

Informations pratiques

Ouverture:
Toute l'année. Tous les jours de 7h à 12h.
Les après midi et le samedi téléphoner avant de venir.
Fermé dimanche.
Fermetures exceptionnelles les jours fériés.
Vente à la ferme . Et en dehors sur RDV.
Vente sur le marché de Tournon le samedi matin ou aux Iles Féray le vendredi de 14h à 19H.

Tarifs:
Groupes scolaires : nous accueillons régulièrement des groupes scolaire, chaque demande est étudiée au cas par cas, merci de nous contacter.

Particuliers : pendant 2 heures découvrez la ferme et les ateliers de transformation fromagère et profitez d’une dégustation de nos fromages et de notre nectar d’abricot.

Tarif de groupe (15 personnes minimum) :6 €/ adulte 5 € / enfant -10 ans.

Modes de paiement:
Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces

Services:
Visites pédagogiques, Vente à la propriété, Accès autocar, Informations touristiques, Visites guidées, Vente sur point de vente collectif

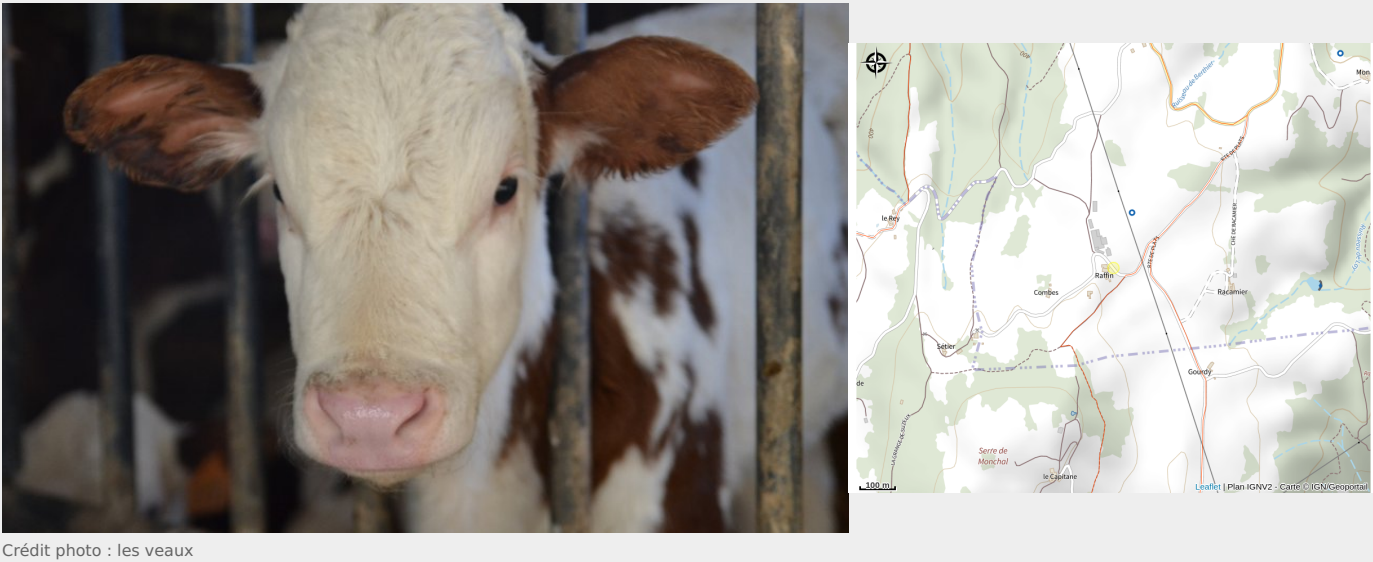
Fiche mise à jour par Ardèche Hermitage Tourisme le 15/12/2025

Contact
246 CHEMIN DE RAFFIN
07300 Tournon-sur-Rhône
Tél. 04 75 07 49 67
fermederaffin@gmail.com
<https://fermederaffin.fr/>

Ferme de Raffin - Gaec de la Route

Panoramique

Vallée du Rhône



Crédit photo : les veaux

Producteur en GAEC de fromages de vaches frais et secs, tomme en salade, bleu yaourt...
Vente sur le marché de Tournon le vendredi après midi (marché de producteur aux Iles Férays), le samedi matin.

Infos pratiques
Catégorie : Producteur

Description

Vente à la ferme tous les matins du lundi au vendredi de 7h à 12h et visites de la ferme uniquement de groupes sur RDV.

Labellisation AB en novembre 2019, et BLEU BLANC CŒUR EN OCTOBRE 2018

Ferme familiale depuis 3 générations, aimant faire partager sa passion et son métier, ses pratiques ...

Elevage de 65 laitières de race Montbéliard, système tout herbe, traite robotisée.

Transformation du lait pour l'élaboration de fromages divers et variés, tel que la tome en salade spécialité ardéchoise, beurre, crème, yaourt, bleu, tome ...

Visite de ferme pour groupe avec goûter, dégustation 5 € par personnes avec un minimum de 10 personnes, sinon nous consulter.

Portes ouvertes en septembre tous les 2 ans, prochaine en 2026. Accueil, visite guidée, dégustation et repas fermier.

Situation géographique

