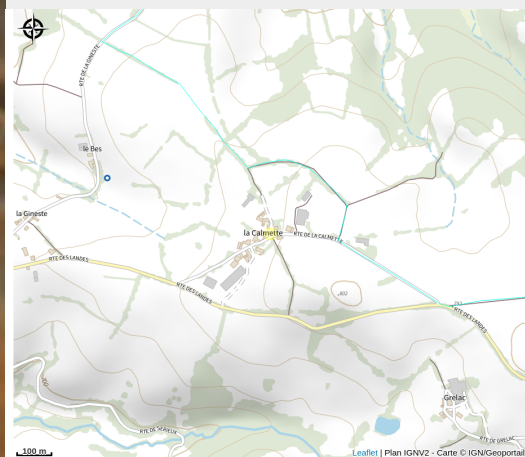


# Brasserie la Calmettoise - Bière paysanne

Des Raspes du Tarn aux Lacs du Lévézou



Crédit : Gaec de la calmettoise - Bière paysanne (OFFICE DE TOURISME DE PARELOUP LEVEZOU)

Fabrication de bières paysanne  
biologique.

## Infos pratiques

Catégorie : À faire

# Description

Achetez les bières sur la plateforme des producteurs locaux [Les loco-motivés](#) et dans de nombreux commerces de la région.

Nous avons diversifié notre ferme de brebis laitières bio depuis 2015.

Ainsi nous valorisons l'orge produite dans nos champs à travers une gamme de bières fermentation. Possibilité de repas dans notre restaurant à la ferme.

Atelier cuisine pour apprendre à faire la pascade au four, visite de la ferme (basse-cour, brebis laitières) et goûter pour les grands et les petits, les mardis après-midis du 8 juillet au 19 août à 14h30.

Réservation obligatoire au 06 24 24 03 83 (places limitées !)

Tarifs :

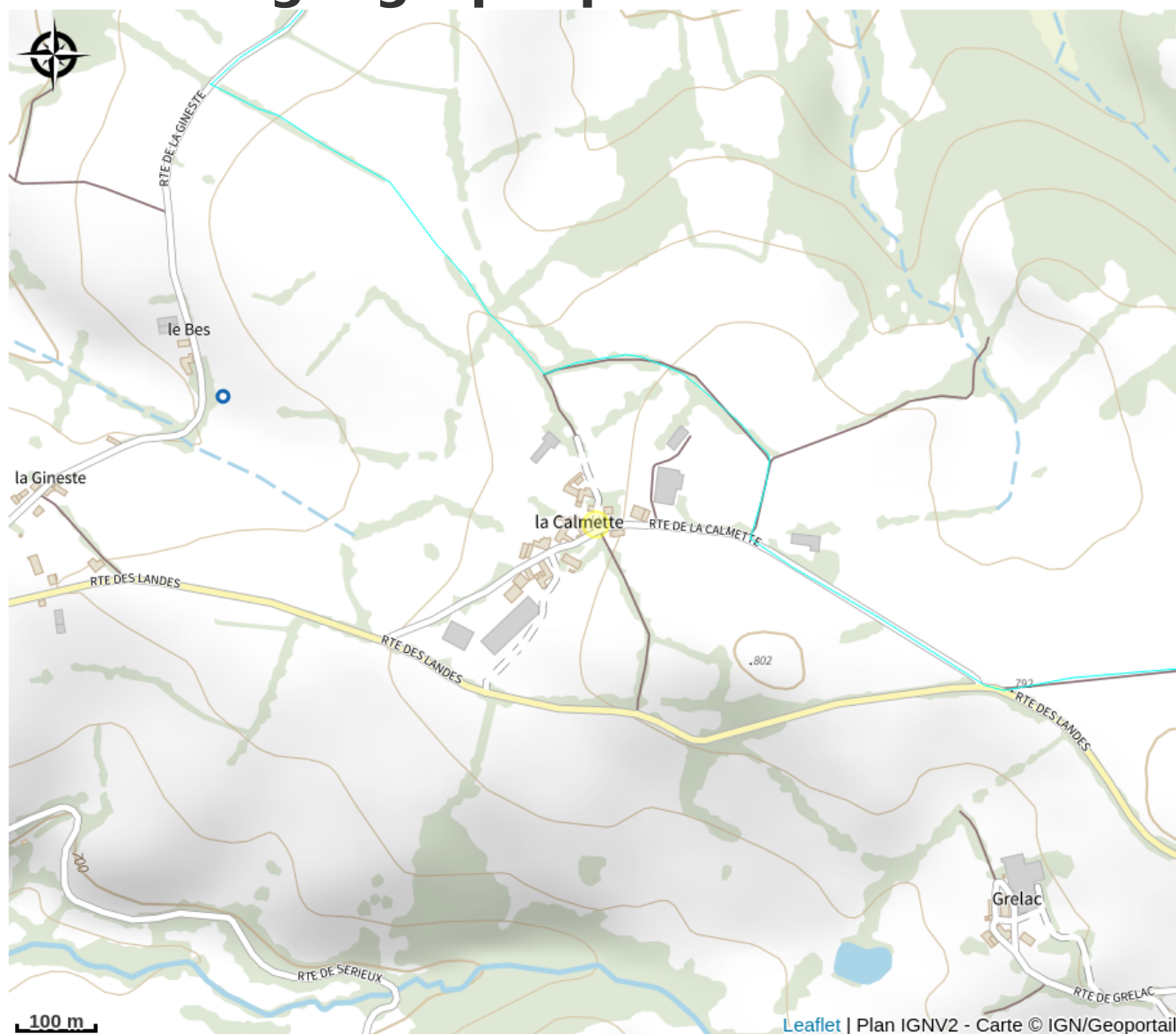
12 €/adulte

7 €/enfant de moins de 12 ans

Gratuit pour les moins de 3 ans

Possibilité de visiter la brasserie après le goûter

# Situation géographique



# Toutes les informations pratiques

## Informations pratiques

### Services:

Visite

Fiche mise à jour par Agence d'Attractivité et de Développement Touristique du Lévézou le 09/07/2025

## Contact

La Calmette

12120 ARVIEU

[laalmettoise@laposte.net](mailto:laalmettoise@laposte.net)

<https://>

[laalmettoisebierepaysanne.wordpress.com/](https://laalmettoisebierepaysanne.wordpress.com/)