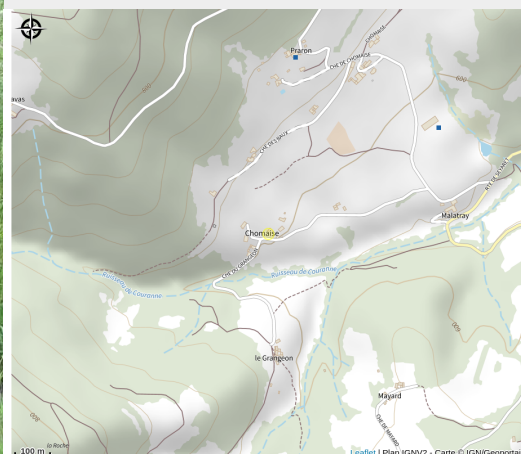


# Chèvrerie de Chomaise

Ardèche



Crédit : Duo Cabris



Le GAEC Chèvrerie de Chomaise est une ferme mise en valeur par la famille FOUREL qui perpétue une tradition fromagère depuis plus de 200 ans.

## Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

# Description

Le GAEC Chèvrerie de Chomaise vous accueille à la ferme sur les hauteurs de la commune de Préaux où vous profiterez d'une belle vue sur la campagne ardéchoise. Forêts jardinées et polyculture pour le respect des sols et des animaux.

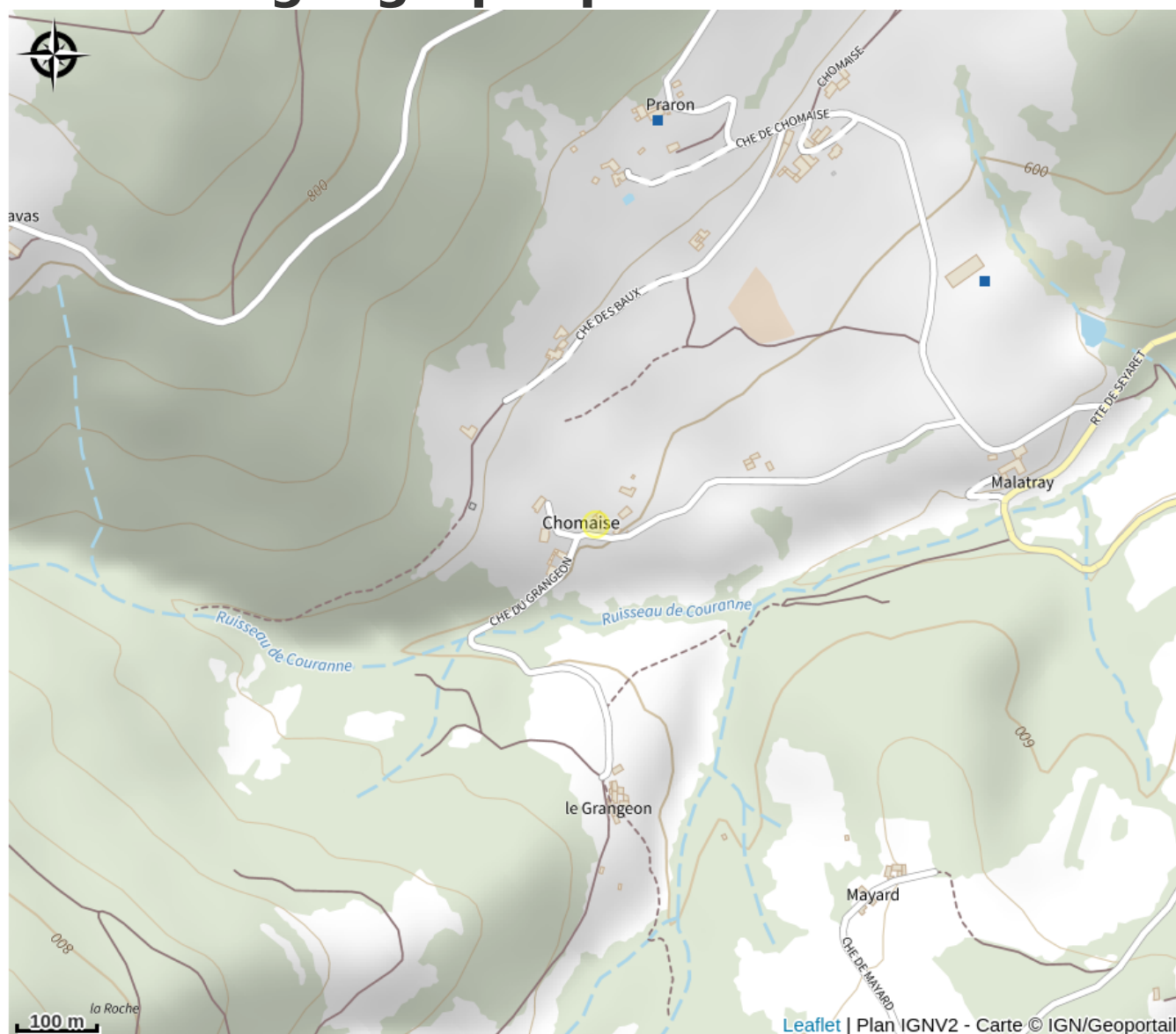
Vous retrouverez leurs délicieux fromages dont l'historique Caillé doux de Saint Félicien pur chèvre produit à la ferme.

Une large gamme de fromages vous sera proposée.

En effet pas moins de 11 produits différents sont élaborés avec le nectar de ces dames :

- Caillé doux de Saint Félicien,
- Le p'tit chomaise (Fromage lactique),
- Petits Bouchons apéritif,
- Bleu de chèvre,
- Buchettes,
- Faisselles,
- Tommes nature ou basilic,
- Tomme en salade.

# Situation géographique



# Toutes les informations pratiques

## Informations pratiques

### Tarifs:

Sur rendez-vous pour la traite avec une participation de 5€ par famille.  
A partir de 18h.

### Accès:

A proximité de la route qui fait la liaison entre Préaux (D17) et Satillieu (D578a).

Fiche mise à jour par Office de Tourisme Ardèche Grand Air le 13/11/2025

## Contact

35 boucle de Chomaise  
07290 Préaux  
Tél. 04 75 34 41 83  
[chomaise@hotmail.fr](mailto:chomaise@hotmail.fr)