

L'ARDÈCHE VERTE

Entrez, c'est tout vert!

- 1B LA FERME DE L'AMÉLIE**
Karine, Aurélien et Sébastien Mourier
 165 chemin de Marcelas - 07290 Préaloux
 06 87 30 16 43 - produitsfermiersArdeche/
 Chèvres, cabris, vaches (races rares), cochons,
 Picodon, St-Féliçien, charcuteries (saucissons...)
 Traite à 17 h les 2 jours.
- 1D ENTRE DEUX CHAMPS**
Marlyne et François Caillet
 343 chemin du marquis - 07300 Toumon-sur-Rhône
 06 78 13 03 90
 Gourmandises fruitées réalisées avec les fraises
 et framboises de la ferme. Visite de l'atelier.
- 1E LA FERME DES GENÈTS**
Jonathan Villien et Camille Bordes
 6230 route des Fauries - 07410 Arlebosc
 06 89 04 55 32 - fermedesgenets.com
 Spécialités à la châtaigne, confitures et jus
 de fruits sur les hauteurs du Doux.
- 1G SPIRULINE DES MONTS D'ARDÈCHE**
Pascal et Évelyne Possety
 Mazabrard - 4870 Route de Labatie
 07320 Saint-Jeure-d'Andaure
 04 75 08 05 76 - www.ardeche-spiruline.com
 Découvrez le métier de spirulinier et percez les
 mystères de la spiruline : cet aliment écologique à
 haute valeur nutritionnelle!
- Ferme-auberge de Jameysse**
 640 route de Jameysse - 07570 Désaignes
 04 75 06 62 94

LA ROUTE DES CAPRINES, MAIS PAS QUE...

Découvrez toute la diversité de l'agriculture entre Eyrieux et Payre.

- 3A GAEC BIQUETTE DE LA JAUBERNIE**
Marceline Peglion et Céline Berthier
 585 chemin d'Auréc - 07000 Coux
 07 77 00 18 22 - www.biquettejaubernies.fr
 Au pied des grottes de la Jaubernie, venez
 découvrir les chèvres et la fabrication du Picodon!
 Venez découvrir les installations de photovol-
 taïque et solaire thermique avec l'ALECO7.
- 3J FERME DU PLATEAU DES SOIES**
Sandra Mollier et Mathieu Comte
 Serre la Gardette - Plateau des Grads - 07250 Le Pouzin
 06 72 81 13 40 - www.fermeduplateaudeussoies.com
 Découvrez nos porcs gascons élevés en plein-air et
 nos vaches Highland : du bon gras sur les Grads!



TOUR DU COIRON

Sur le Coiron, goûtez une agriculture volcanique!

- 4A GAEC DU SERRE DE COURPATAS**
Sarah et Christophe Chaussy
 Quartier Gauthier - 07400 Scautours
 06 81 32 25 60 - www.charcuterie-courpatas.fr
 De l'agneau au cochon, tout est bon sur le Coiron :
 maouche, boudin & surtout le saucisson!
- Concert Samedi 17 h**
 Ian Dayeur a marqué le festival Jean Ferrat
 lors de son passage en 2018 où il a modernisé les titres du
 poète. Il revient en Ardèche pour vous proposer un concert
 à la ferme où se croiseront ses titres et ceux de Jean Ferrat.

- 4C LA FERME DE CLAUT**
Vanessa et Alexandre Perrier
 Claut - 07580 St-Gineys-en-Coiron - 06 10 12 13 28
 Bœuf et veau Aubrac, agneau, venez partager notre
 passion et vous régaler de nos viandes. Mini-ferme.



HAUTES-CÉVENNES MONTAGNE

- Venez découvrir les reliefs de nos saveurs!
- 5B LES CHÈVRES DE CORBIÈRES**
Patrice Serre
 Le Serre de Corbières - 07000 Gourdon
 06 21 08 46 99 - patrice.serre0881@orange.fr
 Sur un site exceptionnel, chèvres, cabris et Picodons
 médaillés d'or à plusieurs reprises en 2019.
- 5C ÉLEVAGE AUBRAC GAEC ROUX**
Elodie Coste et Jérémie Roux
 Le Bouchet - 07530 Genestelle
 06 37 04 06 46 - www.elevagerouxjeremy.com
 Paysannerie moderne. Aubrac, castanéiculture,
 transfo, jus... Mini-ferme, goûter, accueil couvert.
- 5G LA FERME DU CLOS DE BONNAUD**
Benoît et Magali Gascoin
 460 chemin de la Maze
 07560 Montpezat-sous-Bauzon - 06 67 85 80 03
 Des biquettes ô combien câlines vous attendent.
 Dégustez le lait et un large panel de fromages.
 Traite à 17 h les 2 jours.

- 5K DE LA PAILLE AUX CHAMBAUDS**
Pascal et Valentin Robin, Sandrine Huet
 La Paille - 07530 Saint-Joseph-des-Bancs
 RD122 en direction Mont Gerbier de Jonc.
 06 31 62 57 94
 www.ferme-auberge-saintjosephdesbancs.fr
 Entre Monts et Vallées, venez réveiller vos papilles avec
 nos produits d'élevage de porc et veau sous la mère.

- De la Paille aux Chambauds**
 La Paille - 07530 Saint-Joseph-des-Bancs
 06 31 62 57 94 / 06 12 68 12 46
- Auberge de Montpezat**
 10 rue de la croisette - 07560 Montpezat-sous-Bauzon
 04 27 52 06 80

LA MONTAGNE, ENTRE LACS & VOLCANS

Promenade au pays des sources

- 6B FERME DE MONTMOLARD**
GAEC DES AUVERCHOISES
Pierre-Louis et Vanessa Fonton, Nadine et Guy Rolland
 Montmouillard - Route du Lac d'Issariès
 07470 Coucouron
 04 66 46 14 00 - montmouillard.free.fr
 Vaches, chèvres, ferrage chevaux, fromages, conf.
 de lait, sirop / gelée de foin, séchage en grange!
- 6C FERME DE LA LOUVÈCHE**
Stéphanie et Nicolas Coquart
 La Louvèche - 07470 Le Lac d'Issariès
 04 66 46 20 76
 Une passion à flanc de montagne: fromages de
 chèvre bio, porcs élevés et transformés par nos soins.
- 6H SAFRAN DE VILLENEUVE**
Alain Testud
 Villeneuve - 07470 Lachapelle-Grailhouse
 06 16 43 67 34 - sdv07.fr
 Venez sur la montagne, découvrir la culture du
 safran et déguster sa subtile saveur.

CÉVENNES MÉRIDIONALES

La ferme, on l'ouvre!

- 7B LA MIELLERIE DU MONTEIL**
Patricia Lepicq
 Le Pigeonnier - 07110 Chazeaux - 04 75 88 30 34
 La nature, les abeilles, le miel...
 Un choix et une qualité de toute une vie.
- 7C LE MAS DES FAÏSSES**
Yvette Martin et Robert Servat
 29 impasse du cham - 07110 Chassiers
 04 75 88 34 51 - 06 47 28 53 34
 www.masdesfaisses.com
 Jardinage écologique, fruits et légumes transformés,
 sirops de fleurs, poivre de Sichuan, plants...
- 7D MAS DE BAGNOLS**
Marie-Bénédict et Louis de Moerloose
 1357 route d'Alès - 07110 Vinezac
 04 75 36 51 99 - www.masdebagnols.fr
 Vigneron indépendant depuis un an et demi, venez
 découvrir nos méthodes de productions originales.
 Balade dans les vignes avec des ânes les 2 jours.
 Départs réguliers.
- 7G DOMAINE DU GRANGEON**
Christophe Reynouard et André Chaîne
 720 route du Grangeon - 07260 Rosières
 06 50 32 38 52
 De la vigne à la bouteille un travail fait par des
 cévenoles passionnés.
 Découverte des vendanges et de la vinification.
- 7J L'ART DES CHAMPS**
Alban Saunier
 110 chemin de la Maigrerie - 07110 Chazeaux
 06 11 20 27 72 - www.lartdeschamps.fr
 Déclinaisons de plantes: hydrolats, macérats,
 tisanes, confitures, sirops. Châtaigneraie à parcourir.

- Auberge Lou Castagne**
 60 chemin de Charbonneyre
 07110 Chazeaux - 04 75 88 85 49



DES RIVES DE L'ARDÈCHE À L'IBIE

La ronde n'est parfaite que si elle est faite!

- 8D DOMAINE OLÉICOLE**
ET MOULIN DE PONTET-FRONZÈLE
Geneviève, Jean-Noël et Jean Berneau
 370 chemin de l'olivieraie - 07150 Lagorce
 06 51 98 06 65 - pontet-fronzelle.fr
 Moulin à huile bio au cœur de la plus grande
 oliveraie d'Ardèche: huiles, olives, olivades.
 Visite commentée de l'olivieraie les 2 jours à
 9 h 30 et 14 h.
- 8H DOMAINE DE BOURNET**
Isaline et Olivier de Bournet
 Domaine de Bournet - D111 - 07120 Grospières
 04 75 39 68 20 - www.domainedebournet.fr
 Visitez le cadre enchanteur du domaine familial et
 dégustez nos vins bios au cœur même de la cave.
- 8J CHÂTEAU DES LÈBRES**
Sébastien Strohl de Pouzols
 Château des Lèbres - 07460 Banne
 04 75 36 34 14 - chateaudeslebres.com
 Du raisin à vos papilles! Entre vignes et histoire...
 laissez vous guider par le vigneron passionné!
 Visite guidée du parc du château à 15 h 30 les
 2 jours.
- L'auberge des Salelles**
 3755 Route de Vallon - 07170 St-Maurice-d'Ibie
 04 75 94 84 80
- Restaurant Roseraie des Pommiers**
 Rue Fontaine des Pommiers
 07120 Ruoms - 06 46 86 07 16



DU RHÔNE À LA DENT DE REZ

Manger et boire c'est découvrir notre territoire!

- 9C EARL PRADAL/SARL LOU MOULI D'OLI**
Ingrid et Olivier Pradal pour EARL PRADAL
Marion Teissonnière pour SARL LOU MOULI D'OLI
 Domaine de la Souteyranne - 07700 Bg-St-Andéol
 06 16 38 61 92 - www.paroledolive.com
 Venez découvrir et partager notre passion pour
 nos cultures méridionales et le monde de l'olivier.
- 9D DOMAINE DE COUSIGNAC**
Raphaël Pommer
 Quartier Cousignac - 07700 Bourg-Saint-Andéol
 04 75 54 61 41 - www.domainedecousignac.fr
 Un vigneron cuisinier bio vous invite à savourer
 ses vins et une gastronomie paysanne bio et locale.
- 9F GAEC ESCARGOTS DES RESTANQUES**
Valérie Delabre
 1328 chemin du Moulin à Vent - D4 route
 de Bourg Saint-Andéol - 07700 Saint-Remède
 06 07 16 06 42 - https://escargotdesrestanque.
 wixsite.com/escargotdesrestanque
 Venez partager notre passion de l'escargot, les
 œufs, les naissances, l'élevage et nos produits.
 Courses d'escargots les 2 jours.
- Auberge chez Laurette**
 130 route de Vallon - 07700 Saint-Remède
 04 75 46 14 15

DE CRUSSOL À VERNOUX

Tous les goûts sont dans notre nature...

- 2A DOMAINE CHABOUD - CELLIER**
Stéphan Chaboud
 21 rue Ferdinand Malet - 07130 Saint-Péray
 06 77 07 95 64
 De la vigne au vin tout s'explique!
- 2C LIBERTANE - BRASSERIE DE LA GRANGE DU SEIGNEUR**
Damien et Hélène Faure
 455 ch. de la Grange du Seigneur - 07440 Champis
 06 36 48 24 35 - www.brasserie-libertane.fr
 Découvrez une brasserie en pleine campagne,
 connectée à son environnement naturel depuis 2005.
- 2D GAEC DE TRAPIER**
Philippe et Florent Cros
 Trapiér - 07440 Boffres - 06 74 63 95 19
 Dans une ambiance familiale, venez goûter les
 saveurs du bœuf et admirer la race limousine.
- 2K FERME DU CHALEAT**
Mathilde et Brice Julien
 Le chaléat, 1035 chemin du Cros - 07440 Boffres
 06 22 58 47 09 - www.fermeduchaleat.fr
 Fruits rouges & châtaignes transformés
 en sorbet, confiture... à déguster dans une
 ambiance conviviale.
 Fabrication de sorbet à 10 h les 2 jours.
- 2M MIELLERIE À TIRE D'AILE**
Frank et Barbara Béraud Lami
 Z.A. La Chalaye - 07440 Alboussière
 06 41 85 44 06 - miellerieatiredale
 Venez découvrir le monde des abeilles et
 l'apiculture! Miel, gelée royale et pollen frais!
 Samedi 10 h, une visite spéciale enfant! Pour
 une première découverte de l'apiculture.
- 2O GAEC DE SAMARIE**
Marie et Samuel Terras et Odile
 Le Perrier - 07240 Saint-Jean-Chambre
 04 75 55 41 05 - 06 58 62 47 33
 www.mademoiselle-chataigne.fr
 Passionnés de chèvres, brebis et châtaignes. Venez
 découvrir notre ferme et goûter nos produits.
- Crêperie paysanne La ronde des champs**
 Place du Valla - 07240 Chalencou
 04 75 60 26 84 - http://larondeschamps.jimdo.com



Les CIVAM, un réseau de paysans et ruraux en mouvement pour des campagnes vivantes et solidaires

En Ardèche, les CIVAM donnent une place essentielle aux paysan(nes) et aux ruraux, à l'évolution des pratiques agricoles et du développement des campagnes. L'association est ouverte à tous ceux qui souhaitent soutenir, participer ou créer des actions en lien avec ses valeurs: solidarité, environnement, ouverture, humanisme et culturel... En bref, travailler ensemble à créer des « campagnes vivantes ».

Toutes les infos sur notre page Facebook CIVAM07 ou sur www.civamardeche.org ou par téléphone au 04 75 36 77 64.

Venez à notre rencontre de Ferme en Ferme!

Les mesures sanitaires liées à la COVID-19 seront mises en place sur les fermes. Pensez à prendre votre masque.

Les 25 et 26 septembre 2020, nous, agricultrices et agriculteurs de la région, vous ouvrons les portes de nos fermes pour vous faire découvrir nos métiers, nos produits et vous faire partager notre conception d'une agriculture durable pour des campagnes vivantes et solidaires.



Pour arriver chez nous, suivez les flèches depuis les grands axes.

Les conseils de l'épouvantail

✓ **Soyez prudents!** Les fermes que vous visitez sont d'abord un lieu de travail, avec ses équipements, machines et outils. Afin d'éviter tout accident, respectez les consignes de sécurité données par les agricultrices et agriculteurs, ne vous aventurez pas au-delà des clôtures ou barrières, et surveillez vos enfants.

✓ **Choisissez le samedi** Pensez que le dimanche après-midi est souvent un moment de grosse affluence.

✓ **Suivez les flèches!** Elles sont posées aux endroits stratégiques et vous indiquent le meilleur chemin pour vous rendre sur les fermes.

✓ **Se déplacer de ferme en ferme** Ce week-end, les petites routes de nos campagnes sont très encombrées par toutes nos voitures. Soyez prudents, et attentifs aux consignes des bénévoles. Pensez aussi au covoiturage! www.ecovoiturage0726.fr

✓ **Petites astuces** Pensez au sac isotherme pour les produits achetés, à porter de bonnes chaussures, et à avoir des vêtements adaptés aux activités d'extérieur.

✓ **Si vous avez un chien** Attention! Les chiens doivent être impérativement tenus en laisse et ne sont pas acceptés dans toutes les fermes.

✓ **Pour vous restaurer, pensez à réserver** Des restaurants et fermes auberges, passionnés de cuisine du terroir, vous proposent des menus complets préparés à partir des produits des fermes participantes. Certaines fermes vous proposent également, spécialement pour ces deux jours, un service de petite restauration composée à partir de leurs produits et de ceux des autres fermes participantes.

