

Entrez, c'est tout vert!

BRASSERIE ET DOMAINE DES SARMENTS
Marion et François
 Route de la Cabane – 07340 Talencieux
 06 20 54 21 37 – 📍 /La Brasserie des Sarments
Bières de la ferme faites avec nos céréales et vin Saint-Joseph.

1E CAM Ô MILLE FLEURS ET LA FERME DES GENÊTS ★
Camille Bordes et Jonathan Villien
 6230 route des Fauries – 07410 Arlebosc
 06 33 55 29 69 – 📍 /Cam ô Mille Fleurs
Sur nos terrasses, vergers, plantes, légumes et petits fruits se côtoient sous le regard de nos juments.

1I LA FERME PÊI
Estelle et Matthieu Hoarau
 340 chemin des Rouchis – 07290 Saint-Romain-d'Ay
 07 71 36 36 98 – www.ferme-pe.fr
Venez découvrir notre pêi (pays), volailles, porc rustique et maraîchage en AB.

1J LE DOMAINE DES BARDES
Emmanuel Tracol
 160 chemin des Bardons – 07370 Eclassan
 06 28 28 47 93 – www.ledomainedesbards.fr
Halte celté autour du vin nature, AB, pratique biodynamique, ésotérique en symbiose avec la nature.

1K MOULIN TRACOL ★
Magali Tracol Ségoud et Damien Tracol
 15 chemin des Bardons – 07370 Eclassan
 06 68 09 99 22 – www.moulintracol.com
Le pain de nos champs : culture, mouture et boulangerie à retrouver sur notre exploitation.

1N ARDECHANVRE
Pierre Exbrayat
 55 rue centrale – 07340 Talencieux (à côté du Proxi)
 06 69 54 34 42 – www.ardechanvre.fr
Venez découvrir la culture, la transformation du chanvre bien être et les vertus de ses produits dérivés...

1O GAEC LA FERME BOBON
Delphine et Yann Robieue
 90 chemin de Combalat – 07610 Vion
 06 69 54 57 76 – 06 83 13 64 39 – 📍 /La Ferme BOBON
*Élevage d'ovins AB depuis 25 ans.
 Fromages, crêpes, yaourts, crèmes desserts, glaces médailles au lait de nos brebis.*

1P DOMAINE GOUDARD & FILLES ★
Isabelle, Camille et Patrick Goudard
 243 chemin de Bombrun – 07300 Tournon-sur-Rhône
 07 88 19 00 78 – 📍 /Domaine Goudard & Filles
Les vignes familiales nous permettent de vinifier 3 vins rouges : Les Trois Sorcières, Tumulte et Méandres.

1S DOMAINE DUCLOT
Richard et Corentin Duclot
 « Crizinas » – 1330 route des Cormes – 07370 Sarras
 06 48 48 75 00
Domaine viticole familial situé en plein cœur de l'AOC Saint-Joseph.

1U LA FERME DE L'ÉTOILE NOIRE
Caroline et Vincent Junique
 1717 route de Combalat – 07340 Félines
 06 52 28 95 87 – 📍 /La Ferme de l'Étoile Noire
Ferme familiale, nous élevons des bœufs Black Angus, porcs noirs en plein air et brebis en AB depuis 2009.

1V LA MAGIE DES PLANTES
Fanny Gaiffe
 3039 chemin des Crêtes, lieu-dit Meyras
 – 07300 Tournon-sur-Rhône
 06 30 29 66 05 – lamagiedesplantes.sumupstore.com
Une immersion sensorielle au cœur des plantes médicinales et de leurs vertus.

1W DOMAINE GAËLLE PASSAS ★
Gaëlle Passas
 3039 chemin des Crêtes, lieu-dit Meyras
 – 07300 Tournon-sur-Rhône
 06 76 12 30 97
Dégustation et discussion autour du vin nature, de la vigne au verre.

1Z RESTAURANT
ASSEMBLAGE CAVE & FOURNEAUX ★
Chantal Brun
 56 avenue Marchal Foch – 07300 Tournon-sur-Rhône
 04 75 08 19 52 – 📍 /Assemblage Cave & Fourneaux

Un circuit riche par sa diversité



DOMAINE CHABOUD-CELLIER
Charlène Cellier et Stéphane Chaboud
 21 rue Ferdinand Malet - 07130 Saint-Péry
 06 77 07 95 64 - www.domainechaboudcellier.com
*Domaine viticole de 13 ha, nous produisons
 4 appellations en vins blancs et rouges.*





DOMAINE RÉMY NODIN ★
Amandine et Rémy Nodin
 1 avenue du 8 mai - 07130 Saint-Péry
 06 01 72 12 38 -  /Domaine Rémy Nodin
www.boutique-nodin.fr/fr/
*Domaine viticole, production de vin et d'huile d'olive bio,
 éco-pâturage dans le vignoble grâce aux brebis et aide
 du cheval de trait.*





LIBERTANE -
BRASSERIE DE LA GRANGE DU SEIGNEUR
Hélène, Damien et Thibault Faure
 455 chemin de la Grange du Seigneur - 07440 Champis
 06 36 48 24 35
 /Brasserie artisanale de la Grange du seigneur
*Découvrez la fabrication de la bière et comment rester
 petit et en équilibre dans une économie de croissance.*



GAEC DE TRAPIER
Florent et Philippe Cros
 1155 chemin de l'Ancien Tramway - 07440 Boffres
 06 74 63 95 19 - www.lagrangeproducteurs.fr
*Venez visiter notre ferme. Découvrez nos viandes bovines
 et dégustez un repas entre amis à l'étable pour midi.*





GAEC BOGUE ET CHÂTAIGNE
Cynthia Cellier et Benjamin Vignal
 425 chemin de Bonnefont - 07570 Désaignes
 07 86 02 14 89 -  /GAEC Bogue et Châtaigne
*Petite ferme des Monts d'Ardèche, venez découvrir la
 culture de la châtaigne et des autres fruits de la ferme.*



GAEC DE SAMARIE
Marie et Samuel Terras
 315 route du Perrier - 07240 Saint-Jean-Chambre
 06 09 11 34 11 -  /Mademoiselle Châtaigne
*Venez goûter notre méchoui d'agneau au détour d'une
 crêpe à la farine de châtaigne.*



LE POTAGER DE MANDÉ ★
Benoît Dupuy
 1300 route de Vals-les-Bains, lieu-dit Mandé - 07160 Accons
 06 98 71 32 63 -  /Le Potager de Mandé
Maraîchage et fruitiers diversifiés sur sol vivant.



LA BOGUE DORÉE ★
Nadège et Alexandre Mercier
 150 rue de Lascour - 07310 Arcens
 06 29 44 45 33 - www.laboguedoree.fr
Apiculteur, producteur de châtaignes et plantes médicinales !



FERME DE L'OPPIDIUM ★
Thomas et Régis Chaléac
 395 chemin de Soulage - 07160 Saint-Andéol-de-Fourchades
 06 24 05 12 14 -  /Ferme de l'oppidium
*Éleveurs et producteurs de fromages de chèvre fermiers bio
 au cœur des monts d'Ardèche.*



DISTILLERIE LES FEUX DE SAINT-JEAN
Suzanne et Nicolas Angenieux
 787 route de Chaudier - 07240 Saint-Jean-Chambre
 07 82 72 70 01 - www.distillerie-ardèche.fr
*Bio, nous produisons des whiskeys, rhums, eaux-de-vie de
 fruits et de plantes distillés au feu de bois.*



Moments paysans



Domaine Remy Nodin - Conduite de troupeaux avec
 chien entre 10 h et 16 h.



GAEC Bogue et Châtaigne - Démonstration de greffage
 du châtaignier à 10 h.



GAEC de Samarie - Moulinage de châtaignes et tonte des
 brebis entre 10 h et 16 h.



Le Potager de Mandé - Semis et repiquage de plants à 14 h



Distillerie Les Feux de Saint-Jean - Démonstration de
 distillation autour d'un alambic de 1923 entre 10 h et 16 h.



Domaine Remy Nodin - Conduite de troupeaux avec
 chien entre 10 h et 16 h.



GAEC Bogue et Châtaigne - Démonstration de greffage
 du châtaignier à 10 h.



GAEC de Samarie - Moulinage de châtaignes et tonte des
 brebis entre 10 h et 16 h.



Le Potager de Mandé - Semis et repiquage de plants à 14 h



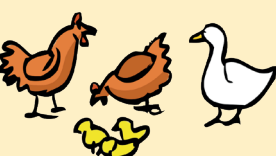
Distillerie Les Feux de Saint-Jean - Démonstration de
 distillation autour d'un alambic de 1923 entre 10 h et 16 h.

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

3C FERME DE TALLANS
Cécile Joly et Firmin Brivet-Naudot
 175 chemin de Tallans – 07800 Saint-Cierge-la-Serre
 06 51 61 81 26 – www.ferme-tallans.fr
Chèvres, cochons, fromages, châtaignes et produits transformés à découvrir dans un hameau du ^{xv}^e siècle.

3G LA FERME DE JOIGNY ★
Margot Viefflaure et Guillaume Antouly
 Jouanny – 07000 Pranles
 06 49 61 12 45 – www.lafermedejoigny.com
Production Bio et Artisanale de châtaignes et plantes médicinales.

3H GAEC DE TRÈS LE SERRE
Laure Vallon, Jean-Marc et David Bourret
 Chemin des Auches – 07000 Pranles
 06 21 82 11 19
Chèvres laitières en AOP picodon, fromages de chèvre. Vaches allaitantes, veaux, génisses. Restauration abritée.



3I MIELLERIE DU CHAMBOURLAS
Julien Picard
 2003 route de Privas, lieu-dit Chambourlas
 – 07360 Saint-Vincent-de-Durfort
 06 22 66 30 30 – www.mielleduchambourlas.fr
Le monde merveilleux de l'abeille et de son précieux butin, le miel !

3L CAVE TEXIER
Martin Texier
 1285 route de Quintel – 07250 Rompon
 07 80 42 23 47 –  / Martin Texier
Domaine familial en bio depuis 1998.

3M BALSAMIQUE MYRIAM ODDON
Myriam et Étienne Odon
 Domaine de Blacher – 1815B rue Frédéric Mistral
 – 07000 Saint-Julien-en-Saint-Alban
 06 85 80 96 05 – www.domainedeblacher.com
Aventure Gastronomique et temps pédagogique, avec animaux, jeux et animations pour petits et grands !

3P LE JARDIN CROQUE'TA GRAINE
Emilie Dueros et Audrey Redon
 1495 rue Frédéric Mistral – 07000 Saint-Julien-en-Saint-Alban
 06 62 93 10 31 –  /croquetaigraine
Permaculture appliquée à la production de plants, de semences et de PPAM biologiques et écoresponsables.

Moments paysans

GAEC de Très le Serre - Traite à 17 h.

Balsamique Myriam Odon - Spectacle de marionnettes sur la vie d'Olivier de Serres à 10 h.

TOUR DU COIRON
Sur le Coiron, on a presque de tout et c'est bon !

4A GAEC DU SERRE DE COURPATAS
Sarah Lamoine et Christophe Chaussy
 105 chemin de Gauthier – 07400 Sceautres
 06 81 32 25 60 –  /Charcuteries Courpatas
Porcs, brebis, ânes et... vaches ! Venez rencontrer nos nouvelles recrues ! Et déguster nos charcuteries !

4C LA CHÂTAIGNE ★
Laetitia et Cédric Caillat
 D224, lieu-dit Lavalette Sud – 07170 Darbres
 06 35 90 13 19 – www.chataigne.net
Culture et transformation de châtaignes en variétés traditionnelles ardéchoise. Promenade guidée et jeux.

4M LA FERME DE FAY
Cathy, Laurent et Antoine Turrel, Léandre Figuiere
 64 impasse de Fay – 07400 Sceautres
 04 75 54 61 75 – www.lafermedefay07.fr
Vaches, veaux, poulets, dindes, chevaux et voilà le petit monde à découvrir de la Ferme de Fay.

4N LES RUCHERS DE CLAUZEL
Laetitia et Ludovic Saussac
 2063 chemin de la Quate – 07400 Alba-la-Romaine
 06 21 42 33 10 –  / Les Ruchers de clauzel
*Des apiculteurs passionnés :
 l'un par les abeilles, l'autre par le miel !*



4O ASSOCIATION LE TERREAU
L'équipe du Terreau
 Route des Serres – 07350 Cruas
 04 75 54 61 75 –  /Association Le Terreau
Production maraîchère bio, plantes aromatiques et fruits exotiques, au cœur d'un chantier d'insertion depuis près de 20 ans.

4R FERME BASSET
Estelle, Antoine et Anselme Basset
 1003 chemin d'Aviz – 07210 Rochessaive
 06 03 95 14 14 –  / Ferme Basset
Ferme familiale en agriculture biologique : vaches Aubrac, agneaux, brebis, veaux, cochons ânes et poules.

Moments paysans

La ferme de Fay - Venez découvrir des petits jeux.

Association Le Terreau - Vente de plants maraîchers.

Ferme Basset - Tonte de brebis.

Venez découvrir les reliefs de nos saveurs!

5A  **FERME DE LA LOUVÈCHE**
Stéphanie et Nicolas Coqart
1168 impasse La Louvèche – 07470 Le Lac d'Issarlès
06 29 48 26 31 –  /Ferme de la Louvèche
Élevage et transformation à la ferme : fromages de chèvre bio, charcuterie et viande de porc.

5C  **LA FERME DU CLOS DE BONNAUD**
Magali et Benoît Gascoin et leurs filles Manon et Léa
460 chemin de la Maze – 07560 Montpezat-sous-Bauzon
06 67 85 80 03 –  /La Ferme du Clos de Bonnaud
Des biquettes & combien câlines ! Beau panel de fromages fermiers et cosmétiques au lait de chèvre !

5D  **LES JARDINS D'ISANA**
Emilie Cauret, Olivier Lantoune
443 chemin des Groussons – 07000 Gourdon
06 65 12 10 96 – www.lesjardinsdisana.net
*Conservatoire de la tomate et de plantes utiles.
Graines et plants potagers/aromatiques/ethnobotaniques.*

La ferme, on l'ouvre!

7A **DOMAINE JÉRÔME MAZEL**
Jérôme Mazel
 70 chemin de la Coustace – 07120 Pradons
 06 73 78 40 66
Rencontre avec un vigneron entre vieilles pierres et barriques pour visite et dégustation.

7B **DOMAINE OLÉICOLE BIO**
ET MOULIN DE PONTET-FRONZELLE
Geneviève, Jean-Madeleine et Jean-Noël Berneau
 340 chemin de l'Oliveraie – 07150 Lagorce
 06 52 22 70 52 – www.pontet-fronzelle.fr
Visite de l'olivieraie et du moulin : huiles d'exception et olives de variétés locales, olivades.

7C **FERME DE LA PAMPA** ★
Julien et Valentin
 664 chemin des Termes – 07150 Lagorce
 06 83 96 49 29 –  Ferme de la Pampa
100 % brebis. Découverte gourmande de produits laitiers transformés à la ferme : yaourt, crème dessert, glace...

7E **DOMAINE DE PÉCOULAS**
Famille Eldin
 1590 chemin des Terriers – Quartier Pécoules – 07150 Lagorce
 06 03 43 53 66 – www.domainedepécoules.com
Du porte-greffe à la vinification, venez découvrir la domaine familial et déguster nos vins !

Sur le Coiron, on a presque de tout et c'est bon!

7E **DOMAINE DE PÉCOULAS**
Famille Eldin
1590 chemin des Terriers – Quartier Pécoulas – 07150 Lagorce
06 03 43 53 66 – www.domainedepecoulas.com
Du porte-greffe à la vinification, venez découvrir le domaine familial et déguster nos vins !

7F **LA CHÂTAIGNERAIE**
Béatrice Degueure et Christian Viano
Lieu-dit Le Rabas – 07110 Prunet
06 30 47 16 97
Une merveilleuse escapade avec patrimoine et gourmandise au royaume de la châtaigne d'Ardèche.

7G **DOMAINE DU GRANGEON**
Christiane, Chrystel et Christophe Reynourd
720 A route du Grangeon – 07260 Rosières
06 50 32 38 52 – www.domainedugrangeon.com
De la vinification jusqu'à la bouteille. Animations autour de filets pare-grêle et de moutons.

7H **L'ÉLEVAGE DU SERRE**
Denis Dumain, Romain D'Helft, Sylvain et Laurent Balmelle
577 route du Serre – 07260 Ribes
06 33 33 28 96 – www.leveage.com / Élevage du Serre
Venez découvrir notre ferme, du pâturage de nos biquettes jusqu'à la dégustation de nos produits.

7J **DOMAINE LE PIGEONNIER**
Karine Moulin et Jocelyn Vigouroux
460 chemin de la Giralde – 07230 Payzac
06 24 15 10 90 – www.domainelepigeonnier.com
Une ferme où l'olive et la vigne se rencontrent. Dans un paysage préservé, découvrez nos huiles et nos vins !





7T DISTILLERIE DU BOIS DE PAÏOLIVE
Frédéric Bardon
 1037 route du Gornzy – 07460 Banne
 06 81 93 91 25 – www.distillerieduboisdepaïolive.fr
Producteur d'huiles essentielles, eaux florales, infusions, liqueurs et Pastis. Sentir, voir, goûter.

7U MARAÎCHERIE - MARAÎCHAGE ET CHÈVRERIE
Mélanie Annaudès, Faustine Foucher et Tom Jappini
 Hameau des Buis – 1264 route de Maisonneuve
 07460 Berrias et Casteljaou
 06 58 14 79 06 – [Maraicherie](http://Maraicherie.com)
35 chèvres (fromages, glaces) et jardin (plants, légumes) bio, au-dessus du Chassezac au sein d'un collectif.

7V FERME DU RANC DE L'ARC
Patrick, Agnès, Ugo et Mandly Eldin
 46 route de la Vallée de l'ibie – 07150 Lagorce
 06 62 87 77 87 – [GAEC du Ranc de l'arc](http://GAECduRancdeLarc.com)
*Culture de la vigne et des céréales en bio.
 Transformation des céréales en farine dans notre moulin.*



Moments payans

Domaine oléicole bio et Moulin de Pontet-Fronzeles - Balade en oliveraie accompagnée par le créateur à 9 h 30. Et tout au long du week-end, présence de la LPO pour échanger sur la biodiversité sur notre ferme.

Ferme de la Pampa - Exposition de la Ligue de Protection des oiseaux (LPO) et échanges avec le chef de projets rapaces le samedi.

Domaine de Pécoulas - Visite commentée du vignoble à 10 h 30.

Domaine du Grangeon - Remplacement de vigne et pose fillet pare-grêle le samedi et dimanche matin.

L'Élevage du Serre - Traitée des chèvres à 17 h.

Château des Lèbres - Atelier œnologique avec dégustation des vins en cours d'élevage (barriques et amphores). À 11 h et 17 h.

Ferme de la Blache - Traitée des chèvres à 17 h et visite de châtaineraies à 10 h.

Domaine du Bosquet - Démonstration de distillation toute la journée.

Distillerie du Bois de Païolive - Distillation en direct les après-midi.

Maraisier - Maraîchage et chèvrie - Visite de l'espace maraîchage en bord de rivière à 10 h 30, 14 h et 17 h.

Ferme du Ranc de l'Arc - Balade ponctuelle 1 à 2 fois par jour avec explication des cultures.



Restaurant ou ferme-auberge



Partenaire culturel



Nouvelle ferme participante



Label AB ou Nature et progrès



rien interdit sur la ferme



Petite restauration à la ferme



goûter salé et/ou sucré à la ferme



Accessibilité aux personnes à mobilité réduite

✓ **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 2 kilomètres avant 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 et au vélo !

✓ 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. Référez-vous au site internet !

✓ **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.