

La Bergerie de la Rouye

- [Produits locaux](#)
- [Fromages et produits laitiers](#)

- [Produits locaux](#)
- [Viandes](#)



Au cœur du Parc naturel régional du Vercors, nous sommes éleveurs de brebis de race Lacaune et Préalpes du sud, et de vaches à viande de race Aubrac.

Nos brebis Lacaune produisent du lait avec lequel nous fabriquons des fromages lactiques, pâtes pressées et yaourts.

Nos brebis Préalpes du sud produisent des agneaux que nous vendons en caissettes (entier ou par demi). Notre viande d'agneau est label rouge "Agneau de l'Adret".

Nos agneaux sont élevés par leur mère grâce à leur bon lait.

Nos vaches Aubrac produisent des veaux élevés grâce au bon lait de leur mère. La viande est transformée et vendue en caissette.

Tous nos animaux sont élevés en plein air et mis à l'herbe en période estivale. Ils sont nourris avec les fourrages et les céréales que nous produisons sur la ferme.

Caractéristiques

Vente à la ferme : lundi, mardi, mercredi de 10h à 12h (ouverture de février à septembre).

Vente sur les marchés : du 15 décembre au 15 septembre

- Tous les jeudis matin sur le marché de Saint Jean en Royans.
- Tous les samedis sur le marché de producteurs et artisans de Saint Donat sur Herbasse
- Tous les dimanches sur le marché de Romans sur Isère.

La viande d'agneau est à retirer à la ferme ou sur les marchés uniquement sur commande.

Nous parlons
Français



Visite de l'entreprise possible
oui

Nous suivre

www.bergeriedelarouye.com

[Facebook Bergerie de la Rouye](#)

Contact

Elodie et Zacharie BELLE

[06 38 34 39 27](tel:0638343927)

bergeriedelarouye@hotmail.com

Adresse

GAEC Bergerie de la Rouye

120 chemin de la Rouye

26190

BOUVANTE

[06 38 34 39 27](tel:0638343927)

bergeriedelarouye@hotmail.com

Parc

Une belle complicité de nature et de culture



Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirmer l'adresse de courriel

Téléphone

Message

Courriel marqué

CAPTCHA



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

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