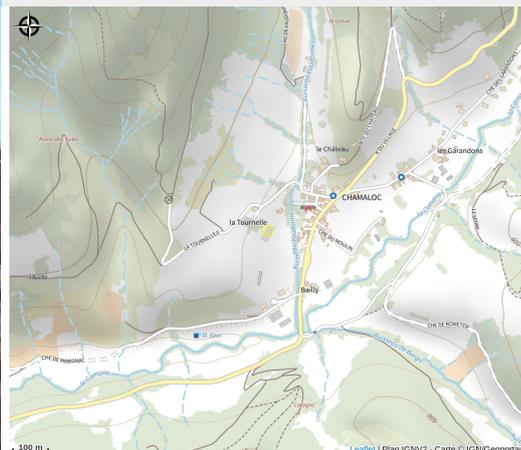


La Ferme de la Tournelle

Drôme



A la ferme de la Tournelle, nous élevons 80 chèvres de race Alpine Chamoisée en AB. Elles sont nourries avec le foin produit sur l'exploitation. Avec leur lait est produit le Picodon, appellation locale mais aussi de nombreuses autres sortes de fromages.

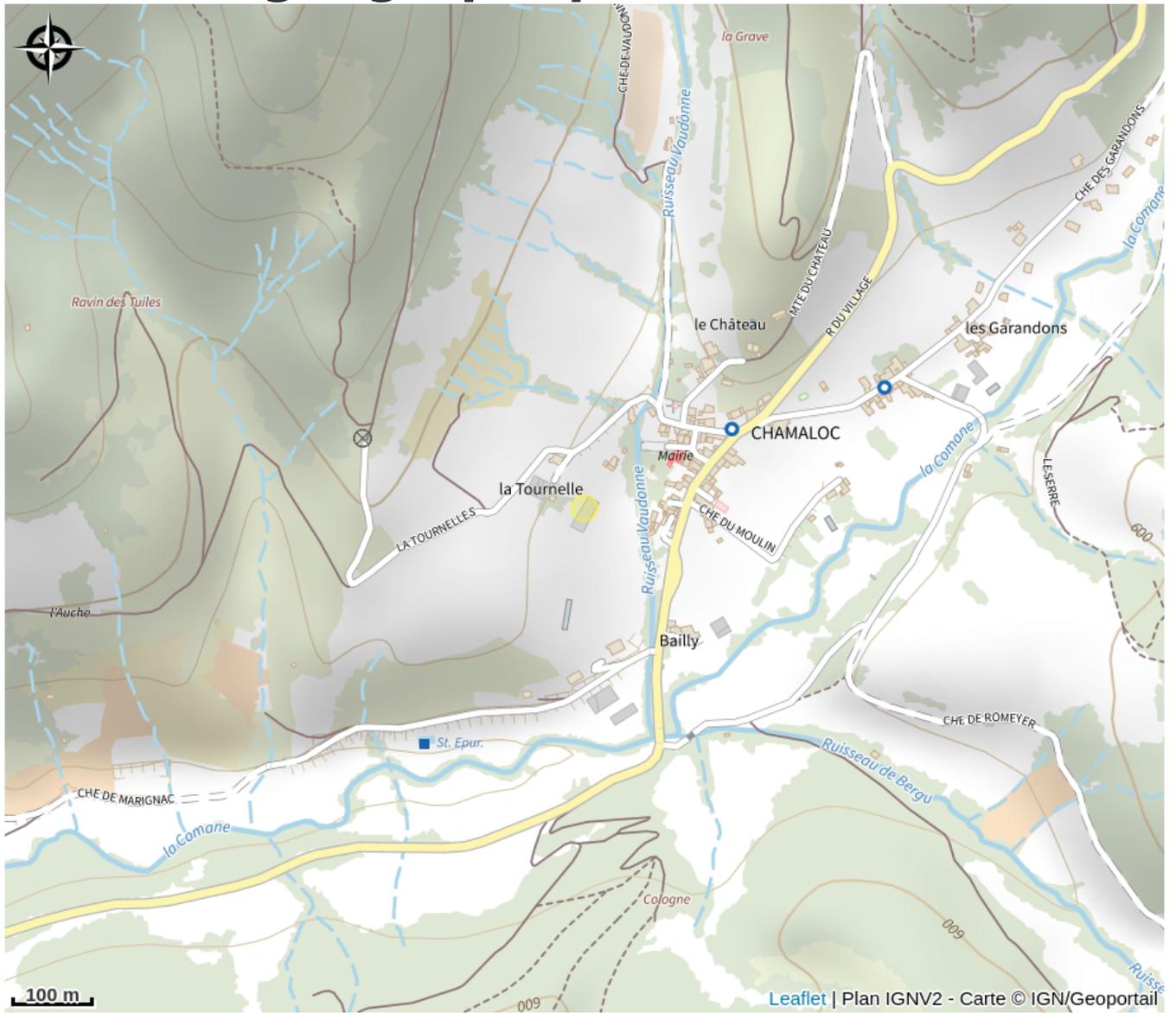
Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Description

Élevées en système extensif, les chèvres sont conduites au pâturage d'avril à décembre. La ferme élève aussi quelques brebis, cochons, chevaux, chien de troupeau et de protection et animaux de basse cours.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/03 au 30/11, tous les vendredis de 17h à 18h.
Pour la vente directe. Sur le marché de Die les mercredis et samedis.
Les horaires peuvent varier selon la saison (consulter le site internet).

Modes de paiement:

Chèque, Espèces

Services:

Vente à la propriété, Réservation obligatoire, Visites guidées, Vente sur les marchés, Vente sur point de vente collectif

Accès:

La Ferme de la Tournelle se situe sur la petite commune de Chamaloc, à deux pas du village, et entourée des montagnes du Vercors, avec vue sur le col du Rousset et sur le Glandasse.

Fiche mise à jour par Office de Tourisme du Pays Diois le 18/03/2025

Contact

342 chemin de la Tournelle
26150 Chamaloc
Tél. 06 30 91 33 60 / 06 79 82 05 37
lafermedelatournelle@gmail.com
<http://la-ferme-de-la-tournelle.business.site/>