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 01/07 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.

La Ferme aux Saveurs de Borne

Crème de marrons, farine de châtaignes, marron naturel. Jus de pomme selon production. Transformation de la laine en produits de literie couette, coussin, sur-matelas sur commande. Visite de la bergerie sur réservation. Table et chambre d'hôte réservation

115 impasse de Lardy - **Borne**
06 73 00 37 16
mag_gleyze@yahoo.fr
https://www.montagnedardeche.com/degustation/la-ferme-aux-saveurs-de-borne-6903/

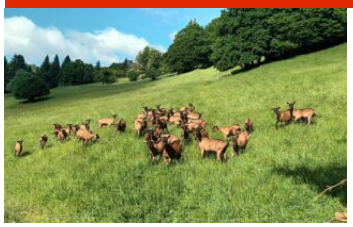
Ferme de Montmoulard – GAEC des Auverchoises

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/

Ouvertures : Du 06/04 au 01/12/2026 du lundi au samedi de 9h30 à 11h30 et de 14h à 18h. Le dimanche de 9h30 à 11h30. Sur réservation visite gratuite à 18h30 pour la traite. **Tarifs :** Tarifs non communiqués.

Ferme de la Louvèche



À 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 13/07/2026 tous les jours. 18h30 : traite des chèvres sur réservation. Du 14/07 au 14/11/2026 tous les jours de 9h à 18h. Visite de la ferme sur réservation (pas de traite). Du 15/11 au 31/12/2026 tous les jours. 18h30 : traite des chèvres sur réservation. **Tarifs :** Gratuit.

Ferme de Piefaud

La ferme de 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.

Les p'tits bonheurs de Bachasson

Dylan vous propose des biscuits artisanaux (cookies, croquants, sablés...), de la pâtisserie et des viennoiseries 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 49 68 60 19
patisseriebachasson@gmail.com
https://www.montagnedardeche.com/degustation/les-ptits-bonheurs-de-bachasson-58772/

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, bâtisse datant du XIIe siècle chargée d'histoire.

339 chemin du 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 31/12/2026 le mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h.

Charcuterie Bachasson

La charcuterie Bachasson propose ses charcuteries, ses confitures maisons, et différents produits bio à base de plantes. . 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
terroir.ardeche@gmail.com
https://www.montagnedardeche.com/degustation/producteur-ferme-de-bachasson-5387/

Tarifs : A consulter.

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.

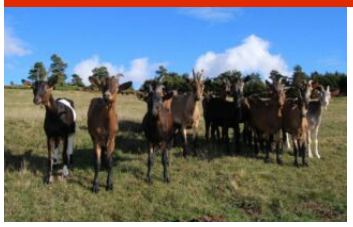
Brasserie Clariou

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 : Du 01/01 au 31/12/2026 tous les jours de 10h à 19h. Merci de bien vouloir téléphoner avant votre venue.

Ferme Sagne Rousseyre



À la Ferme de Sagne Rousseyre, retrouvez les fromages de chèvre de Sandra et Valentin. Agriculture biologique en AOC Picodon. Ils vous proposent également des produits de producteurs locaux : jus de fruits, confitures, thé, savons au lait de chèvre ...

2476 route du Puy - **Lanarce**
06 05 02 82 21
sandra.muti@outlook.fr
https://www.montagnedardeche.com/degustation/ferme-sagne-rousseyre-3401/

Ouvertures : Du 01/03 au 31/12/2026 tous les jours de 9h à 13h et de 15h à 19h.

Apiculture – Miel du Tanargue – Grégory Michel

Grégory Michel, apiculteur, vous accueille sur rendez-vous pour vous faire découvrir ses miel 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.

74 impasse des Champs - **Saint-Étienne-de-Lugdarès**
06 12 77 72 23
gregmich07@hotmail.fr
https://www.montagnedardeche.com/degustation/apiculture-miel-du-tanargue-gregory-michel-2793/

Ouvertures : Du 01/01 au 31/12/2026 tous les jours. Sur rendez-vous.

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
brasserielachevrotine@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...

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 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.

Fournil – La Planque

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

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/

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.

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**
0641096259
gaecruchersdumoulin@gmail.com
https://www.montagnedardeche.com/degustation/apiculture-les-ruchers-du-moulin-gerard-et-remy-delenne-2-5576/

Ouvertures : Du 01/05 au 15/11/2026 le mardi de 14h à 18h15. Le mercredi, jeudi et vendredi de 8h à 18h15. Fermé le lundi et les week-ends. Ouverture possible en weekend sur demande en fonction des disponibilités. Avant de passer n'hésitez pas à nous passer un coup de fil. visites sur rendez-vous pour un...

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 Riouclard - **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 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.