

### La ferme de Cagnard



Julie élève des volailles en agriculture biologique. Vente sur les marchés de ses produits : œufs, poulets entiers et découpés, pintades. Légumes et petits fruits complètent l'offre selon la saison.

- 605 chemin du Téléski - **Sainte-Eulalie**
- 06 73 71 20 10
- ferme-de-cagnard@orange.fr
- <https://www.montagnedardeche.com/degustation/la-ferme-de-cagnard-2650/>

**Ouvertures** : Du 01/01 au 31/12/2026 tous les jours.

### Ferme Cab'riou



Venez faire un tour à la ferme où il fait bon vivre. Production fromagère de qualité au lait cru de montagne et certifiée biologique, confitures de myrtilles sauvages et accueil de randonneurs dans un lieu atypique, pour les amoureux de nature.

- 11 rue du lavoir - **Issanlas**
- 06 84 67 99 51
- cabriou07@gmail.com
- <https://www.montagnedardeche.com/degustation/ferme-cabriou-6782/>

**Ouvertures** : Du 01/01 au 30/06/2026 le vendredi et samedi de 18h à 19h30. Vendredi, Samedi : ouvert Ouvert aussi sur RDV, nous contacter. Du 01/07 au 31/08/2026 tous les jours de 18h à 20h. Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi, Samedi, Dimanche : ouvert Ouvert aussi sur RDV en dehors de ces horaires: nous contacter par téléphone. Du 01/09 au 31/12/2026 le vendredi et samedi de 18h à 19h30.

### Fournil - La Planque



Fournil artisanal au feu de bois à Cros-de-Géorand. Pain bio au levain naturel, pétri à la main et cuit dans un four Panyol. Farine moulue à la meule de pierre (Lozère). Vente au fournil, sur les marchés et en dépôt en épicerie. Précommande conseillée.

- 532 chemin des Brunelles - **Cros-de-Géorand**
- 06 22 35 29 11
- Laplanque.gite@gmail.com
- <https://www.montagnedardeche.com/degustation/le-fournil-la-planque-50166/>

### Les abeilles de Paul - Roche Fanny - Apiculteur



Fanny et Joseph, apiculteurs, ont récolté et mis en pot différents miels 100% naturels et sans additifs : miels de fleurs, de montagne, de châtaignier, d'acacia et des bonbons au miel.

- 1017 route de Bauzon - **Usclades-et-Rieutord**
- 06 49 75 70 33
- fanny.roche07@laposte.net
- <https://www.montagnedardeche.com/degustation/apicultrice-roche-fanny-apiculteur-47096/>

**Ouvertures** : Du 01/01 au 31/12/2026 tous les jours.

### Brasserie Clariou



La brasserie Clariou est une micro brasserie artisanale. Elle vous offre des bières toutes différentes les unes des autres : blonde, blanche, rousse, ambrée, noire... Aux saveurs miellées ou encore au safran d'Ardèche !

- 281 Impasse de Riouclard - **Mazan-l'Abbaye**
- 06 67 43 46 86
- romain.mahistre@yahoo.fr
- <https://www.montagnedardeche.com/degustation/brasserie-clariou-4193/>

**Ouvertures** : Toute l'année tous les jours de 10h à 19h. Merci de bien vouloir téléphoner avant votre venue. **Tarifs** : Accès libre.

### Apiculture - Miel du Tanargue - Grégory Michel



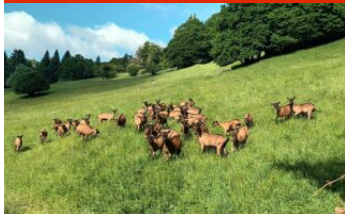
Grégory Michel, apiculteur, vous accueille sur rendez-vous pour vous faire découvrir ses miels d'acacia, châtaignier, sapin, fleurs de montagne et lavande, ainsi que du pollen et des bougies en cire. La visite de la miellerie est disponible sur demande.

- Le Rioufrey - **Saint-Étienne-de-Lugdars**
- 06 12 77 72 23
- gregmich07@hotmail.fr
- <https://www.montagnedardeche.com/degustation/apiculture-miel-du-tanargue-gregory-michel-2793/>

**Ouvertures** : Du 31/12/2025 au 30/12/2026 tous les jours. Sur rendez-vous.



### Ferme de la Louvèche



A flanc de montagne, Stéphanie et Nicolas seront ravis de vous accueillir. Ils élèvent avec passion chèvres et cochons. Venez découvrir leurs produits transformés sur place : fromages, charcuterie et viande de porc. Panier pique-nique sur réservation.

📍 1168 Impasse de La Louvèche - **Le Lac-d'Issarlès**  
☎ 06 29 48 26 31  
✉ fermedelalouveche@orange.fr  
🌐 <https://www.montagnedardeche.com/degustation/ferme-de-la-louveche-2-5227/>

**Ouvertures** : Du 01/01 au 31/03/2026 tous les jours de 9h à 13h. N'hésitez pas à nous contacter pour toute autre demande. Du 01/04 au 15/11/2026 tous les jours de 9h à 18h. N'hésitez pas à nous contacter pour toute autre demande. Du 16/11 au 31/12/2026 tous les jours de 9h à 13h. N'hésitez pas à nous contacter pour toute autre demande. **Tarifs** : A consulter

### LQ Ludovic Quintrand - Créateur chocolatier



Ludovic vous invite à découvrir les saveurs classiques ou originales de sa gamme de chocolats, de fabrication artisanale et naturelle. Il vous accueille dans un cadre exceptionnel : le Château de Ligeret, bâtiesse datant du XIIe siècle chargée d'histoire.

📍 Le Château de Ligeret - **Sainte-Eulalie**  
☎ 06 62 90 91 64  
✉ quintrand.ludo@gmail.com  
🌐 <https://www.montagnedardeche.com/degustation/lq-createur-chocolatier-ludovic-quintrand-chateau-de-ligeret-19222/>

**Ouvertures** : Du 15/01 au 31/12 le mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h.

### Les dérives des Clariou



Virginie vous propose des produits dérivés de la bière, des confits de bières ; blanche, blonde, rousse ou au miel.

📍 281 impasse de Rioyclard - **Mazan-l'Abbaye**  
☎ 06 75 37 20 76  
✉ lesderivesdesclariou@gmail.com  
🌐 <https://www.montagnedardeche.com/degustation/les-derives-des-clariou-58051/>

**Ouvertures** : Du 01/01 au 31/12/2026 tous les jours.

### Les p'tits bonheurs de Bachasson



Dylan vous propose des biscuits artisanaux (cookies, croquants, sablés,...), de la pâtisserie et viennoiserie au sein de l'auberge. Sur place ou à emporter. Présent aux beaux jours dans un chalet au pied du Mont Gerbier de Jonc.

📍 3899 route des sources - **Sainte-Eulalie**  
☎ 06 08 01 90 06  
✉ patisseriebachasson@gmail.com  
🌐 <https://www.montagnedardeche.com/degustation/les-ptits-bonheurs-de-bachasson-58772/>

**Tarifs** : A consulter.

### Charcuterie Bachasson



La ferme auberge de Bachasson propose ses confitures maisons, sa charcuterie et différents produits bio à base de plantes. Une collection de produit laine est disponible. Boutique à l'auberge, dans un chalet au pied du Gerbier et également en ligne.

📍 3899 Route des sources - **Sainte-Eulalie**  
☎ 04 75 87 27 82  
✉ aubergedebachasson@gmail.com  
🌐 <https://www.montagnedardeche.com/degustation/producteur-ferme-de-bachasson-5387/>

**Tarifs** : A consulter.

### Apiculture - Les Ruchers du Moulin - Léa et Rémy Delenne



Mettez-vous dans la peau d'un apiculteur ! Vous serez équipés d'une combinaison de protection, vous vous approcherez au plus près des abeilles et écouterez Gérard et Remy vous conter la vie des butineuses.

📍 39 Rte de la Croix de la Lauze - **Saint-Laurent-les-Bains**  
☎ 06 83 81 65 28  
✉ gaecruchersdumoulin@gmail.com  
🌐 <https://www.montagnedardeche.com/degustation/apiculture-les-ruchers-du-moulin-gerard-et-remy-delenne-2-5576/>

**Ouvertures** : Du 01/05 au 30/09 tous les jours. Visites sur rendez-vous.



Revélez votre potentiel  
À PIED À VTT



### Ferme Fanny Montoya



Petit élevage de chèvres en race rustique : la race Pyrénéenne. Fabrication de fromages au lait cru, de glaces et de savons naturels au lait de chèvre. Vente des produits à la ferme. Visite de la ferme sur réservation.

📍 7845 route de Bèque - **Mazan-l'Abbaye**  
☎ 06 15 37 41 45  
✉ montoya.fanny@orange.fr  
🌐 <https://www.montagnedardeche.com/degustation/ferme-fanny-montoya-1932/>

**Ouvertures** : Du 01/01 au 31/12/2026 tous les jours. Vers 18h - 18h30 au moment de la traite des chèvres, visite de la ferme sur réservation. **Tarifs** : Gratuit.

### Ferme de Piefaud



La ferme du Piefaud vous propose des activités autour du cheval et de multiples manifestations. Pour votre palais la ferme vend de la poudre de cèpes, des cèpes secs, des mousserons ainsi que de la tisane d'ortie.

📍 Le Piefaud - **Mazan-l'Abbaye**  
☎ 06 40 46 98 49  
✉ fermedupiefaud@gmail.com  
🌐 <https://www.montagnedardeche.com/degustation/ferme-de-piefaud-12467/>

**Ouvertures** : Du 01/05 au 30/09/2026 tous les jours.

### Castanéiculture - La ferme de Peyrou - Isabelle et Pierre Thibaut Louche



Située à Laval d'Aurelle, Isabelle et Pierre-Thibaut Louche vous accueillent au sein de leur châtaigneraie emblématique d'Ardèche. Ils vous proposent leurs produits à base de châtaignes : crème, farine... ainsi que d'autres confitures...

📍 La ferme de Peyrou - **Saint-Laurent-les-Bains**  
☎ 06 89 15 26 63  
✉ lafermedepeyrou@gmail.com  
🌐 <https://www.montagnedardeche.com/degustation/castaneiculture-la-ferme-de-peyrou-isabelle-et-pierre-thibaut-louche-1349/>

**Ouvertures** : Du 31/12/2025 au 30/12/2026 tous les jours. Tous les jours quand nous sommes sur la ferme. Appeler avant de venir. Visites guidées 5€ sur réservation. **Tarifs** : Contacter par téléphone avant de venir en visite afin de s'assurer de notre présence. Visites guidées à la ferme toutes les 3 semaines, planning à consulter à l'office de tourisme.

### Brasserie La Chevrotine



La brasserie La Chevrotine vous propose sa gamme de bières artisanales : blonde, blanche, ambrée, de saison et sa limonade "les canailles". La brasserie ouvre son espace restauration "la Guinguette" sous les lampions en intérieur ou extérieur.

📍 120 route de la Graillouse - **Saint-Martial**  
☎ 06 60 37 40 53  
✉ brasseriechevrotine@outlook.fr  
🌐 <https://www.montagnedardeche.com/degustation/brasserie-la-chevrotine-2734/>

**Ouvertures** : Du 01/01 au 30/06 le vendredi de 16h30 à 18h30. Le samedi de 10h à 12h. Sur RDV les autres jours au 06.60.37.40.53. Du 01/07 au 30/08 le mercredi, jeudi et vendredi de 10h à 11h et de 16h30 à 18h30. Le samedi de 10h à 12h. Du mercredi au vendredi : 10h - 11h / 16h30 - 18h30 Samedi 10h - 12h. Du 01/09 au 31/12 le vendredi de 16h30 à 18h30. Le samedi de 10h à 12h. Sur RDV les autres jours au 06.60.37.40.53.

### Producteurs Label Terre



Manon et Joël sont producteurs de fruits rouges, de légumes et de châtaignes. Ils mettent en valeur leurs produits bio sous forme de jus, de confitures et de sirops. Retrouvez leurs produits au magasin de producteurs de la Chavade.

📍 3430 route du col de la Chavade - **Astet**  
☎ 07 72 55 56 83  
✉ manon.conil@hotmail.fr  
🌐 <https://www.montagnedardeche.com/degustation/producteurs-label-terre-4811/>

**Ouvertures** : Toute l'année tous les jours.

### Ferme de Montmoulard - GAEC des Auverchoises



Vanessa et Pierre-Louis vous proposent au magasin leurs produits Agriculture Biologique : fromages de chèvre, faisselle, fromage blanc, lentilles, farine de blé, huile de Cameline, sirop et gelée de foin. Accueil pour la traite des chèvres sur réservation

📍 Chèvrerie : chemin du ruisseau - **Coucouron**  
☎ 06 59 77 43 57  
✉ van.07@live.fr  
🌐 <https://www.montagnedardeche.com/degustation/ferme-de-montmoulard-gaec-des-auverchoises-6217/>

**Tarifs** : Gratuit. Sur réservation.