

L'ARDÈCHE VERTE

Entrez, c'est tout vert !

1A

FERME BRASSERIE DES SARMENTS
François et Marion Lambert
675 route de Balais – 07340 Talencieux
06 20 54 21 37
Ferme brasserie, on brasse ce que l'on sème.

1B

LA FERME DE L'AMÉLIE
Karine, Aurélien et Sébastien Mourier
165 chemin de Marcelas – 07290 Arlebosc
06 87 30 16 43 – www.lafermedelamelie.fr
 / produits fermiers Ardeche
Chèvres, cabris, vaches, cochons. Picodon, St-Félicien, charcuteries. Races rares, écoconstructions.

1D

ENTRE DEUX CHAMPS
Mayrène Cailliet
343 chemin du Marquis – 07300 Tournon-sur-Rhône
06 78 13 03 90 – www.entre-deux-champs.fr
 / entredeuxchamps
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 – www.fermedesgenets.com
Productions diversifiées, spécialités à la châtaigne, confitures, jus, 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
Une culture rare et originale à découvrir. Un aliment hors du commun aux multiples bienfaits.

1H

LES TRUITES D'ANDAURE
Julien Lopez et Kevin Lemek
Moulin de Malfragner, Ploye – 07570 Labatie-d'Andaure
04 75 06 08 89 – www.lestruitesdandaure.fr
Venez découvrir la pêche de la truite ainsi que son élevage dans un paradis d'eau et de verdure.

1I

LA FERME PÉI
Estelle et Matthieu Hoarau
340 chemin des Rouchis – 07290 Saint-Romain-d'Ay
06 28 09 48 91 – 07 71 36 36 98 – www.ferme-péi.fr
Visitez notre pays (Péi) : volailles, cochon rustique, maraîchage.

1J

LE DOMAINE DES BARDES
Emmanuel Tracol
177, Chemin des Bardons – 07370 Eclassan
06 28 28 47 93 – / ledomainedesbards
Halte historique autour du "vin gaulois" en méthode nature, conversion biologique et pratique biodynamique...

Moments paysans

Ferme de l'Amélie : traite à 17 h samedi et dimanche.

Ferme-auberge de Jameysse
640 route de Jameysse
07570 Désaignes - 04 75 06 62 94
www.fermeauberge-ardeche.fr



DE CRUSSOL À VERNOUX

Tous les goûts sont dans notre nature...

2A

DOMAINE CHABOUD-CELLIER
Charlène Cellier et Stephan Chaboud
21 rue Ferdinand Malet – 07130 Saint-Péray
06 82 75 11 36 - www.domainechaboudcellier.com
Domaine créé en 1798. Aujourd'hui, Stéphan (6^e génération) et Charlène conduisent 13 ha de vignes.

2C

LIBERTANE - BRASSERIE DE LA GRANGE DU SEIGNEUR
Damien et Hélène Faure
455 chemin de la Grange du Seigneur – 07440 Champis
06 36 48 24 35 – www.brasserie-libertane.fr
Histoire et évolution d'une brasserie connectée à son environnement naturel depuis 2005.

2D

GAEC DE TRAPIER
Philippe et Florent Cros
Trapier – 07440 Boffres
06 74 63 95 19
Dans une ambiance familiale, venez goûter les saveurs du bœuf et admirer la race limousine.

2M

MIELLERIE À TIRE D'AILE
Frank et Barbara Béraud Lami
40 allée des coquelicots, la Batie – 07440 Champis
06 41 85 44 06 – / miellerieatiredaille
Venez découvrir le monde de l'apiculture et des abeilles ! Miel, gelée royale et pollen frais.

2N

LA FORÊT DU PUY
Annick et Ludovic Desbrus
La Forêt du Puy – 07240 Saint-Jean-Chambre
04 75 58 09 96 – www.la-foret-du-puy.com
Châtaignier : atelier greffe, du fruit à la farine et autres délices, du bois à la vannerie. Ânes.

2O

GAEC DE SAMARIE
Marie et Samuel Terras et Odile
Le Pernier – 07240 Saint-Jean-Chambre
04 75 55 41 05 – 06 58 62 47 33
www.mademoiselle-chataigne.fr
Passionnés de châtaignes chèvres et brebis. Venez découvrir notre ferme et goûter nos produits.

Moments paysans
GAEC Samarie : traite à 18 h les deux jours ;
Miellerie A Tire d'Aile : les deux jours à 09h30, une visite spéciale enfant ! Pour une première découverte de l'apiculture ;
La Forêt du Puy : démonstration de greffe de châtaignier à 11 h les deux jours.

Crèperie paysanne
La ronde des champs
60 place du Valla - 07240 Chalencon
06 88 41 20 82
www.larondeschamps.jimdo.com

Auberge de Boffres
21 rue des fontaines - 07440 Boffres
06 72 52 30 99
www.aubergedeboffres.fr



LA ROUTE DES CAPRINES, MAIS PAS QUE...

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

3A

FERME BIQUETTE DE LA JAUBERNIE
Marceline Peglion et Céline Berthier
585 chemin d'Auréc – 07000 Coux
07 60 09 72 84 ou 07 77 00 18 22
www.biquettejaubernie.fr
Au pied des grottes de la Jaubernie, venez découvrir les chèvres et la fabrication du Picodon !

3C

FERME DE TALLANS
Cécile Joly et Firmin Brivet-Naudot
Tallans – 07800 St-Cierge-la-Serre
06 51 61 81 26 – www.ferme-tallans.fr
Découvrez chèvres, cochons, fromages, châtaignes et produits transformés dans un hameau du XVI^e.

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
 / Fermeduplateaudeussoies
Découvrez nos porcs gascons élevés en plein-air et nos vaches Highland : du bon gras sur les Grads !

3M

DOMAINE DE BLACHER
VINAIGRERIE PÉDAGOGIQUE
Myriam et Etienne Oddon
Blacher 1815B rue Frédéric Mistral
07000 St-Julien-en-St-Alban
06 85 80 96 05
www.domainedeblachet.com
Balsamique 100% raisin-air-bois-temps. Élevage : moutons, vaches, oies, poulets, chiens et chevaux

3N

CENTRE ÉQUESTRE EQUI'DENA
Manon Sauvaire
Bas de combles – 07800 Saint-Cierge-la-Serre
06 30 57 16 39
www.equidena.fr
Le temps d'un instant bonheur, découvrez dans l'harmonie, la passion du cheval au naturel.

Moments paysans
Centre équestre Equi'dena : démonstration d'équitation éthologique tout au long des deux jours ;
Domaine de Blacher Vinaigrierie Pédagogique : venez rencontrer la marionnette d'Olivier de Serres pour découvrir l'histoire du Domaine de Blacher à 10 h les deux jours.

TOUR DU COIRON

Sur le Coiron, goûtez une agriculture volcanique !

4A

GAEC DU SERRE DE COURPATAS
Sarah et Christophe Chaussy
105 chemin de Gauthier – 07400 Sceautes
06 81 32 25 60 – www.charcuterie-courpatas.fr
 / Courpatas
De l'agneau au cochon, du boudin au saucisson, tout est bon sur le Coiron !

4B

LA FERME DU NECK
Mathilde Larzillière et Guillaume Maillet
Gourgeon – 07400 Sceautes
06 33 35 44 65 – 06 61 46 56 08
 / lafermedunek
Nos chèvres et nos porcs plein air sont copains comme cochon et éveilleront vos sens au pied du Neck.

4G

DOMAINE DES ACCOLES
Florence et Olivier Leriche
593 Route des Blaches – 07210 Alissas
06 85 19 57 46 – www.accoles.fr
 / domainedesaccoles
Découvrez notre cave de vinification et d'élevage, en biodynamie. Attention vignerons passionnés !



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 – / leschevresdecorbieres
Sur un site exceptionnel, découvrez nos chèvres et cabris, et dégustez nos Picodons médaillés d'or !

5C

GAEC ROUX
Elodie Coste et Jérémy Roux
Le Bouchet – 07530 Genestelle
06 37 04 06 46
 / gaec.roux.5
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
 / Lafermeduclosdebonnaud
Des biquettes ô combien câlines vous attendent. Dégustez le lait et un large panel de fromages.

5K

GAEC DE LA PAILLE AUX CHAMBAUDS
Sandrine Huet, Pascal Robin et Valentin Robin
La Paille 114 route de Mezilhac Rd122
07530 Saint-Joseph-des-Bancs
06 12 68 12 46 ou 06 31 62 57 94
www.ferme-auberge-saintjosephdesbancs.fr
À 900 m d'altitude, vue panoramique, les cochons vous attendent dans tous leurs états.

Moments paysans

La ferme du Clos de Bonnaud : traite à 17 h les deux jours.

De la Paille aux Chambauds
La Paille
07530 Saint-Joseph-des-Bancs
06 31 62 57 94 / 06 12 68 12 46
www.ferme-auberge-saintjosephdesbancs.fr

Auberge de Montpezat
10 rue de la croisette
07560 Montpezat-sous-Bauzon
04 27 52 06 80
www.aubergedemontpezat.com



CÉVENNES MÉRIDIONALES

La ferme, on l'ouvre !

7B

LA MIELLERIE DU MONTEIL
Patricia Lepicq
1 route de Méjeannes – Col de la croix du Monteil
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 Servant
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-Bénédicte et Louis de Moerloose, Nicolas de Bournet
1357 route d'Alès – 07260 Rosières
04 75 36 51 99 – www.masdebagnols.fr
Petit vignoble de 6 ha en reconversion vers l'agriculture biologique. De la vigne au verre !

7G

DOMAINE DU GRANGEON
Christophe Reynouard et André Chaîne
720 route du Grangeon – 07260 Rosières
06 50 32 38 52 – www.domainedugrangeon.com
Visite commentée du parcours du raisin à la bouteille et dégustation.

7H

ÉLEVAGE DU SERRE
Laurent et Sylvain Balmelle, Denis Dumaïn
577 Route du Serre – 07260 Ribes – 06 33 33 28 96
 / elevageduserre07
Venez découvrir notre ferme, du pâturage de nos biquettes jusqu'à la dégustation de nos fromages !

7J

L'ART DES CHAMPS
Alban Saunier
1 route de Méjeannes – Col de la croix du Monteil
07110 Chazeaux
06 11 20 27 72 – www.lartdeschamps.fr
Déclinaisons de plantes et de fruits : hydrolats, macérats, tisanes, confitures, sirops, farine.

7O

FERME DU CHAZALET
Thomas Curial et Charlotte Fleury
1 route de Méjeannes – Col de la croix du Monteil
07110 Chazeaux – 06 32 15 88 32
www.fermeduchazaleet.eklablog.com
Cochons nés et élevés en plein air et petit troupeau de vaches Galloway. Viande fraîche, charcuterie, conserves et salaisons transformées par nos soins.

7Q

DOMAINE DU PÈRE LÉON
Nathalie, Marc et Éric Soboul
Impasse du Chambon – 07110 Vinezac
07110 Vinezac – 06 48 55 89 29
www.domainedupereleon.com
Venez dans notre domaine viticole où vous découvrirez nos vins, nos vignes et nos méthodes de travail.



Moments paysans

Élevage du Serre : traite à 8 h 30 et 17 h, les deux jours ;
Domaine du père Léon : découverte de l'agroécologie dans la vigne tout le long de ces deux jours.

Auberge Lou Castagnou
60 chemin de Charbonnyre
07110 Chazeaux
04 75 88 85 49
www.loucastagnou.com

DES RIVES DE L'ARDÈCHE À L'IBIE

Le goût d'ici

8A

DOMAINE JÉRÔME MAZEL
Jérôme Mazel
70 chemin de la Coustace – 07120 Pradons
06 73 78 70 66
Rencontre avec un vigneron passionné, entre vieilles pierres et barriques, pour visite et dégustation.

8D

MOULIN, CONFISERIE ET DOMAINE BIO DE PONTET-FRONZELE
Geneviève, Jean et Jean-Noël Berneau
340 chemin de l'Oliveraie les Rialles – 07150 Lagorce
06 51 98 06 65 – 06 52 22 57 20
www.pontet-fronzele.fr
Savourez nos huiles d'exception (rougette nègreette...) nos olives vertes et noires nos olivades.

8E

DOMAINE DE PÉCOULAS
Famille Eldin
1590 chemin des terriers – Quartier Pécoulas
07150 Lagorce
06 03 43 53 66 – www.domainepécoulas.com
Circuit de la naissance de la vigne jusqu'au verre de vin à la cave à travers nos savoir-faire.

8H

DOMAINE DE BOURNET
Isaline, Olivier, Augustin, Corentin, Célestine et Capucine
Domaine de Bournet D111 Le Mas-Neuf
07120 Grospières – 04 75 39 68 20
www.domainedebournet.fr
www.secretdardeche.fr
Visitez et dégustez nos vins dans un cadre enchanteur.

8I

LA FERME DES DIVOLS
Didier Asperre et Annabelle Isidore
Les Divols – 07460 Beaulieu
06 24 70 34 47 et 06 08 67 12 36
 / gaeclafermedesdivols
Venez câliner nos chèvres et découvrir nos fromages, glaces et savons au lait de nos chèvres.

8J

CHÂTEAU DES LÈBRES
Sébastien Strohl de Pouzols
Château des Lèbres – 07460 Banne
04 75 36 34 14 – www.chateaudeslebres.com
 / chateaudeslebres
Du raisin à vos papilles : visite du vignoble, chai et dégustation dans les vieilles caves du château.

8M

LES JARDINS D'ABEAU
Xavier et Stéphanie Chazerans
Abeau – 07140 Malbosc
06 69 24 34 64 - www.lesjardinsdabeau.fr
*Au bout du monde se trouve le paradis...
Nous vous y accueillons avec joie et simplicité !*



Moments paysans

Ferme des Divols : traite à 18 h les deux jours ;
Moulin, confiserie et Domaine bio de Pontet-Fronzele : visite commentée de l'oliveraie les deux jours à 9 h 30 et 14 h.

L'auberge des Salelles
3755 route de Vallon
07170 Saint-Maurice-d'Ibie
04 75 94 84 80
www.auberge-des-salelles.com



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 Bourg-Saint-Andéol
06 16 38 61 92
www.paroledolive.com
Venez visiter notre moulin à huile d'olive et déguster nos produits oléicoles !

9D

DOMAINE DE COUSIGNAC
Rachel et Raphaël Pommier
Quartier Cousignac – 07700 Bourg-Saint-Andéol
04 75 54 61 41 – www.domainedecousignac.fr
Venez dégustez les vins Natures, fruités ou épiciés d'un vigneron bio, rebelle & passionné de terroir.

9F

GAEC ESCARGOT DES RESTANQUES
Valérie et Cyrille Delabre
1328 chemin du Moulin à Vent – D4 route de Bourg Saint-Andéol – 07700 Saint-Remèze
06 07 16 06 42
www.escargotdesrestanque.wixsite.com/escargotdesrestanque
Venez partager notre passion de l'escargot, les œufs, les naissances, l'élevage et nos produits.

Moments paysans

Escargot des Restanques : courses d'escargots sur les deux jours.

Auberge chez Laurette
Anne Laure LOISEL et Yohann LOISEL
130 route de Vallon - 07700 Saint-Remèze
04 75 46 14 15
www.aubergechezlaurette.com

La table de Cousignac
Quartier de Cousignac
07700 Bourg-St-Andéol
04 75 54 61 41
www.domainedecousignac.fr



LES MESURES SANITAIRES LIÉES À LA COVID-19 SERONT MISE EN PLACE SUR LES FERMES. LA RÉOUVERTURE DE LA RESTAURATION DÉPENDRA DE L'ÉVOLUTION SANITAIRE ET DES MESURES GOUVERNEMENTALES ASSOCIÉES.

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.



Restaurant ou ferme-auberge