

# Chèvrerie BARBICHE ET PAMPILLE

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



Coup de coeur

Des bâtiments en bois local, des bassins de roseaux pour le traitement des eaux usées, l'élevage de cochons pour le petit lait : cette exploitation allie avec pragmatisme et réflexion production agricole, autonomie et préservation de l'environnement.

Barbiche et Pampille vous invite à partager leurs secrets !

Installés depuis 2012, ils vous accueilleront volontiers chez eux, où vous pourrez observer Emmanuelle transformer le lait en fromage, visiter la ferme et admirer le troupeau de soixante chèvres. Respectueux du bien-être animal, ces belles Alpines et Poitevines, soignées aux huiles essentielles, vous charmeront avec leurs grands cils et leurs jolies cornes.

La traite se fait deux fois par jour et tout le lait est transformé en fromage. Il y en a pour tous les goûts : crottin, buche, brique et tomme !

Vous trouverez également à la boutique du saucisson sec, et sur commande (selon les périodes) de la viande de cabris.

## Caractéristiques

Ouverture au public et vente à la boutique en période de production.

Ouverture :

Mercredi et samedi : 16h - 18h

Vendredi : 17h - 19h

Présents sur les marchés :

- Saint-Claude : jeudi et samedi matin
- Lavans-les-saint-claude : mercredi matin

Visite de l'entreprise possible

oui

Nous suivre

[Site internet](#)

## Contact

Emmanuelle GIRARDIN  
Thierry PERRIER-MICHON

[06 82 92 45 39](tel:0682924539)

[contact@barbicheetpampille.com](mailto:contact@barbicheetpampille.com)

Parc

Sculpté depuis des millénaires par l'érosion, le territoire du Parc naturel régional du Haut-Jura



Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirmer l'adresse de courriel

Téléphone

Message

Courriel marqué

Envoyer