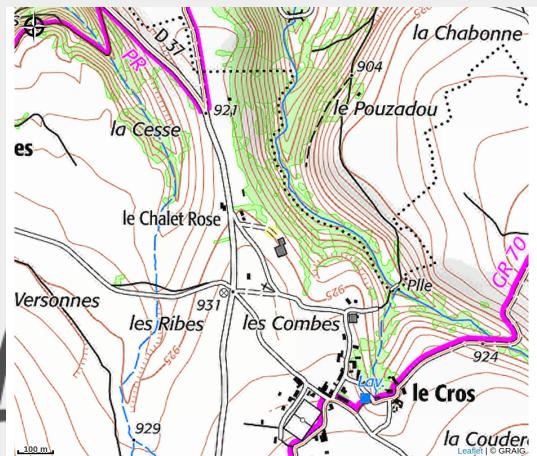


EARL Les Pis D'Anicia

C.C. Mézenc-Loire-Meygal



Earl LES PIS D'ANICIA



Crédit photo : EARL Les Pis D'Anicia_Saint-Martin-de-Fugères (EARL Les Pis D'Anicia)

Au cœur de la zone AOP Lentille verte du Puy, cette ferme familiale bio cultive depuis plus de 25 ans des lentilles vertes AOP et BIO. Vente directe à la ferme de lentilles en sachets (500g à 25kg) et de farine de lentille bio.

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Description

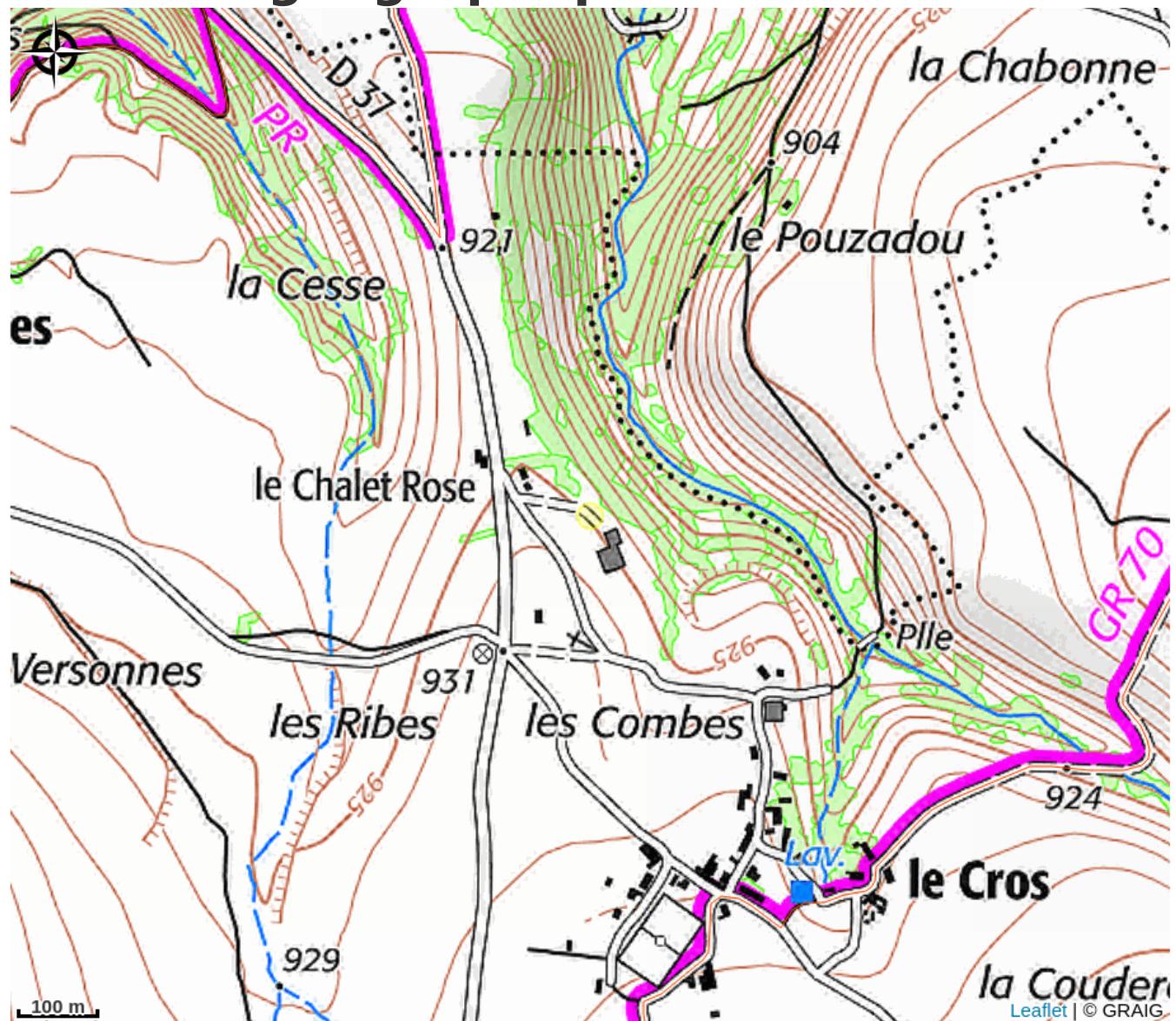
Depuis trois générations, cette ferme en polyculture-élevage est conduite en agriculture biologique, avec un savoir-faire transmis et enrichi au fil du temps.

Spécialisé dans la culture, la transformation et la vente de lentilles, le producteur propose des lentilles vertes du Puy AOP et certifiées bio, une combinaison rare qui garantit à la fois authenticité, goût et pratiques agricoles durables. Les lentilles, disponibles en sachets de 500g, 1kg et 25kg, sont également transformées en farine de lentille bio pour des usages culinaires variés.

Cultivées sur des sols volcaniques, les lentilles bénéficient d'un microclimat marqué par un effet particulier en juillet, conférant à la graine une texture non farineuse, un goût subtil de châtaigne et une excellente tenue à la cuisson. La fertilité du sol est préservée grâce à des rotations de culture avec céréales et fourragères, et à l'usage de légumineuses, qui enrichissent naturellement le sol en azote. Aucun traitement herbicide, fongicide ou insecticide n'est utilisé.

Les produits sont vendus directement à la ferme, en magasin bio et de producteurs hors territoire.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Tous les jours.

Modes de paiement:

Chèque, Espèces

Services:

Vente à la propriété

Fiche mise à jour par Office de tourisme Mézenc Loire Meygal le 11/07/2025

Contact

240 rue de la Crouze
Le Cros
43150 Saint-Martin-de-Fugères
Tél. 06 14 70 64 34
philippe.gire242@orange.fr
<https://www.lespisdanicia.fr/>