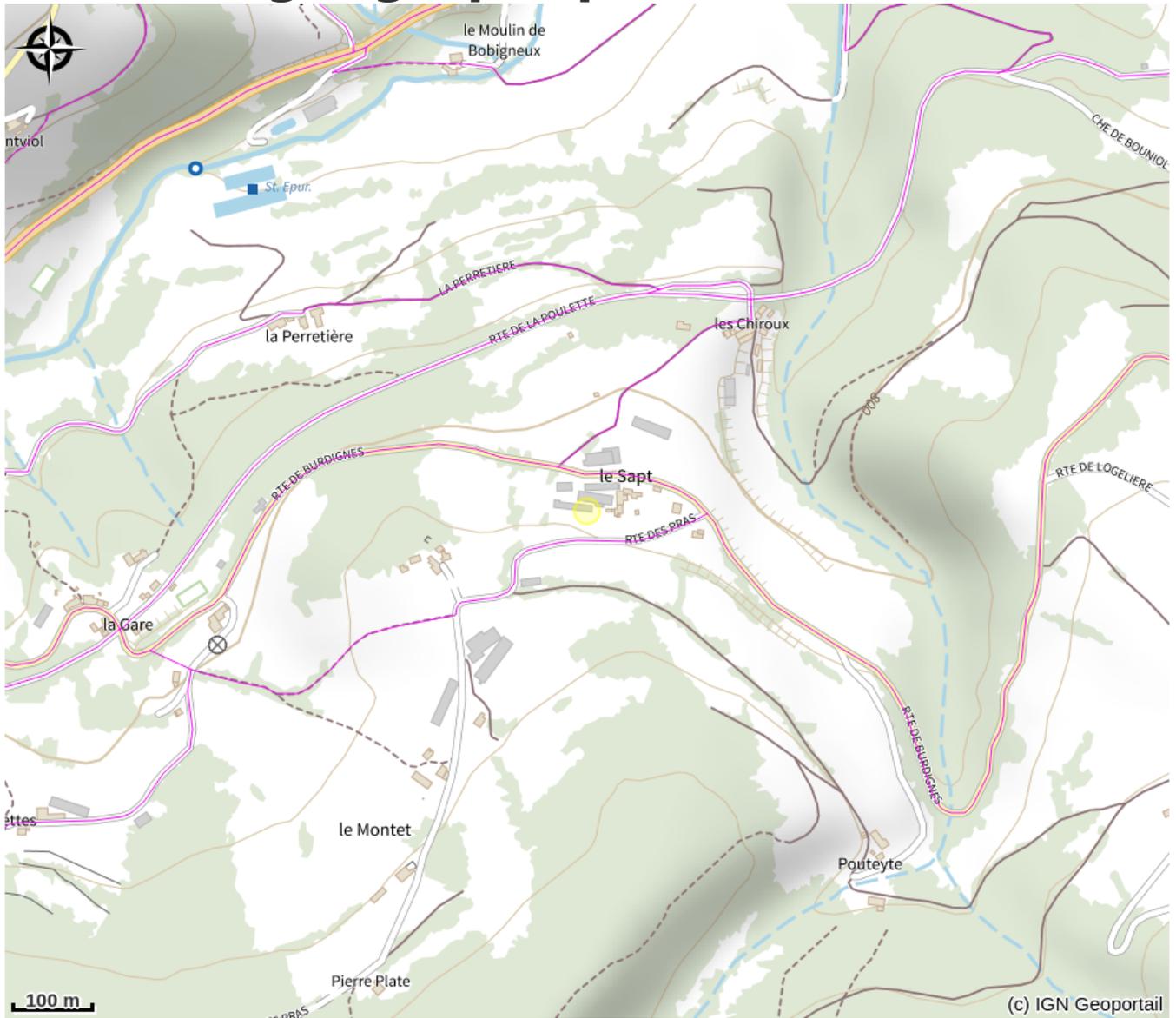
Exploitation située à la lisière d'une grande forêt de sapins nommée Taillard.  
Charcuterie fabriquée sur la ferme depuis plus de 30 ans.

Les porcs naissent et sont élevés sur notre exploitation, nourris sans OGM avec un aliment fabriqué à la ferme à base de céréales.

La viande bovine de race Aubrac est produite en Agriculture biologique.

Vente à la ferme, marché de Bourg-Argental, magasin "la main paysanne" à Annonay

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Informations pratiques

### Ouverture:

Du 01/01 au 31/12.

Notre magasin à la ferme est ouvert :

Lundi, Mardi, Jeudi et Vendredi : 9h-12h & 14h-18h.

Les Samedis de 9h à 15h non stop.

Magasin fermé les Mercredis et Dimanches.

### Tarifs:

Entrée libre.

### Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces

### Services:

Vente à la propriété, Boutique, Vente sur les marchés, Vente sur point de vente collectif

*Fiche mise à jour par Office de Tourisme du Pilat le 11/01/2023*

## Contact

Le Sapt

1300 Route de Burdignes

42220 Saint-Sauveur-en-Rue

Tél. 04 77 39 21 14

[lafermedetaillard@orange.fr](mailto:lafermedetaillard@orange.fr)

<http://www.fermelarossettedetaillard.com>