

Horaires : 9 h - 19 h  
même par temps de pluie

Guide utilisable toute l'année !



29 et 30 avril 2017

# L'Ardèche de ferme en ferme®

Opération réalisée grâce au concours de



Illustrations: DéjantKreation. www.impressions-modernes.fr Imprimé vert. Imprimé sur papier recyclé. Ne pas jeter sur la voie publique. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

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

13000 adhérents (dont plus de 100 en Ardèche !) et 140 groupes en France partagent les valeurs de solidarité, les pratiques collectives et la convivialité inhérentes à l'éducation populaire. Défricheurs, nous voulons continuer à faire émerger des projets partagés, à capitaliser et diffuser les savoir-faire développés depuis plus de 50 ans ! En bref, travailler ensemble à créer des « campagnes vivantes ».



## Deux jours pour découvrir le meilleur de notre terroir, le reste de l'année pour revenir !

Les 29 et 30 avril 2017, 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.

Vous pourrez aussi déguster nos produits dans un menu de ferme en ferme dans les restaurants et fermes auberges partenaires, et même y passer la soirée si le cœur vous en dit !

Alors venez à notre rencontre de ferme en ferme !

Les fermes ouvrent leurs portes de 9 h à 19 h : merci de respecter ces horaires, nous avons encore du travail après votre départ !

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

### LA MONTAGNE ENTRE LACS ET VOLCANS

### HAUTES-CÉVENNES MONTAGNE

### CÉVENNES MÉRIDIONALES

### DES RIVES DE L'ARDÈCHE À L'IBIE

### AU FIL DU DOUX

### La Haute-Loire de ferme en ferme

### Loire et Rhône de ferme en ferme

### DE LA CANCE AU RHÔNE

### La Drôme de ferme en ferme

### DE CRUSSOL À VERNOUX

### LA ROUTE DES CAPRINES, MAIS PAS QUE...

### TOUR DU COIRON

### DU RHÔNE À LA DENT DE REZ



### DIVERSIFICATION AGRICOLE, ACCUEIL ET ÉCHANGES EN MILIEU RURAL

Replacer l'économie agricole dans la société, favoriser une agriculture de services, et créer du lien social sur les territoires. Fermes-ouvertes, marchés, spectacles agri-culturels... Échanges franco-marocains fermesdumonde.fr



Accueil social à la ferme ! En vie de fermes, réseau d'accueil éducatif.

### MOBILISATION DES TERRITOIRES RURAUX POUR LA CRÉATION ET LA REPRISE D'ACTIVITÉS

Contribuer à la vitalité des campagnes par le développement de dynamiques territoriales et par la création et la reprise d'activités agricoles et rurales.

Semaine de l'installation-transmission paysanne fin septembre, portée par le collectif InPACT: Initiatives Pour une Agriculture Citoyenne et Territoriale



### ALIMENTATION ET TERRITOIRES

Permettre aux citoyens et aux paysans de se réapproprier l'alimentation sur leurs territoires pour faire évoluer les pratiques agricoles et alimentaires.

Retrouvez notre film « Glane ta croûte » : [civamardeche.org/Glanage-social](http://civamardeche.org/Glanage-social)

### ACCOMPAGNEMENT VERS LA TRANSITION AGROÉCOLOGIQUE

Accompagner le cheminement des agriculteurs, porteurs de projets et acteurs ruraux vers la transformation de leur métier, le développement de systèmes de production économes et autonomes sur les territoires. Groupes d'échanges de pratiques



Programme de formations pour toutes et tous à retrouver sur [civamardeche.org/Les-Formations](http://civamardeche.org/Les-Formations)

Outils de débats sur la place des femmes en agriculture [civamardeche.org/Place-des-femmes-en-agriculture](http://civamardeche.org/Place-des-femmes-en-agriculture)

## DE LA CANCE AU RHÔNE

Bouger, boire, manger, dormir : qualité et plaisir

- 0A GAEC DE LA CHÈVRE BLANCHE**  
Nathalie et Franck Deygas  
655 montée de la Garenne - 07290 Satillieu  
04 75 34 94 82  
Facebook GAEC de la chèvre blanche  
Venez caresser chèvres et chevreaux, et surtout déguster notre large gamme de produits !
- 0B LA FERME DE L'AMÉLIE**  
Karine et Aurélien Mourier  
Marcelas - 07290 Préaux - 06 87 30 16 43  
www.lafermedelamelie.com  
Chèvres, cabris, vaches, cochons.  
Picodon lait AOP, St-Félicien, charcuterie, etc.  
Ecoabati, races rares.
- 0D CAVE BLACHON**  
Sébastien Blachon  
16 chemin de Marginiat  
07300 Saint-Jean-de-Muzols  
06 51 30 63 18  
www.caveblachon.fr  
Après la plantation d'un cep de vigne, découvrez la cave, et les St-Joseph produits sur nos coteaux.
- 0E DOMAINE DE GOUYE**  
Philippe Desbos  
Gouye - 07300 Saint-Jean-de-Muzols  
04 75 08 58 24 - www.desbos.com  
Saint-joseph dans le respect des traditions.  
Démonstration du travail du cheval.
- 0G 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 sur les hauteurs du Doux.  
Découverte de la greffe.
- 0H LA FROMAGERIE DU ROULE**  
Bruno et Nicolas Sapet  
Le Roure - 1520 route de Saint-Félicien  
07410 Colombier-le-Vieux  
06 66 10 40 36  
Chèvres, chevreaux, vaches, veaux, cochons, poules, fromage, œufs, jus de fruits, charcuterie.
- JEU : Les secrets de l'Ardèche Verte**  
Visitez au moins quatre de nos fermes et participez au tirage au sort pour gagner nos produits fermiers.
- Moments paysans**  
En matinée : démonstration de traction animale (Domaine de Gouye) et plantation de pieds de vignes (Sébastien Blachon).  
En fin de journée : traite (GAEC Chèvre Blanche, Ferme de l'Amélie).

## DE CRUSSOL À VERNOUX

De Crussol à Vernoux, c'est nous !

- 2A DOMAINE CHABOUD**  
Stephan Chaboud  
21 rue Ferdinand Malet - 07130 Saint-Péray  
06 77 07 95 64  
La conduite de la vigne, l'élevage du vin, l'histoire d'un domaine depuis 1798, la 6<sup>e</sup> tradition.
- 2B MANOU DES CHAMPS**  
Manou Des Champs  
Meillère - 07440 Boffres  
04 75 58 39 37  
Le lait dans tous ses états. Chèvres en mono-traite.  
Yaourt, fromage, brousse, tomme en salade, glaces.
- 2C LIBERTANE**  
BRASSERIE DE LA GRANGE DU SEIGNEUR  
Damien et Hélène Faure  
455 chemin de la Grange du Seigneur  
07440 Champis - 04 75 58 01 08  
www.brasserie-libertane.fr  
La brasserie fait peau neuve, productions et esprit persistent. Venez les découvrir et les partager !
- 2D GAEC DE TRAPPIER**  
Florent et Philippe Cros  
Trappier - 07440 Boffres  
06 74 63 95 19  
De l'herbe à l'assiette, venez découvrir veaux, vaches, taureaux dans une ambiance familiale.
- 2I LA JARDINIÈRE AUX FRUITS**  
Pierre Dulaut  
20 RD 86 - 07130 Châteaubourg  
06 63 02 77 58  
Vins, fruits et légumes vous attendent au pied des coteaux pour vous faire découvrir leurs saveurs.
- 2K FERME DU CHALEAT**  
Mathilde Barbat et Brice Julien  
Chaléat - 07440 Boffres - 06 22 58 47 09  
www.fermeduchaleat.fr  
Du Sorbet Paysan à la confiture, fruits rouges et châtaignes sont transformés ici en toute simplicité !
- 2L LA RONDE D'CHAMPS**  
Laurianne Vaujany  
Place du Valla - 07240 Chalencen - 06 88 47 48 27  
http://larondeschamps.jimdo.com  
Village de caractère. Cultures en terrasses : légumes, PAM, poules, miel, pesto, châtaignes...
- 2M GAEC A TIRE D'AILE**  
Frank et Barbara Béraud Lami  
Z.A la Chalaye - 07440 Alboussière  
06 41 85 44 06  
https://www.facebook.com/miellerieatiredaile/  
Découverte de l'apiculture : visite de la miellerie en action : miel, gelée royale et pollen frais.
- Crèperie paysanne**  
La ronde des champs  
Le village - 07240 Chalencen  
04 75 60 26 84  
http://larondeschamps.jimdo.com

**3I MIELLERIE DU CHAMBOURLAS**  
Julien Picard et Romain Bessellère  
Chambourlas - 07360 Saint-Vincent-de-Durfort  
06 22 66 30 30  
Venez découvrir notre ferme, notre passion et déguster notre miel sous toutes ses formes.

**Moments paysans**  
Traite des chèvres à 17 h 30 (GAEC de Tres le Serre)  
Apero-traite (GAEC Biquette de la Jaubernie)



## TOUR DU COIRON

Sur le Coiron, goûtez une agriculture panoramique !

- 4A GAEC DU SERRE DE COURPATAS**  
Sarah et Christophe Chaussy  
Gauthier - 07400 Sceautes  
06 37 97 98 78 - www.charcuterie-courpatas.fr  
De l'agneau au cochon, tout est bon sur le Coiron !
- 4B LA CHÈVRIÈRE DU NECK**  
David et Julie Durand  
Quartier Gourgéon - 07400 Sceautes  
06 01 02 34 93  
De la chèvre au fromage. Découvrez nos fromages fermiers, rillettes et confitures.
- 4C LA FERME DE CLAUT**  
Alexandre Perrier et Vanessa Vivert  
Claut - 07580 Saint-Gineys-en-Coiron  
06 10 12 13 28  
Venez nous rencontrer et vous régaler. Vaches aubrac, moutons, volailles, lapins : la passion partagée.
- 4D L'ÉLEVAGE DU MONT-REDON**  
Damien Taulemesse  
Plaine de Garamet - 07170 Mirabel  
06 59 12 59 26  
Élevage Blonde d'Aquitaine - bœuf fermier en direct !  
Tracabilité, saveur, laboratoire agréé !
- 4E ARDELYNE**  
Céline Roskoschny  
Quartier Laviolle - 07170 Darbres  
07 77 94 55 38  
www.ardelyne.com  
Confitures, sirops, infusions bio. Parking à 600 m.
- 4F FERME BASSET**  
Estelle, Jacky et Anselme Basset  
GAEC La Caprovine - Périchon  
07210 Rochessauve  
04 75 65 81 97 - www.caprovine.fr  
Chèvres fromages, brebis viande d'agneaux, cochons charcuterie, ânes, chevaux, lapins, basse-cour.
- 4G DOMAINE DES ACCOLES**  
Florence et Olivier Leriche  
Le Logis du Roi - Route de Chomérac  
07000 Privas  
06 85 19 57 46 / 06 89 93 77 83  
www.accoles.fr  
Découvrez un domaine viticole en biodynamie, au cœur d'un ancien moulinage.
- 4H DOMAINE ARSAC**  
Sébastien, Joël et Dimitri Arsac  
La Chaumette  
07580 Saint-Jean-le-Centener  
06 31 82 33 68  
Piémont du Coiron, entre calcaire et basalte, un terroir d'exception à découvrir ! Osez le vin.
- 4I GAEC DE VACHERESSE**  
Stéphane Dumas, Christophe et Cédric Guillon  
Quartier Vacheresse - 07580 Bèrême  
06 98 41 65 71  
Venez découvrir vaches, brebis, volailles du Coiron et canards transformés.
- 4J LES CHÈVRES DE VENDRIAS**  
Xavier Chareyre  
Vendrias - 07170 Darbres  
04 75 94 02 92  
Pâturages à grande biodiversité, les fromages et Picodons offrent une saveur authentique.
- Moments paysans**  
Petite marche d'une heure vers point panoramique à 10 h et traite des chèvres à 18 h (Ferme Basset).  
Initiation à la dégustation de vin à 11 h 30 et 18 h 30 (Domaine des Accoles).

## HAUTES-CÉVENNES MONTAGNE

Venez découvrir les saveurs de nos reliefs !

- 5B LES CHÈVRES DE CORBIÈRES**  
Patrice Serre  
Le Serre de Corbières - 07000 Gourdon  
06 21 08 46 99  
04 75 29 78 17  
Sur un site exceptionnel, chèvres, cabris et picodons dans une ferme économe en énergies.
- 5C ÉLEVAGE ROUX JÉRÉMY**  
Jérémy Roux  
Le Bouchet - 07530 Genestelle  
06 83 28 07 07  
roux.j@hotmail.fr  
Paysannerie moderne : Aubrac, castanéiculture, produits fermiers, jus, mini-ferme, goûter, accueil couvert.

- 5G LA FERME DU CLOS DE BONNAUD**  
Benoit et Magali Gascoin  
Le Clos de Bonnaud  
07560 Montpezat-sous-Bauzon  
06 67 85 80 03  
Partagez la passion des biquettes.  
Produits fermiers. Dégustez du lait au fromage. Traite à 17 h.
- 5H LA CLÉMENTERIE**  
PAYSAN/ART  
La Clémenterie  
07380 La Souche - 04 75 37 26 33  
www.la-clementerie.revolutblog.com  
Ferme collective autogérée, confitures, sirops, châtaignes. Crêpes. Démonstration chevaux de trait.
- 5I GRAINES À PAPILLES**  
Sandrine France  
Le Miolaure - Ecoste - Mas des fougères  
07200 Saint-Julien-du-Serre  
06 64 38 22 64  
https://www.facebook.com/grainesapapilles/  
Plants potagers, aromatiques, fleurs comestibles. Variétés anciennes, biodiversité assurée.
- 5J MALTERIE BRASSERIE L'ALE OÛT**  
Vincent Calle et Bertrand Duret  
Pont de Veyrières - 07380 Chirols  
06 31 90 59 84  
https://www.pollen-scop.org/index.php/article-activite/item/100-ale-ouet  
De l'Orge, des Pommes et d'la Bière nom de Dieu !!!
- 5K LA FERME ATTITUDE**  
Pascal Robin  
La Paille - 07530 Saint-Joseph-des-Bancs  
06 31 62 57 94  
www.ferme-auberge-saintjosephdesbancs.fr  
Venez découvrir nos cochons et goûter notre charcuterie.
- JEU : Cherchez l'aiguille dans la botte de foin**  
Sur quatre des fermes de notre circuit, répondez aux questions et tentez de gagner un panier en bois de châtaignier rempli de nos produits fermiers.
- Moments paysans**  
Traite des chèvres à 17 h (Ferme du Clos de Bonnaud). Démonstration de traction animale (La Clémenterie).
- Le Retour aux Sources**  
Le Gua - 07380 Meyras - 04 75 94 47 29  
www.restaurant-retour-aux-sources.fr

## LA MONTAGNE, ENTRE LACS ET VOLCANS

Promenade au pays des sources

- 6A LA FERME DE LANGLADURE**  
Stéphane Le Merle  
Langladure - 07510 Saint-Cirgues-en-Montagne  
06 71 62 74 40  
Mangalitzza, gascon, bizet... vous accueillent au chant de la Burle. Osez les produits de la ferme !
- 6B FERME DE MONTMOULARD "ESPACE EVASION"**  
Nadine, Guy, Vanessa et Pierre-Louis Roland  
Montmoulard - Route du Lac d'Issarlès  
07470 Coucouron  
04 66 46 14 00 - http://montmoulard.free.fr  
Vaches, chèvres, animation poney, chevaux, ferage, fromage (sec, blanc battu, faisselle), confiture de lait...
- 6C FERME DE LA LOUVÈCHE**  
Daniel, Marité et Nicolas Coquart  
La Louvêche - 07470 Le Lac d'Issarlès  
04 66 46 20 76  
Une passion à flanc de montagne : fromages de chèvre bio, porcs élevés et transformés par nos soins.
- 6D LE TRAVERSIER**  
Françoise De Couudier et Josef Olieslagers  
Le Traversier - 43150 Freycenet-la-Cuche  
04 71 08 34 85  
Vivre diversifié : bovins, ovins, volailles et accueil en yourte en pleine nature : bienvenue !
- 6E LA GRANGE DE LA GARDE**  
Fabien Landry  
La Grange de la Garde - 07510 Sainte-Eulalie  
04 75 37 07 93 - www.plante-et-sante.fr  
Herboristerie et brasserie. Dégustations et explications techniques. Visite botanique des cultures...
- 6G FERME DU PRE MAZAN**  
François Jouffre  
Pré de Mazan - 07510 Cros-de-Géorand  
06 63 64 58 73  
https://www.facebook.com/FermeduPredeMazan  
Vaches et prairies fleuries, yaourts, fromages frais et affinés : invitation à un terroir revisité !
- Moments paysans**  
Ferrage de chevaux et animation poney (ferme équestre « Espace Évasion »). Balade botanique à 10h30, 11h30, 14h30, 16h30 (La Grange de la Garde). Balade avec des ânes à 15h et 16h (Le Traversier). Démonstration de tonne de moutons à 10h et 18h, soirée repas paella spéciale Langladure et soirée dansante avec sono Unisson (La Ferme de Langladure).
- Auberge La Reine des Prés**  
Le village - 07470 Lachapelle Graillose  
04 66 46 61 66  
www.auberge-reinedespres.com
- Hôtel restaurant Enjolras**  
Place de la mairie - 07470 Coucouron  
04 66 46 10 04

## 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 LES MAS DES FAÏSSES**  
Yvette Martin  
Impasse du cham, Chalabreges - 07110 Chassiers  
04 75 88 34 51 - 06 47 28 53 34  
www.masdesfaisses.com  
Jardinage écologique, confitures, sirops, plants de fleurs comestibles et d'ornement.
- 7D MAS DE BAGNOLS**  
Pierre et Maria Mollier  
Rond-point Rd 104 - 07110 Vinezac  
04 75 36 51 99 - www.mas-de-bagnols.com  
Enclave AOC Côtes du Vivarais, visite de la cave alliant modernité et tradition. Dégustation.
- 7E DOMAINE DU GRANGEON**  
Christophe Reynouard  
Balbiac - 07260 Rosières - 06 50 32 38 52  
Du raisin à la bouteille, visite de la cave, chaîne d'emballage, chai à barriques, dégustation.
- 7F GAEC ÉLEVAGE DU SERRE**  
Laurent et Sylvain Balmelle  
Le Serre - 07260 Ribes - 07 83 468 199  
https://www.facebook.com/elevageduserre07/  
Venez découvrir nos chèvres blanches avec des explications sur la transformation du lait au Picodon.
- 7I DOMAINE DU PIGEONNIER**  
Jocelyn Vigouroux  
Le Pigeonnier - 07230 Payzac  
06 24 15 10 90 - www.domainelepigeonnier.com  
Dégustez les huiles de notre moulin, nos olives et tapenades au cœur d'un paysage d'exception.
- 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 : eau florale, macérât, tisane, confiture, sirop. Châtaigneraie à parcourir.
- 7K DOMAINE DU VIALAT**  
Anne Morati  
Dutte - 07230 Lablachère  
06 37 37 84 18  
https://www.facebook.com/Domaine-du-Vialat-131063563735447/  
Viticulture et vinification de vins IGP Ardèche. Vendanges à la main.
- 7L MAS DE LA CHABRIÈRE**  
Roger, Thérèse, Emmanuel et Babeth Roure  
55 chemin de La Chabrière - 07110 Laurac-en-Vivarais  
06 81 74 23 68 - www.gites-ardeche-chabriere.fr  
Le producteur vous propose de déguster les différentes huiles d'olive et la tapenade. Visite de l'olivieraie.
- Auberge Lou Castagnou**  
Le Blaze - 07110 Chazeaux  
04 75 88 85 49
- Le Bouche à Oreille**  
53 rue de la Recluse  
07260 Joyeuse - 04 75 36 61 35

## DES RIVES DE L'ARDÈCHE À L'IBIE

Nous cultivons les valeurs de la terre pour vous en donner le meilleur.

- 8A JÉRÔME MAZEL**  
La Coustace - 07120 Pradons - 06 73 78 70 66  
Rencontre avec un vigneron entre vieilles pierres et barriques pour visite et dégustations.
- 8B LES AIRES**  
Cyrille Arnaud  
80 impasse des Aires - 07120 Chauzon  
06 15 22 18 39 - lesaires.over-blog.com  
Miel et dérivé, produit de la ruche, safran et vanille.  
Voir les abeilles dans la ruche transparente.
- 8D DOMAINE DE PONTET-FRONZÈLE**  
Geneviève, Jean et Jean-Noël Berneau  
Saint-André - 07150 Lagorce  
06 51 98 06 65  
www.pontet-fronzelle.fr  
Collines d'oliviers et moulin offrent paysage et saveurs d'exception : huiles, olives, crèmes.
- 8E DOMAINE DE PÉCOULAS**  
Laurent et Jacques Eldin  
Péculas - 07150 Lagorce - 06 03 43 53 66  
www.domainepecoulas.com  
Suivez le guide de la cave jusqu'au verre de l'amitié. AOC/VDP depuis plusieurs générations.
- 8G AU MOULIN DE MON PÈRE**  
Pierre Platel  
Moulin des Thoulouzes - 07120 Grospières  
06 51 15 87 86 - www.aumoulinde-monpere.com  
Plantes médicinales aux multiples vertus pour partages étonnants et colorés le temps d'une rencontre.

**8H DOMAINE DE BOURNET**  
Isaline et Olivier De Bournet, Louis De Moerloose  
Domaine de Bournet - 07120 Grospières  
04 75 39 68 20 - 06 45 06 24 96  
www.domaineдебournet.fr  
De la vigne à la bouteille, au verre de l'amitié, découvrez le monde fantastique d'un vigneron.

**8I LA FERME DES DIVOLS**  
Didier Asserpe  
Les Divols - 07460 Beaujeu  
04 75 89 98 72  
50 chèvres en production raisonnée. Gamme variée de fromages, savons au lait de nos chèvres.

**Moments paysans**  
Distillations de laurier noble et de genévrier commun à 10h30 et 16h. Balades botaniques avec Alain Guichard, botaniste à l'École des Plantes de Paris (Au Moulin de Mon Père).  
Traite des chèvres à 18 h (Ferme des Divols).  
Balade (Domaine de Pontet-Fronzèle).

**L'auberge des Sables**  
07170 St-Maurice-d'Ibie - 04 75 94 84 80  
Soirée cabaret le samedi soir.

**Restaurant La Bergerie**  
Ferme de bourmet  
07120 Grospières - 04 75 39 08 35

## DU RHÔNE À LA DENT DE REZ

Rassasiez vos envies avec nos produits fermiers !

- 9C EARL PRADAL**  
Ingrid et Olivier Pradal  
Domaine de la Souteyranne  
07700 Bourg-Saint-Andéol  
06 16 38 61 92 - www.paroledolive.com  
Découvrez, dans un cadre sympathique, nos différentes productions et notre moulin à huile d'olive !
- 9D DOMAINE NOTRE DAME DE COUSIGNAC**  
Raphaël Pommier  
Quartier Cousignac - 07700 Bourg-Saint-Andéol  
06 16 17 61 64 - www.ndcousignacvillegiature.fr  
Vigneron rebelle et agriculteur bio. Vins fruités, épécés et raffinés. Exploration métier & terroir.
- 9F ESCARGOT DES RESTANQUES**  
Valérie Delabre  
Quartier Charbonnières  
Direction Bourg-Saint-Andéol  
07700 Saint-Remèze - 06 07 16 06 42  
www.escargotdesrestanque.wix.com/escargotdesrestanque  
Venez partager notre passion de l'escargot, les œufs, les naissances, l'élevage, leurs produits.
- 9K FROMAGERIE DE LA PLAINE D'AURÈLE**  
Romain Leroy  
La Plaine d'Aurèle RD4 - 07700 Saint-Remèze  
06 59 72 24 57  
Venez passer un moment convivial autour de nombreux animaux de la ferme, et déguster nos produits !
- JEU : Les Sherlock Holmes ont la dent creuse !**  
En parcourant chacune de nos fermes, posez les bonnes questions, trouvez les bonnes réponses et gagnez par tirage au sort une superbe compilation de nos produits fermiers !
- Moments paysans**  
Cours d'escargots sur les deux jours (Escargot des Restanques).



### 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**  
Des restaurants et fermes auberges, passionnés de cuisine du terroir, vous proposent des menus complets préparés à partir de produits des fermes participantes. Pensez à réserver vos repas.
- 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.

