

Chèvrerie le Clos de Bonnaud

Ardèche des Sources et Volcans



Crédit : Montpezat sous Bauzon - Chèvres au Clos Bonnaud ©S.BUGNON (©S.BUGNON)

C'est l'histoire de la famille Gascoin, passionnée par le partage de leur savoir-faire et par leurs biquettes et ça se sent : fromages, lait ou encore cosmétiques au lait de chèvre, aux nombreuses vertus, vous attendent.

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Description

Vente directe à la ferme de la mi-mars à novembre, tous les matins de 10h30 à 12h30.

En période estivale: visite tous les lundis de 10h30 à 12h30 (uniquement sur réservation). Munissez vous de chaussures fermées et d'un chapeau.

Retrouvez la gamme de fromages sur le marché de Chirols les vendredis en fin d'après-midi de début mai à mi octobre et un lundi sur deux au marché Les Lundis du terroir et des savoirs de Burzet (juillet et août).

Accueils pédagogiques de groupe payants via le CIVAM : 04 75 85 05 04.

Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/03 au 30/11/2025 tous les jours de 10h30 à 12h30.

Fermé le dimanche après midi.

Du 01/03 au 30/11/2026 tous les jours de 10h30 à 12h30.

Fermé le dimanche après midi.

Tarifs:

Gratuit.

Services:

Vente à la propriété, Boutique, Visites gratuites, Visites guidées, Service ambulant, Accessible en poussette

Accès:

À la sortie de Champagne (commune de Montpezat / s Bauzon) en direction de Montpezat, faire 15 mètres et prendre à gauche, panneau chèvre rose à l'entrée du chemin de la Maze. Contourner les prés puis prendre à gauche, la ferme est au bout).

Fiche mise à jour par Office de Tourisme Sources & Volcans le 05/11/2025

Contact

Le Clos de Bonnaud
460 Chemin de la Maze
07560 Montpezat-sous-Bauzon
Tél. 06 67 85 80 03

gascoin.magali@bbox.fr

<https://sourcesvolcans.com/chevrerie-le-clos-de-bonnaud>