

Ferme Aux Arômes de Mange Fèves



Crédit photo : Aux arômes de Mange fèves

*Production locale de lavande et lavandin : huiles essentielles de lavande et lavandin, savons à la lavande, au miel, mais aussi tilleul, noix, huile de noix, miel de lavande et toutes fleurs en vente à la ferme.
Elevage de bovins race Aubrac.*

Infos pratiques

Categorie : Producteurs et artisans

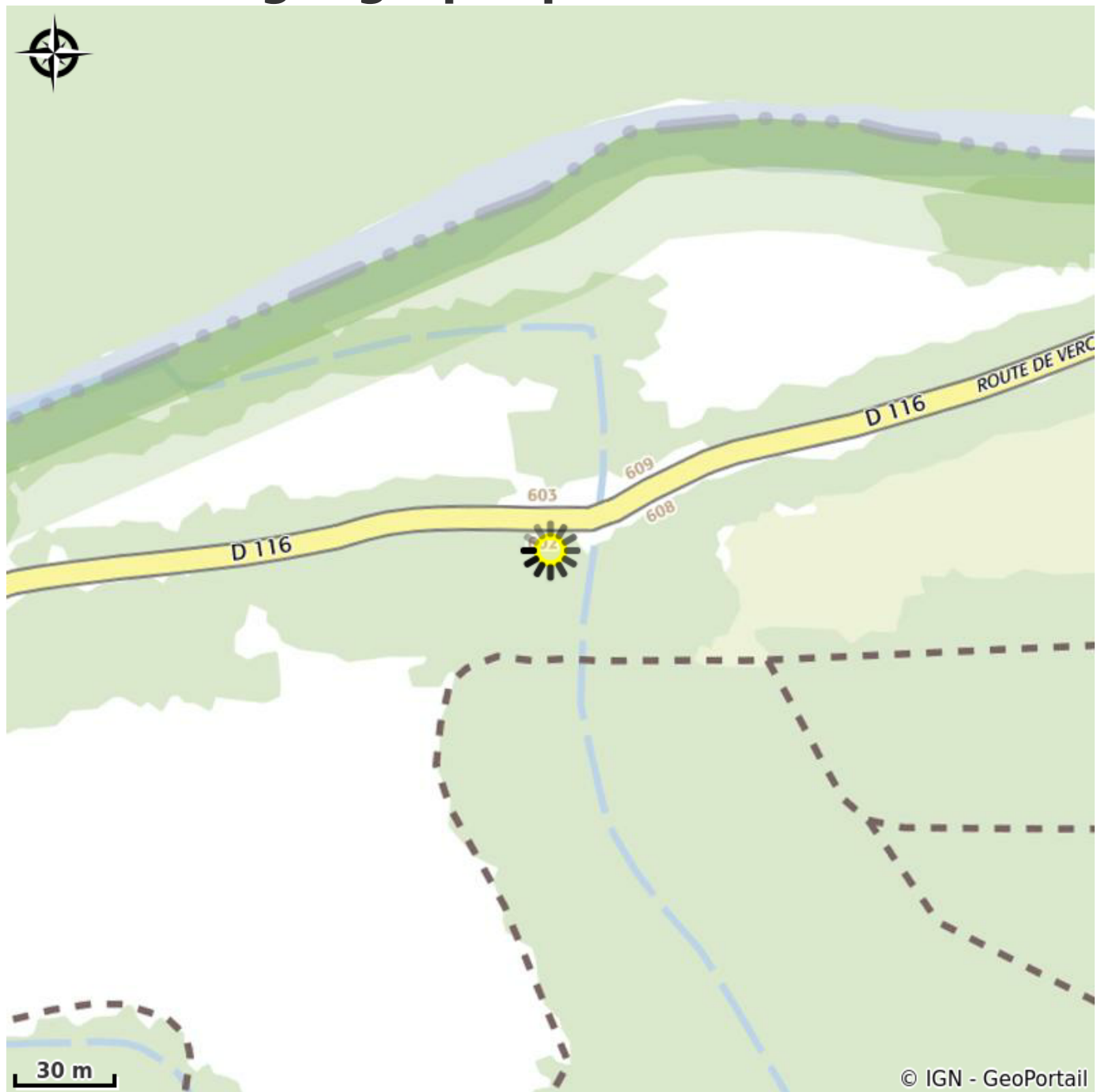
Type d'Usage : Producteur

Description

Production locale de lavande et lavandin : huiles essentielles de lavande et lavandin, savons à la lavande, au miel, mais aussi tilleul, noix, huile de noix, miel de lavande et toutes fleurs en vente à la ferme.

Elevage de bovins race Aubrac.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 31/12, tous les lundis, mardis, mercredis, jeudis, vendredis et samedis.
Sur rendez-vous.

Tarifs:

Accès libre.

Accès:

A la sortie de Saint-André-de-Rosans, poursuivre à droite vers " la Drôme - Mange-fèves", la ferme se trouve à 4 kilomètres sur la droite.

Fiche mise à jour par Office de Tourisme Sisteron Buëch le 21/12/2022

Contact

Lieu dit Mange Fèves
05150 Saint-André-de-Rosans
Tél. 06 79 89 91 43
sylvainaurel@outlook.fr