Le chaudron du Fournioux

Ambert Livradois-Forez

Crédit photo : Anne-Marie la confiturière (© Chaudron du Fournioux)

Une exploitation en agriculture biologique, deux métiers, Anne-Marie la confiturière et Laurent l'apiculteur.

Infos pratiques

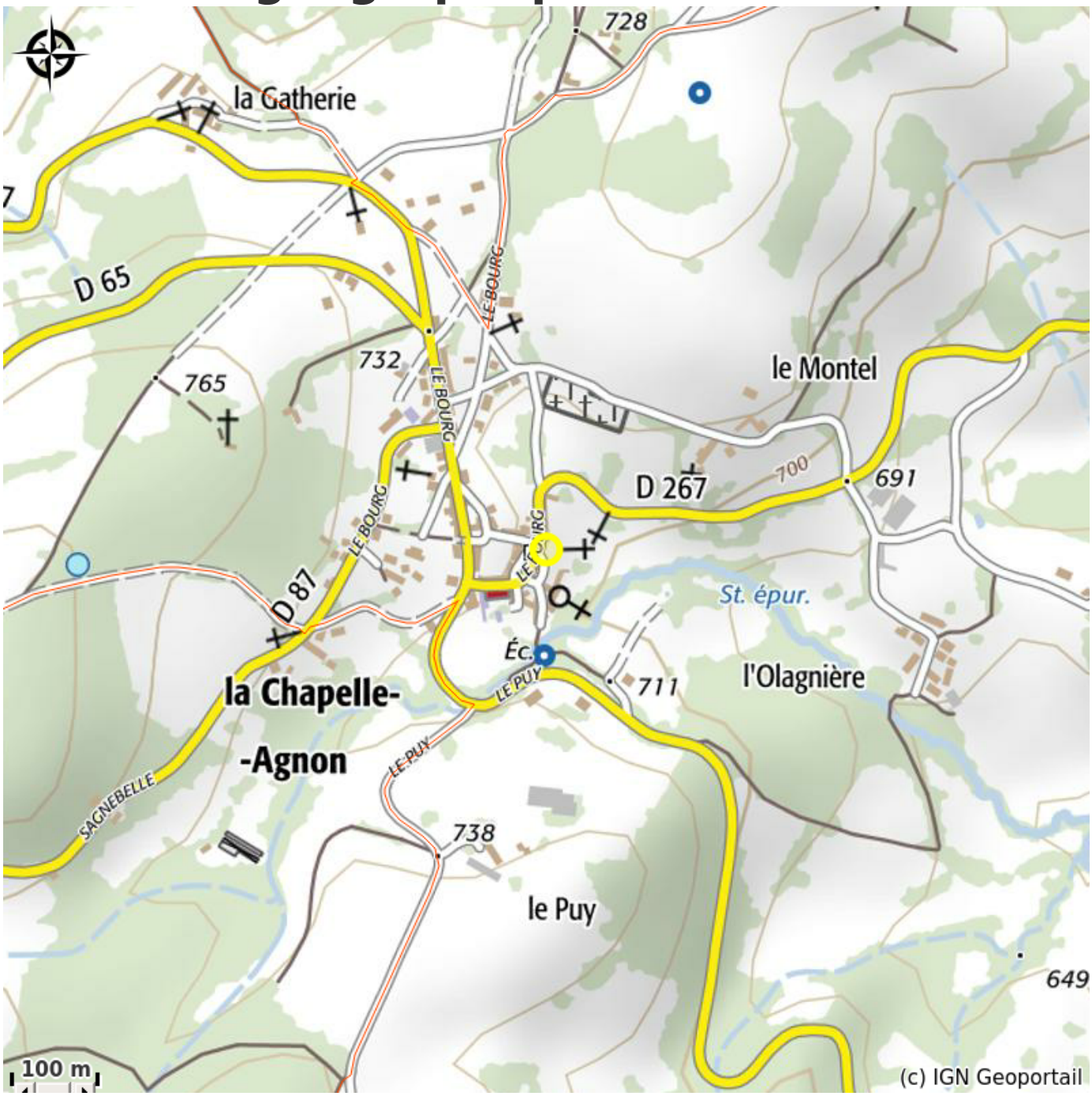
Catégorie : Artisanat et Saveurs

Description

Côté fruits : des confitures, gelées, sirops, coulis et alcools. Plusieurs variétés de miel, du pain d'épices, du confit de noisettes et du nougat. Pas de visite formatée et guidée, mais un moment d'échange en fonction de vos questions et de vos centres d'intérêts. A voir quand même la ruche vitrée, l'exposition de ruches anciennes et selon les travaux en cours, l'extraction du miel, la cuisson des confitures...Sans oublier bien sûr les dégustations, cela va de soi.

Label agriculture biologique.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:
Du 15/06 au 31/08 de 14h30 à 18h.
Fermé le dimanche.
Fermeture exceptionnelle le 15 août.
Le reste de l'année, sur rendez-vous. Fermé le 15 aout.

Tarifs:
Gratuit. Pour les visite groupe : nous contacter.

Modes de paiement:
Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces

Services:
Visites pédagogiques, Vente à la propriété, Visites gratuites, Vente sur les marchés, Vente sur point de vente collectif

Fiche mise à jour par Maison du Tourisme du Livradois-Forez le 17/01/2024

Contact

Le Fournioux
63590 La Chapelle-Agnon
Tél. 04 73 72 26 62 / 06 25 53 96 80
lamcalves@gmail.com
https://
chaudrondufournioux.wixsite.com/site