Chèvrerie de Bouchet-Ravaux

Val Eyrieux

Crédit : La Chèvrerie (M. Cordon)

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.

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. Fermé le lundi, mardi, mercredi et dimanche. Ou sur rendez-vous.

Tarifs:
Accès libre.

Modes de paiement:
Chèque, Espèces

Services:
Animaux acceptés, 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 28/04/2026

Contact

2180 route de Bouchet-Ravaux
07160 Jaunac
Tél. 06 68 91 98 17 / 06 11 18 96 70
chevrerielaurentcordon@gmail.com
https://www.chevrerielaurent-cordon.business.site/