

# LA DRÔME (26)

## Route de la Gervanne

*Un itinéraire affiné dans la Drôme*

Cette boucle par les deux rives de la Gervanne permet une balade tranquille sur le versant sud du Vercors au départ de Mirabel-et-Blacons. Elle traverse plusieurs villages chargés d'histoire et offre un panorama sur les grandes falaises du Vercors : plateau du Vellan et gorges d'Ombly. Un point de vue incomparable à admirer en dégustant quelques picodons !



distance	durée estimée	dénivelé positif	niveau
20km	2h00	219m	▲▲▲▲▲

### 4 SITES FROMAGERS

#### 1 Caec des Perriers

Les Brus - 26400 Suze  
04 75 42 53 23  
Fromages : Picodons AOP  
Horaires d'ouverture au public : tous les jours sur rdv

#### 2 Ferme de Saint Pancrace

Les Davins - 26400 Suze  
07 60 17 26 27  
Fromages : Picodon AOP, tommes pressés, cendrées, fromages aux épices  
Horaires d'ouverture au public : Vente : 9h-12h et 18h-19h, Visite de la traite tous les soirs à 18h sur rdv

#### 3 Epicerie Associative de Gervanne-Sye

Grande Rue - 26400 Beaufort-sur-Gervanne  
09 72 57 38 08  
Horaires d'ouverture au public : tous les jours 8h30-12h30 et 15h30-19h30 sauf jeu. et le dim. 9h-13h

#### 4 Ferme Reynard

Quartier Nichon - 26400 Mirabel-et-Blacons  
Fromages : chèvre  
Horaires d'ouverture au public : tous les jours 18h-19h



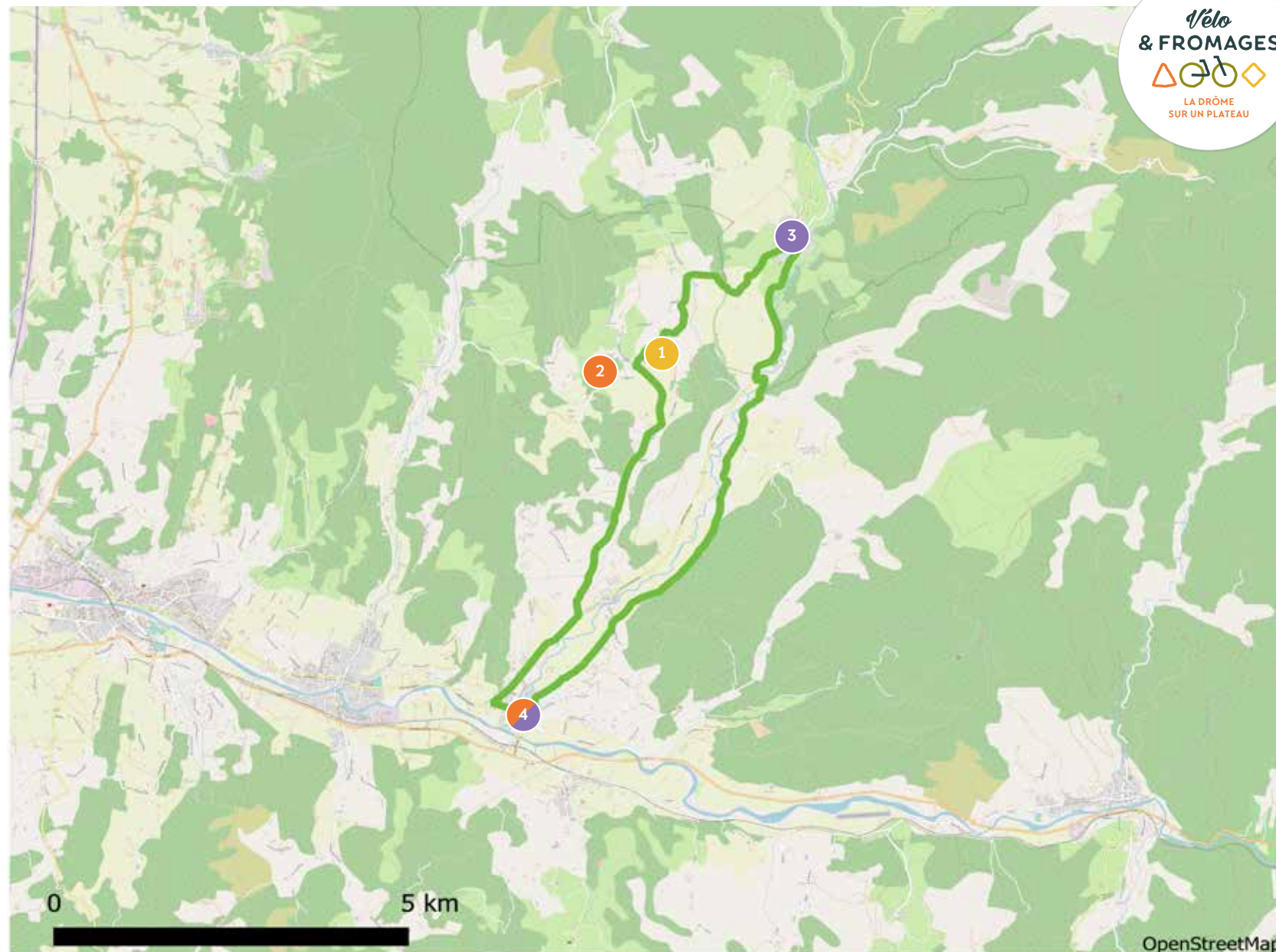
La Drôme à vélo  
©CRESPEAU



Picodons  
©L.PASCALE ADT  
Drôme

# Route de la Gervanne

- 1 Caec des Perriers
- 2 Ferme de Saint Pancrace
- 3 Epicerie Associative de Gervanne-Sye
- 4 Ferme Reynard



Pour en savoir +

<https://www.ladrometourisme.com/depen-sez-vous/destination-velo/velo-et-fromages/>

● Éleveur/Ferme

● Atelier de transformation

● Cave d'affinage

● Crémier-fromager

● Musée/Événement fromager

● Marché & Espace de vente

● Restaurateur

● Hébergement