

Terra Cabra, de la chèvre au picodon

- [Activités, loisirs et découvertes](#)
- [Visites de terroir et sites de découvertes](#)



Terra Cabra vous invite à partager les secrets de la fabrication du fromage de chèvre d'Appellation d'Origine Protégée "Picodon". Situé en mezzanine des locaux de l'atelier d'affinage Peytot, Terra Cabra est un espace muséographique à la fois technique et passionnant pour découvrir le travail de chevrier et d'affineur.

Films, ateliers pédagogiques, fiches techniques et visite des salles d'affinage et de la cave, 40 min pour apprendre, se détendre et déguster !

Venez partager notre passion pour comprendre pourquoi et comment un petit fromage de chèvre peut, grâce à beaucoup de soins et d'attention, régaler les papilles et les yeux des petits et des grands.

Caractéristiques

Du 1er avril au 30 septembre : du lundi au samedi de 7h30 à 12h et de 15h30 à 18h.

Du 1er octobre au 31 mars : du lundi au samedi de 7h30 à 12h.

Nous suivre

www.terracabra.com

Contact

[04 75 39 92 31](tel:0475399231)

apffaam@gmail.com

Parc

Le Parc s'étend sur 190 000 hectares, à l'extrême sud-ouest de la région Rhône-Alpes, sur un seul département, l'Ardèche. Il recouvre, du nord au sud, toute la bordure orientale du Massif Central, c'est-à-dire les zones de pentes, sur un linéaire de 85 kilomètres environ à vol d'oiseaux.



Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirmer l'adresse de courriel

Téléphone

Message

Courriel marqué

▼ CAPTCHA

Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam)



automatisées.

Quel code est dissimulé dans l'image ? Saisir les caractères affichés dans l'image.

[Obtenir un nouveau captcha !](#)