



9h - 19h même par temps de pluie

# L'Ardèche De Ferme en Ferme

27 et 28 avril 2019

Opération réalisée grâce au concours de

**ardèche** LE DEPARTEMENT

La Région Auvergne-Rhône-Alpes

**Crédit Mutuel**



CIVAM

Renseignements : Fédération CIVAM de l'Ardèche

**pour des campagnes vivantes et solidaires**  
 Domaine Olivier de Serres • 07170 MIRABEL  
 04 75 36 77 64 • contact@ardemardche.org  
 www.civamardeche.org • www.defermeferme.com

Illustrations : Déjant/Kreation www.impressions-modernes.fr 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 90 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 60 ans!

En bref, travailler ensemble à créer des « campagnes vivantes ».



**ÉMERVEILLÉS PAR L'ARDÈCHE**  
 Pour mieux profiter de cet événement, restez en Ardèche!  
 Réservation en 3 clics de votre hébergement  
[www.ardèche-week-end.fr](http://www.ardèche-week-end.fr)

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

Les 27 et 28 avril 2019, 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

### 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



### JEU CONCOURS SELFIE À LA FERME!

Dans chaque ferme vous trouverez un espace dédié au selfie. Durant le week-end, prenez-vous en photo dans chacune des fermes que vous visitez et postez-les sur la page Facebook **L'Ardèche, De Ferme en Ferme**.

Avec notre cadre spécialement créé pour cette occasion, envoyez vos meilleurs sourires. Un tirage au sort sera réalisé à la suite de l'événement, le gagnant remportera un panier gourmand!

**Bonne chance à tous!**



Quand la culture rencontre l'agriculture! Retrouvez des spectacles « d'étonnants » pour un moment convivial et festif, dans les fermes du réseau CIVAM. Redécouvrez des événements culturels dans des lieux insolites, pour des campagnes vivantes, accueillantes et culturelles.

**30 mars (7Q) / 8 juin (5K) / 6 juill. (0B) / 3 août (4K) / 28 sept. (3A)**

Toutes les infos sur notre page Facebook **CIVAM07** ou sur [www.civamardeche.org](http://www.civamardeche.org)

### LE TRAIN DE L'ARDÈCHE



Émerveillez-vous au rythme de la vapeur! Depuis 1891, la voie ferrée offre un spectacle unique sur les Gorges du Doux. Surplombant la rivière, ponts et tunnels se succèdent au cœur de l'Espace Naturel Sensible Doux-Duzon-Daronne et d'un patrimoine d'exception.

Au départ de la gare de Tournon Saint-Jean, voyages à la journée (Mastrou) ou à la 1/2 journée (Train des Gorges).

[www.trainardeche.fr](http://www.trainardeche.fr)  
 04 75 06 07 00



## DE LA CANCE AU RHÔNE

Bayer, boire, manger, diversité et plaisir!

**0A LA CHÈVRE BLANCHE**  
**Frank, Lauriane, Sophie Deygas**  
655 montée de la Garenne - 07290 Satillieu  
06 62 40 94 82  
Élevage de chèvres et transformation fromagères. Visite et dégustation.

**0B LA FERME DE L'AMÉLIE**  
**Karine et Aurélien Mourier**  
Marcelas - 07290 Préalas  
06 87 30 16 43 - www.lafemmedelamelie.com  
Chèvres, cabris, vaches, cochons, Picodon, Saint-Félicien, charcuteries... Races rares, écoconstructions.

**0E DOMAINE DE GOUYE**  
**Philippe et Sylvie Desbos**  
1085 chemin de Gouye - 07300 Saint-Jean-de-Muzols  
04 75 08 58 24 - 06 82 16 41 86 - 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 de fruits sur les hauteurs du Doux. Greffe d'arbre.

**0I EARL DU MOULIN/BRASSERIE DES SARMENTS**  
**François Lambert**  
675 route de Balais - 07340 Talencieux  
06 20 54 21 37  
Ferme familiale vignes et élevage. Partie brasserie développée avec les céréales de l'exploitation.

**0J L'ABELLE ET LA BLETTE**  
**François Chauvin et Marine Mazel**  
135 Impasse du grand Courmin - 07410 Saint-Félicien  
06 98 37 92 29 - www.labelleetablette.fr  
Venez découvrir notre ferme maraîchère, perchée sur les hauteurs de Saint-Félicien.

### Moments paysans

Ferme des Genêts: greffe le samedi toute la journée.  
Domaine de Gouye: traction animale dans les vignes les deux jours.  
Ferme de l'Amélie: démonstration de dégustation de fromage à 10h30 et 15h30 les deux jours.  
La Chèvre Blanche: traite à 17h30 les deux jours.



## AU FIL DU DOUX

Entre montagnes et vallées, le circuit de la diversité. Just Doux eat!

**1B LES TRUITES D'ANDAURE**  
**Cédric Lagoda et Julien Lopez**  
Moulin de Maffragner, 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.

**1G SPIRULINE DES MONTS D'ARDÈCHE**  
**Pascal et Évelyne Possety**  
Mazabrard - 07570 Labatie-d'Andaure  
06 30 01 23 62 - www.ardeche-spiruline.com  
Une petite ferme nichée en pleine nature qui produit une spiruline paysanne de haute qualité.

**Ferme-auberge de Jameysse**  
07570 Désaignes - 04 75 06 62 94

## DE CRUSSOL À VERNOUX

Tous les goûts sont dans notre nature...

**2A DOMAINE CHABOUD**  
**Stéphane Chaboud**  
21 rue Ferdinand Malet - 07130 Saint-Péray  
La conduite de la vigne, l'élevage du vin, l'histoire d'un domaine depuis 1798, la 6<sup>e</sup> génération.

**2B MANOU DES CHAMPS**  
**Christine Paraghamian**  
Meillère - 07440 Boffres  
Le lait de chèvre dans tous ses états: glace, fromage, yaourt de race de chèvre massif central.

**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 d'une brasserie en pleine campagne, connectée à son environnement naturel depuis 2005.

**2M MIELLERIE À TIRE D'AILE**  
**Frank et Barbara Béraud Lami**  
Z.A. La Chalaye - 07440 Alboussière  
06 41 85 44 06 - www.facebook.com/miellerieatiredaile  
Autres délices: le miel, gelée royale et pollen frais!  
Au programme: 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: le greffer, du fruit à la farine et autres délices; du bois à la vannerie. Trois ans.

**2O GAEC DE SAMARIE**  
**Samuel et Marie Terras**  
Le Perrier - 07240 Saint-Jean-Chambre  
04 75 55 41 05 - 06 58 62 47 33  
Passionnés de chèvres, brebis et châtaignes. Venez découvrir nos animaux et déguster nos produits.

### Moments paysans

GAEC de Samarie: traite à 18 h, les deux jours.  
La Forêt du Puy: à partir du bois brut, comment obtenir des éclisses pour vannerie en châtaigner? À 11 h et 15 h les deux jours.

**Crêperie paysanne**  
**La ronde des champs**  
Place du Valla - 07240 Chalencion  
04 75 60 26 84  
http://larondeschamps.jimdo.com

## TOUR DU COIRON

Sur le Coiron, goûtez une agriculture volcanique!

**4A GAEC DU SERRE DE COURPATAS**  
**Sarah et Christophe Chaussey**  
Quartier Gauthier - 07400 Sceautres  
06 81 32 25 60 - www.charcuterie-courpatas.fr  
De l'agneau au cochon, tout est bon sur le Coiron!! Et vive le saucisson!

**4C LA FERME DE CLAUT**  
**Vanessa et Alexandre Perrier**  
Claut - 07580 Saint-Gineys-en-Coiron  
06 10 12 13 28  
Venez partager notre passion et vous régaler de nos viandes. Vaches Aubrac, moutons, mini ferme.

**4G DOMAINE DES ACCOLES**  
**Florence et Olivier Leriche**  
Bâtiment MDG, 593 route des Blaches  
07210 Alissas  
06 85 19 57 46 - www.accoles.fr  
Un domaine viticole en biodynamie? Attention, vigneron bavard et passionné!

**4K FERME DU VERNAS**  
**Guerric Tampere**  
Quartier Le Vernas - 07210 Chomérac  
06 51 71 96 69  
Ferme en plein épanouissement comme ces légumes au bord de Payre.

**4L FERME DU VERNAS**  
**Maud Cinquin**  
Quartier Le Vernas - 07210 Chomérac  
Du grain au pain, découvrez le métier de paysanne boulangère: blé, farine, pain au levain naturel...

### Moments paysans

Domaine des Accoles: initiation à la dégustation de vin à 11h30 et 18h30, les deux jours.  
GAEC du Serre de Courpatas: animation LPO sur les vautours ardéchois.



## 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  
Sur un site exceptionnel, chèvres, cabris et picodons dans une ferme économe en énergie.

**5C ÉLEVAGE AUBRAC ROUX J**  
**Jérémy Roux et Élodie Coste**  
Le Bouchet - 07530 Genestelle  
06 83 28 07 07  
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 cailines vous attendent. Dégustez le lait et un large panel de fromages.

**5H LA CLÉMENTERIE**  
**Paysann'art**  
La clémenterie - 07380 La Souche  
04 75 37 26 33 - www.la-clementerie.revuloblog.com  
La Clém', ferme collective engagée, propose une démo de travail du sol avec cheval. Accueil abrité.

**5I GRAINES À PAPILLES**  
**Sandrine France**  
Le Miolaire - Mas des Fougères - 07200 Saint-Julien-du-Serre  
06 64 38 22 64 - www.facebook.com/grainesapapilles  
Plants à repiquer: légumes, aromatiques, fleurs. Uniquement variétés anciennes, biodiversité assurée.

**5K LA FERME ATTITUDE**  
**Pascal Robin et Sandrine Huet**  
La Paille - 07530 Saint-Joseph-des-Bancs  
RD122 en direction Mont Cerbier de Jonc.  
06 31 62 57 94  
www.ferme-auberge-saintjosephdesbancs.fr  
Sur la route du Mont Cerbier venez découvrir notre élevage de cochons et goûter notre charcuterie.

**5L LES CHAMPS D'AUBIGNAS**  
**Lucas Buvry, Quentin Farina, Mathilde Siano, Clémence Delahaye**  
250 chemin des champs d'Aubignas - 07380 Chirols  
07 82 85 93 48 - www.un-gite-en-ardeche.com  
Ferme diversifiée en production de pommes à jus, châtaignes, agneaux et légumes. Accueil agritouristique.

### Moments paysans

La ferme du Clos de Bonnaud: traite à 17 h les deux jours.  
La Clémenterie: projection du film «Je, tu, elles... femmes en agriculture» et démonstration de traction animale.  
Les Chèvres de Corbières: alimentation des chèvres. Élevage Roux J: têtes des veaux à 18 h le samedi et dimanche; concert des faïsses brothers le samedi à 17h.

**La Ferme Attitude**  
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 ET VOLCANS

Promenade au pays des sources

**6B FERME DE MONTMOULARD**  
**Pierre-Louis et Vanessa Fonton, Nadine et Guy Rolland**  
Montmoulard - Route du Lac d'Issarlès  
07470 Coucouron  
04 66 46 14 00 - montmoulard.free.fr  
Vaches, chèvres, animation poney, chevaux, ferrage, fromages, confiture de lait, sirop et gelée de foie.

**6C FERME DE LA LOUVÈCHE**  
**Daniel, Stéphanie et Nicolas Coquart**  
La Louvèche - 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.

**6F TERRE D'ABELLES**  
**Jérémy Debarb et Céline Leynaud**  
330 route d'Issas - 07310 Arcens  
06 01 83 46 82  
Venez découvrir de façon ludique la vie des abeilles et le travail des chiens de troupeaux...

**6H SAFRAN DE VILLENEUVE**  
**Alain Testud**  
Villeneuve - 07470 Lachapelle Graillose  
06 16 43 67 34 - sdv07.fr  
Venez sur la montagne, découvrir la culture du safran et déguster sa subtile saveur.

### Moments paysans

Ferme de Montmoulard: ferrage de chevaux et animation poney.  
Safran de Villeneuve: balade botanique de la safranère à 10 h et 15 h les deux jours.

**Auberge La Reine des Prés**  
Le bourg - 07470 Lachapelle Graillose  
04 66 46 61 66  
www.auberge-reinedespres.com

## 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 Servant**  
29 impasse du champ - 07110 Chassiers  
www.masdesfaisses.com  
Techniques de jardinage naturel. Confitures, sirops, pâtés végétaux, plants de plantes et fleurs.

**7G DOMAINE DU GRANGEON**  
**Christophe Reynouard et André Chaîne**  
Le Grangeon - 07260 Rosières  
06 50 32 38 52  
Fiers de vous faire visiter notre cave de vinification, la mise en bouteille et le chais à barrique.

**7H ÉLEVAGE DU SERRE**  
**Laurent et Sylvain Balmelle, Denis Dumain**  
Le Serre - 07260 Ribes - 07 83 46 81 99  
www.facebook.com/elevageduserre07  
À la rencontre de nos chèvres, du pâturage à la transformation, en passant par la dégustation...

## 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 visiter.

**7M FERME DES DEUX SOURCES**  
**Mathieu Millot et Sandrine Laurent**  
Les Vernades - 07260 Rosières  
06 63 00 54 74  
Vignes conduites en agriculture biologique, vins naturels, porcs plein air et charcuteries fermières.

**7N DOMAINE DE MERCOIRE**  
**Maël et Jehan Royé**  
Mercoire - 07260 Rosières  
06 71 42 66 59 - www.domainedemercoire.fr  
Découvrir le maraichage en AB dans une ferme diversifiée. Légumes, fraises, plants...

**7O FERME DU CHAZALET**  
**Thomas Curial**  
Route de Méjeannes - 07110 Chazeaux  
06 32 15 88 32  
Élevage de cochons en plein air, charcuterie maison. Brebis et vaches races à viande rustiques.

**7P DOMAINE DE SAUVAGNAC**  
**Guy Montredon**  
Sabatier - 07260 Rosières  
06 67 55 59 00  
Vente de volailles fermières et festives.

**7Q DOMAINE DU PÈRE LÉON**  
**Nathalie, Marc et Éric Soboul**  
La Vernade - 07110 Vinezac  
06 48 55 89 29  
Découvrir un nouveau domaine viticole qui concrétise la volonté et le savoir-faire de quatre générations.

### Moments paysans

Domaine du Grangeon: plantation de vigne et filet par-grêle.  
Élevage du Serre: traite à 8 h et 17 h, les deux jours.  
L'Art des Champs: distillation de plantes aromatiques durant le week-end.  
Ferme des deux Sources: animation de la FRAPNA sur la diversité des milieux et des espèces présents autour de la ferme.  
Domaine du père Léon: traction animale dimanche à 10 h et à 15 h.

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



## DES RIVES DE L'ARDÈCHE À L'IBIE

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

**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.

**8B MIELLERIE LES AIRES**  
**Cyrille Arnaud et Corinne Le Baud**  
80 impasse des Aires - 07120 Chauzon  
06 15 22 18 39 - gitelesaires.com  
Voir les abeilles dans une ruche transparente. Miel et dérivés, produits de la ruche et Safran.

**8D DOMAINE ET MOULIN DE PONTET-FRONZÈLE**  
**Geneviève, Jean-Noël et Jean Berneux**  
Domaine de Pontet-Fronzèle, chemin de l'Oliveraie, quartier Saint-André - 07150 Lagorce  
06 51 98 06 65 - pontet-fronzelle.fr  
Colline aux 4000 oliviers, moulin: 12 huiles d'exception, olives au naturel, olivades confitures...

**8E DOMAINE DE PÉCOULAS**  
**Famille Eldin**  
Pécoulas - 07150 Lagorce  
06 03 43 53 66 - domainepecoulas.com  
De la vigne au verre de l'amitié, venez visiter la cave et partager notre passion du vin.

**8H DOMAINE DE BOURNET**  
**Isaline et Olivier de Bournet**  
Domaine de Bournet - D111 - 07120 Grospières  
04 75 39 68 20 - www.domainedebournet.fr  
Après la visite de nos installations, découvrez nos vins et notre bulle Ardéchoise 100% Viognier! Une première en Ardèche.

**8I LA FERME DES DIVOLS**  
**Didier Asserpe et Annabelle Isidore**  
Les Divols - 07460 Beaulieu  
04 75 89 98 72  
Des amours de chèvres qui n'attendent que vos câlins! Fromages et savons au lait de chèvre.

**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!

**8K LA ROSERAIE DES POMMIERS**  
**Éléonore Cruse**  
Rue Fontaine des Pommiers - 07120 Ruoms  
06 18 08 16 19 - 06 46 86 07 16  
www.roseraie-de-berty.com  
Arboretum comprenant une collection de 700 variétés de roses. Vente de rosiers anciens en conteneur.

### Moments paysans

Ferme des Divols: traite à 18 h les deux jours.  
Château des Lèbres: visite guidée du parc du château à 15h30 les deux jours.  
Miellerie les Aires: Les Fables du Pistil.

**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  
7120 Ruoms  
06 46 86 07 16



## DU RHÔNE À LA DENT DE REZ

Rassasiez vos envies avec nos produits fermiers!

**9C EARL PRADAL/SARL LOU MOULI D'OLI**  
**Ingrid et Olivier Pradal**  
**Marion Teissonnière**  
Domaine de la Souteyranne  
07700 Bourg-Saint-Andéol  
06 16 38 61 92 - 06 79 08 05 85  
www.paroledolive.com  
Visitez notre moulin à huile d'olive et de graines! Dégustez nos huiles, purées d'olive, olives.

**9D DOMAINE NOTRE DAME DE COUSIGNAC**  
**Raphaël Pommier**  
Quartier Cousignac - 07700 Bourg-Saint-Andéol  
04 75 54 61 41 - www.ndcousignacvillegiature.fr  
Un vigneron cuisinier bio vous invite à savourer ses vins et une bistronomie paysanne bio et locale.

**9F ESCARGOT DES RESTANQUES**  
**Valérie Delabre**  
1328 chemin du Moulin à Vent - D4 route de Bourg Saint-Andéol - 07700 Saint-Remèze  
06 07 16 06 42  
www.escargotdesrestanques.wix.com/escargotdesrestanques  
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.



## 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.



Restaurant ou ferme-auberge



Petite restauration à la ferme



Goûter à la ferme



Ferme en agriculture biologique



Ferme adhérente à Nature et Progrès



Appellation Origine Protégée