

La chèvrerie de Saint Guillaume

Isère



Crédit photo : La Chevrerie de Saint-Guillaume (Emmanuel Breteau)



Le lait des chèvres de Thomas est transformé en fromages lactiques nature et aromatisés, tommes et faisselles. La chèvrerie de Saint Guillaume est implantée au cœur du parc naturel régional du Vercors sur la commune de Saint Guillaume.

Infos pratiques

Categorie : Producteurs

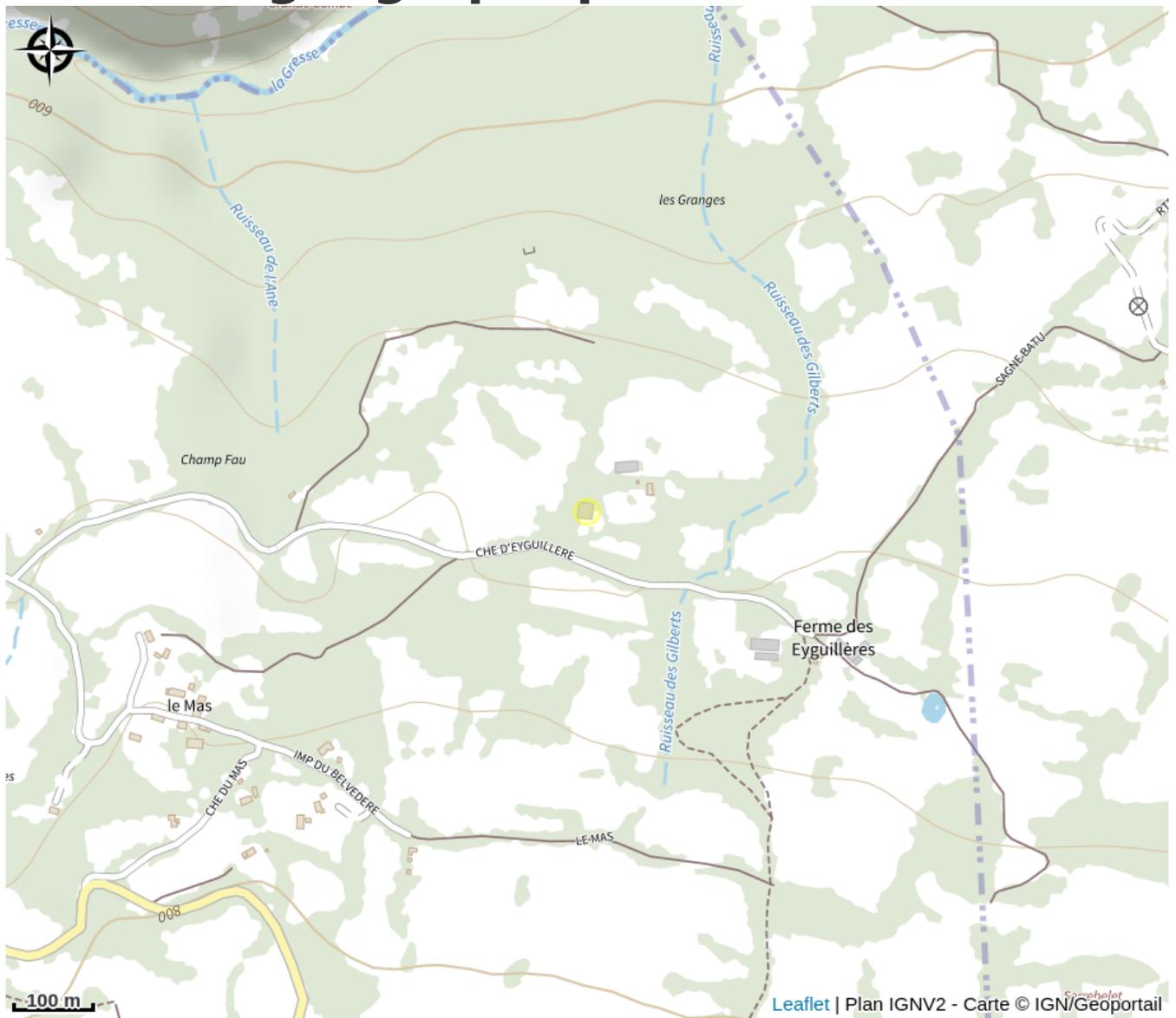
Description

Après avoir fait une reconversion professionnelle et des formations en conduite d'élevage caprin, Thomas Gimbert a repris la chèvrerie de Saint Guillaume fin 2020. Ses chèvres sont élevées en agriculture raisonnée. Leur alimentation est constituée principalement d'herbes de ses pâturages et complémentée d'orge et de maïs. Ses produits : fromages lactiques nature et aromatisés, tommes et faisselles

Vente à la ferme du lundi au vendredi de 16H30 à 18H (mars à novembre).

Visite de la ferme + animation uniquement sur réservation d'Avril à septembre.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/04 au 30/09, tous les mardis, mercredis et jeudis.

Visite et animation, uniquement sur réservation.

Vente à la ferme de mars à novembre, du lundi au vendredi 16h30-18H.

Tarifs:

Adulte : à partir de 6 €

Enfant : à partir de 4 € (A PARTIR DE 8 ANS).

Visite de 4 à 6 €/personne

Produits : 2 à 5.2 €.

Modes de paiement:

Chèque, Espèces

Services:

Animaux acceptés, Visites pédagogiques

Accès:

De Monestier-de-Clermont, prendre direction Gresse-en-Vercors puis Saint-Guillaume. Après 500 mètres prendre à droite direction le Mas-Eyguillère puis suivre les panneaux.

Fiche mise à jour par Office de Tourisme du Trièves le 02/01/2024

Contact

801 chemin d'Eyguillère

38650 Saint-Guillaume

Tél. 06 31 73 00 55

lachevreriesaintguillaume@outlook.com