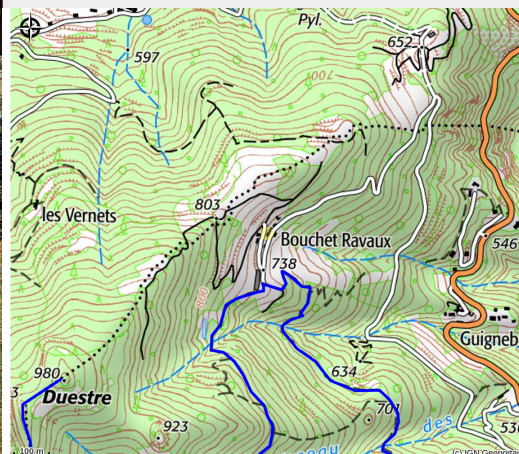


Chèvrerie de Bouchet-Ravaux

VAL EYRIEUX



Crédit photo : La Chèvrerie (M. Cordon)



Infos pratiques

Categorie : Producteurs

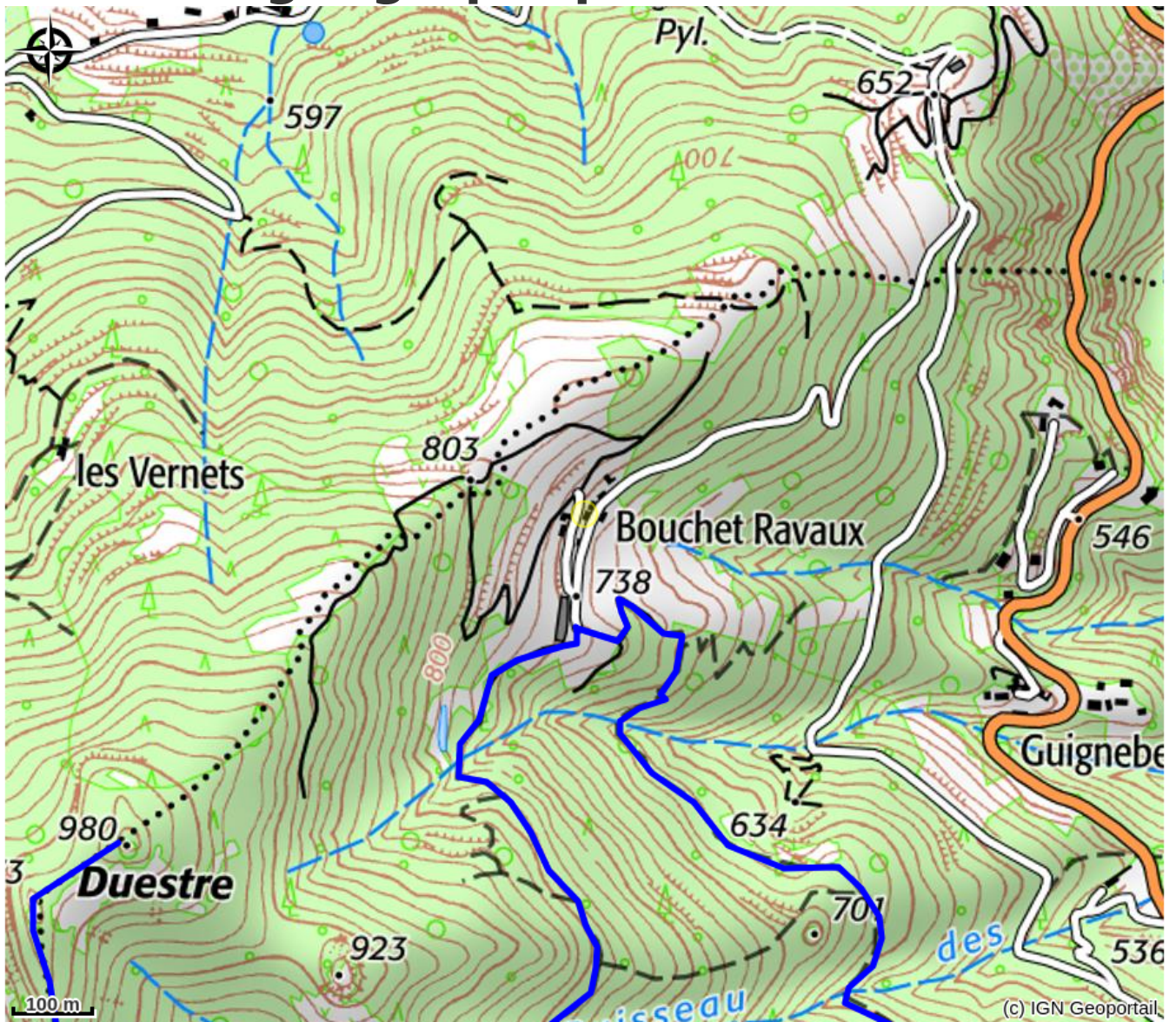
Au coeur du Parc Régional des Monts d'Ardèche, après 40 ans passés à chouchouter ses 50 chèvres alpines chamoisées et à fabriquer du Picodon Bio AOP, Alain Laurent a transmis tout son savoir-faire à Magali et Vincent Cordon.

Description

Au grand air à 750m d'altitude sur les hauteurs de Jaunac, dans un cadre somptueux où les reliefs du Vercors se dévoilent au loin, c'est avec plaisir que nous vous accueillons à l'heure de la traite du soir pour assister à la rentrée du troupeau, caresser les chevrettes et découvrir la fabrication traditionnelle du Picodon AOP en agriculture biologique. Vente directe à la ferme et sur le marché du Cheylard le mercredi matin. Visite libre possible durant les horaires d'ouverture.

Ouverture de Pâques à Toussaint : les jeudis, vendredis et samedis à 18h ou sur rendez-vous au 04 75 29 03 81.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/04 au 31/10

Ouverture le jeudi, vendredi et samedi de 18h à 20h.

Tarifs:

Accès libre.

Modes de paiement:

Chèque, Espèces

Services:

Vente à la propriété, Visites gratuites, Vente sur les marchés

Fiche mise à jour par Office de Tourisme de Val'Eyrieux - Ardèche Hautes Vallées le 29/09/2023

Contact

2170 route de Bouchet-Ravaux

07160 Jaunac

Tél. 06 11 18 96 70 / 04 75 29 03 81

chevrerelaurentcordon@gmail.com