

Chèvrerie de Bouchet-Ravaux

Val Eyrieux



Crédit : La Chèvrerie (M. Cordon)

Au cœur 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.

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

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.

Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/04 au 30/11 le jeudi, vendredi et samedi de 18h à 19h.
Ou sur rendez-vous.

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 29/01/2026

Contact

2180 route de Bouchet-Ravaux
07160 Jaunac
Tél. 06 68 91 98 17
chevrerie laurentcordon@gmail.com