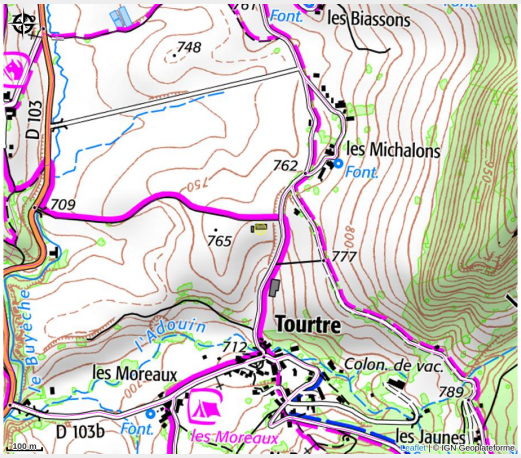
Ferme de Roche Rousse

Vercors-Drôme

Attribution : La fabrication du Bleu Vercors Sassenage (AOP) (Daniel Vignon)



La Ferme de Roche Rousse transforme le lait de ses en produits d'exception : Bleu du Vercors-Sassenage et autres délices. Engagée dans une démarche de qualité, dé respect de l’environnement, garantissant des produits authentiques.

Infos pratiques

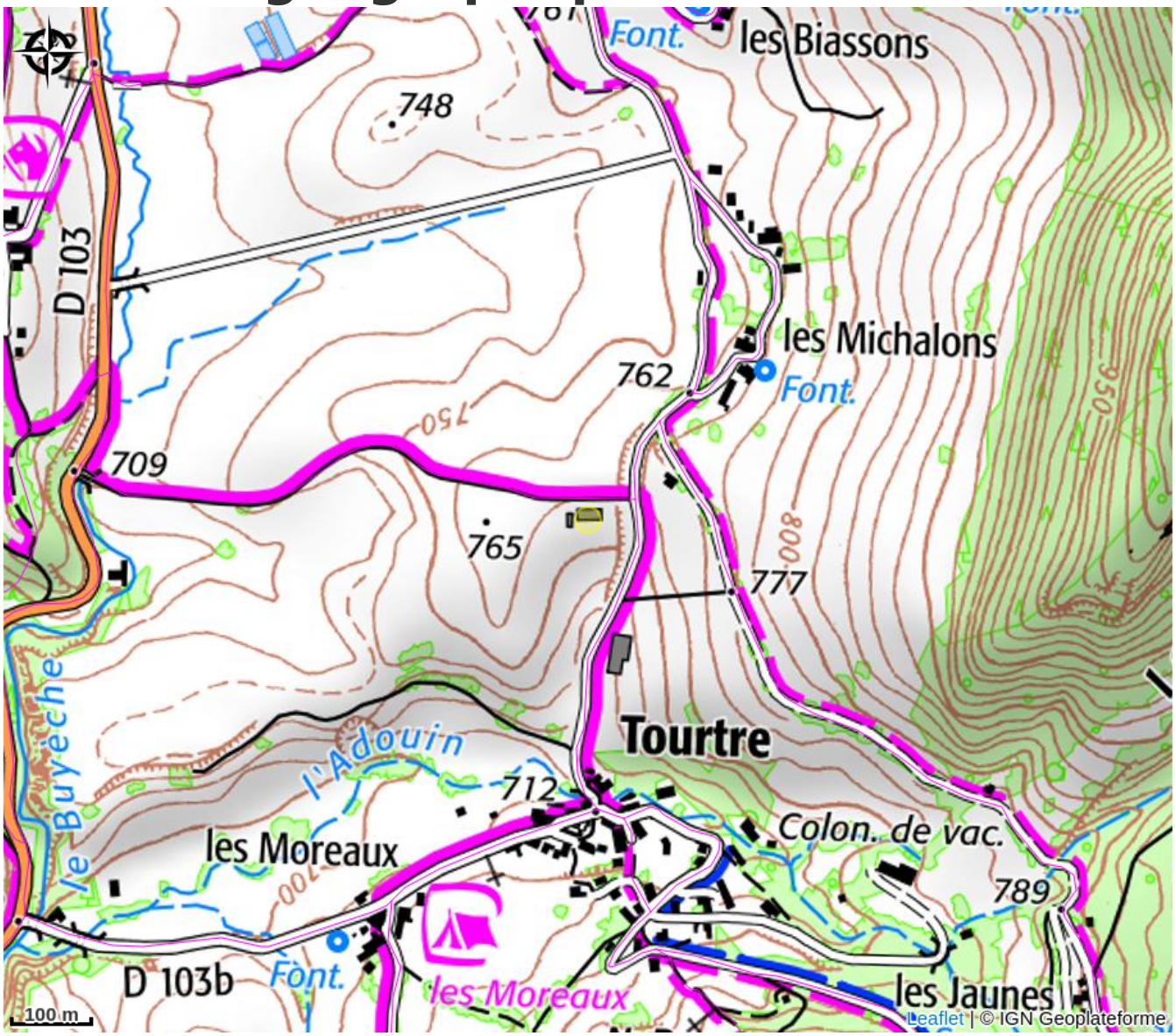
Catégorie : Producteurs

Description

Implantée au cœur du massif du Vercors depuis plus de 20 ans, cette ferme valorise le lait de 35 vaches laitières de races montbéliarde et villarde, emblématiques de la région. Ce savoir-faire artisanal donne naissance à des produits d'exception, notamment le Bleu du Vercors-Sassenage AOP, le Saint Marcellin IGP, des pâtes pressées cuites, du fromage frais, des faisselles, des yaourts, de la confiture de lait et du lait cru.

Les visiteurs peuvent découvrir ces saveurs uniques directement à la ferme, où le savoir-faire et l’amour du terroir se conjuguent pour offrir une expérience gourmande et authentique, en harmonie avec le patrimoine naturel du Vercors.

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Ouverture:
Toute l'année tous les jours de 9h à 12h.
Uuverture le lundi, Mercredi, Vendredi, Samedi :

Présent le jeudi matin sur le marché de la Chapelle en Vercors.

Modes de paiement:
Chèque, Espèces

Services:
Animaux acceptés

Fiche mise à jour par Office de Tourisme Vercors Drôme le 28/10/2026

Contact

1190 route de Roche Rousse
26420 Saint-Martin-en-Vercors
Tél. 04 75 02 26 55
fermederocherousse@gmail.com
http://www.fermes-du-vercors.com