

**CIVAM**  
ARDECHE  
CETTE MANIFESTATION EST ORGANISÉE PAR LES PAYSANS (NE) S DU RÉSEAU CIVAM POUR VALONISER L'AGRICULTURE ET LE MILIEU RURAL

**L'Ardèche de ferme en ferme**  
28 et 29 avril 2018

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

Guide utilisable toute l'année!



Opération réalisée grâce au concours de

**ardèche** LE DÉPARTEMENT

La Région Auvergne-Rhône-Alpes

**Crédit Mutuel** www.creditmutuel.fr

**Mutualia BORALEX** ALIANCE SAIRIE

**Natura pro** Groupe coopératif

**biocoop** 10 ans de vie et de solidarité

**Groupama** 10 ans de vie et de solidarité

**ardèche** FRAPNA

**bien** PBL ENERGIE

**FRAPNA**

Renseignements : Fédération CIVAM de l'Ardèche pour des campagnes vivantes et solidaires

Domaine Olivier de Serres • 07170 MIRABEL  
04 75 36 77 64 • contact@vivamardecche.org  
www.civamardecche.org • www.defermeenferme.com

La marque "De Ferme en Ferme" est la propriété de CIVAM En Avant

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 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 28 et 29 avril 2018, 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'ARDECHE À L'IBIE**

**AU FIL DU DOUX**

**La Haute-Loire de ferme en ferme**

**Loire et Rhône de ferme en ferme**

**ÉMERVEILLÉS PAR L'ARDECHE**

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)

**CIRCUITS COURTS, ACCUEIL ET ÉCHANGES EN MILIEU RURAL**

Dynamiser notre territoire, créer du lien au sein de notre société, replacer l'agriculture au centre de nos préoccupations alimentaires, l'agriculture comme support pédagogique pour les générations de demain. Marchés festifs, spectacles « agri-culture », « assiette paysanne » en festival, accueil éducatif: « En vie de Fermes »

**AGIR EN RÉSEAU VERS LA TRANSITION AGROÉCOLOGIQUE**

Accompagner les agriculteurs, les porteurs de projets et les acteurs ruraux vers la transformation de leur métier, le développement de systèmes de production économes et autonomes sur les territoires.

Formations, groupes d'échanges, visites de fermes, débats...

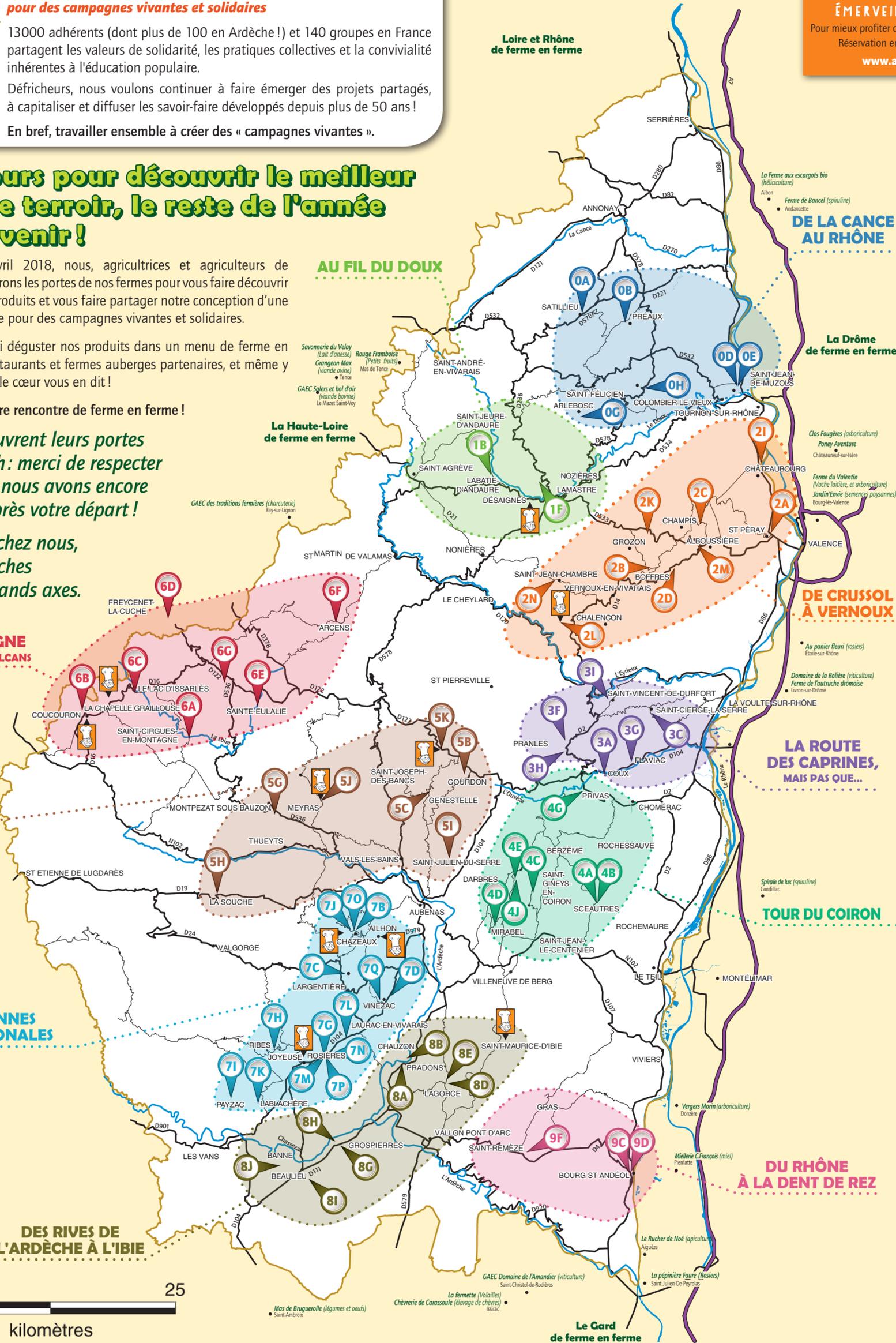


**LA FÉDÉRATION RHÔNE ALPES DE LA PROTECTION DE LA NATURE**

La Frapna Ardèche a pour vocation la défense, la protection, la sauvegarde de l'environnement et du milieu naturel, de la faune et de la flore qu'il abrite dans le département de l'Ardèche. Pour atteindre ces buts elle participe à toute initiative tendant à favoriser le développement d'une conscience écologique. **Retrouvez-nous sur la ferme des deux Sources (7M) à Rosières.**

**LIGUE DE PROTECTION DES OISEAUX**

Depuis plus de 30 ans, la LPO travaille avec les éleveurs à la préservation des vautours en Ardèche. En 2007, le travail sur les ressources alimentaires a conduit à la création des premières placettes d'équarrissage individuelles au sein des fermes, permettant de recréer ce lien ancestral entre éleveurs et vautours. **Retrouvez-nous sur le GAEC du Serre de Courpatas (4A) à Sceautres.**



# DE LA CANCE AU RHÔNE

Bouger, boire, manger, diversité et plaisir !

**0A GAEC DE LA CHÈVRE BLANCHE**  
**Franck Deygas**  
655 montée de la Garenne – 07290 Satillieu  
04 75 34 94 82  
Facebook GAEC de la chèvre blanche  
Venez partager un moment de convivialité, déguster nos produits, et voir les biquettes !

**0B LA FERME DE L'AMÉLIE**  
**Karine et Aurelien Mourier**  
Marcelas – 07290 Préaux – 06 87 30 16 43  
www.lafemmedelamelie.com  
Chèvres, vaches, cochons Hum ! Picodon, St Félicien, charcuteries... Races rares, écoconstructions !

**0D DOMAINE SÉBASTIEN BLACHON**  
**Sébastien Blachon**  
16 chemin de Margiriat  
07300 Saint-Jean-de-Muzols  
06 51 30 63 18  
www.caveblachon.fr  
Laissez vous tenter par la balade dans nos coteaux avant de déguster nos St Joseph en rouge et blanc.

**0E DOMAINE DE GOUYE**  
**Philippe et Sylvie Desbos**  
1085 chemin de Gouye – 07300 Saint-Jean-de-Muzols  
06 82 16 41 86 – http://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'arbres.

**0H LA FROMAGERIE DU ROULE**  
**Bruno et Nicolas Sapet**  
1520 route de Saint-Félicien  
07410 Colombier-le-Vieux  
06 66 10 40 36  
Chèvres, vaches, cochons, cochon-moutons (mangalica) poules, fromages, œufs, jus de fruits, charcuterie.

### Moments paysans

Ferme des Genêts : greffe le samedi toute la journée ;  
Domaine de Gouye : traction animale dans les vignes, les deux jours ;  
GAEC de la Chèvre Blanche : traite samedi et dimanche à 17h30  
Cave Blachon : balade dans les vignes, samedi et dimanche ;

## 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 Malfragner Ploye  
07570 Labatie-d'Andaure  
04 75 06 08 89 – www.lestruitesdandaure.fr  
Découvrez la pêche de la truite et son élevage dans un paradis d'eau et de verdure.

**1F LES BERGERS DES CHAUPOUS**  
**Carole et Nicolas Fournier**  
Les Chaupous – 07270 Lamastre – 04 75 06 69 96  
http://bergerschaupous.e-monsite.com  
Une agriculture bio & logique : brebis, agneaux, fromage, glace. Démonstrations de chiens de bergers.

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

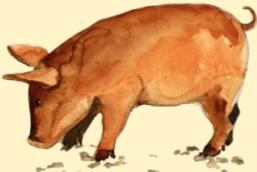
## DE CRUSSOL À VERNOUX

Tous les goûts sont dans notre nature ...

**2A DOMAINE CHABOUD**  
**Stéphan 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> génération.

**2B MANOU DES CHAMPS**  
**Christine Paraghamian**  
Meillère – 07440 Boffres  
04 75 58 39 37  
Lait de chèvre dans tous ses états. Chèvres en montraite. Yaourts, fromages, tomme en salade, glaces.

**2C BRASSERIE DE LA GRANGE DU SEIGNEUR**  
**Damien et Hélène Faure**  
**Thierry Simonovic**  
455 chemin de la Grange du Seigneur  
07440 Champis – 04 75 58 01 08 - 06 95 02 82 98  
www.brasserie-libertane.fr  
Histoire d'une brasserie en pleine campagne, connectée à son environnement naturel depuis 2005.



**2D GAEC DE TRAPIER**  
**Florent et Philippe Cros**  
Trapier – 07440 Boffres  
06 74 63 95 19  
Dans une ambiance familiale venez goûter les saveurs du bœuf et admirer la race Limousine.

**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 84 09 40 54  
www.fermeduchaleat.fr  
Du sorbet paysan à la confiture, fruits rouges et châtaignes sont transformés ici en toute simplicité !

**2L LA RONDE D'ECHAMPS**  
**Laurianne Vaujany**  
Place du Valla – 07240 Chalencou – 06 88 47 48 27  
http://larondeschamps.jimdo.com  
Village de caractère. Cultures en terrasses : légumes, PAM, poules, miel, pesto, châtaignes...

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

**2M GAEC À TIRE D'AILE**  
**Frank et Barbara Béraud Lami**  
ZA la Chalaye – 07440 Alboussière  
06 41 85 44 06  
https://www.facebook.com/miellerietredaile/  
Découverte de l'apiculture : visite de la miellerie, ruche vitrée, miel, gelée royale et pollen frais.

**2N LA FORET DU PUY**  
**Desbrus Annick et Ludovic**  
La Forêt du Puy - 07240 Saint-Jean-Chambre  
04 75 58 09 96 - www.la-foret-du-puy.com  
Châtaigner : du fruit à la farine faite maison et autres délices, du bois à la vannerie. Pépinière. Ânes.

### Moments paysans

Manou des Champs : projection du film « je, tu, elles... femmes en agriculture » (fin d'après-midi)  
Ferme du Chaléat : démonstration de fabrication de sorbets à 10h30 le samedi et dimanche matin.

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

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

**3A BIQUETTE DE LA JAUBERNIE**  
**Céline Berthier, Véronique et Gilles Léon, Peglion Marceline**  
La Jaubernie – 07000 Coux  
07 60 09 72 84  
Les paysannes et les paysans de la Jaubernie vous feront découvrir les chèvres, la traite et la fromagerie.

**3C FERME DE TALLANS**  
**Firmin Brivet-Naudot et Cécile Joly**  
Tallans – 07800 Saint-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<sup>e</sup>.

**3F LES BAZINS**  
**Claire et Philippe Bazin**  
Le Serret – 07000 Pranalès  
04 75 29 79 83 - www.lesbazins.com  
De la pépinière (plants potagers...) aux fruits et légumes transformés (sorbets, raviolis...) et cosmétiques.

**3G LE CHASTELOU DÉLICES ARDÉCHOIS**  
**Patrick et Nicole Lafaye de Micheaux**  
Le Chastelou – Quartier Blanc  
07000 Flaviac - 06 75 46 82 12  
Chambres d'hôtes ; Gîtes de France Ardèche  
Fruits et légumes du champ à l'assiette ; Terrines végétales et pâtes de fruits à découvrir.

**3H GAEC DE TRES LE SERRE**  
**Jean-Marc, David et Émilie Bourret**  
Bois de Liviers – 07000 Pranalès  
06 21 82 11 19  
Chèvres, lait AOC Picodon, fromages, vaches allaitantes, viande en vente directe

**3I MIELLERIE DU CHAMBOURLAS**  
**Julien Picard et Romain Bessellère**  
Chambourlas – 07360 Saint-Vincent-de-Durfort  
06 22 66 30 30  
Miels, pollen, propolis et pâtisseries : Julien et Romain vous feront partager le monde des abeilles.

**Moments paysans**  
GAEC De Très Le Serre : traite, samedi et dimanche à 17h30  
Les Bazins : fabrication et dégustation de sorbets, samedi et dimanche à 15h.

## TOUR DU COIRON

Sur le Coiron, goûtez une agriculture volcanique !

**4A GAEC DU SERRE DE COURPATAS**  
**Sarah et Christophe Chaussy**  
Quartier Gauthier – 07400 Sceautes  
06 37 97 98 78 - www.charcuterie-courpatas.fr  
De l'agneau au cochon, tout est bon dans le Coiron !

**4B LA CHÈVRIÈRE DU NECK**  
**David et Julie Durand, Camille Fabre**  
Quartier Gourgeon – 07400 Sceautes  
06 01 02 34 93  
Visite de la chèvrerie, découverte et dégustation des produits de la ferme.

**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 Garneret – 07170 Mirabel  
06 59 12 59 26  
La Blonde d'Aquitaine en direct ! Veau et bœuf. Traçabilité, saveur, laboratoire agréé à la ferme.

**4E ARDELYNE**  
**Céline Roskoschny**  
Quartier Laviolle – 07170 Darbres  
07 77 94 55 38  
www.ardeylene.com  
Confitures, sirops de plantes et de fruits, crèmes de châtaignes, infusions. Parking à 750m.

**4G DOMAINE DES ACCOLES**  
**Florence et Olivier Leriche**  
593 route des blanches – 07210 Alissas  
06 85 19 57 46  
www.accoles.fr  
Une cave en biodynamie ? Attention, vigneron passionnés et bavards. Dégustation et repas vigneron sur réservation.

**4J LES CHÈVRES DE VENDRIAS**  
**Xavier Chareyre**  
Vendrias – 07170 Darbres  
04 75 94 02 92  
Pâturages à grande biodiversité, les fromages Picodons ou frais offrent une saveur authentique.

### Moments paysans

Domaines des Accoles : initiation à la dégustation de vin à 11 h30 et 18h30

## 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 - 04 75 29 78 17  
Sur un site exceptionnel, chèvres, cabris et picodons dans une ferme économe en énergie.

**5C ÉLEVAGE ROUXJ**  
**Jérémy Roux**  
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**  
**Benoit et Magali Gascoïn**  
460 chemin La Maze  
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 PAYSANN'ART**  
**Hameau La clémenterie - 07380 La Souche**  
04 75 37 26 33  
www.la-clementerie.revulublog.com  
Ferme collective. Accueil abrité. Démonstration traction animale. Châtaigne, confitures, sirops...

**5I GRAINES À PAPILLES**  
**Sandrine France**  
Prestation repas : Agence Chapa  
Le miolaire « Mas des Fougères »  
07200 Saint-Julien-du-Serre  
06 64 38 22 64  
https://www.facebook.com/grainesapapilles/  
Plants potagers, Variétés anciennes : légumes d'été, aromatiques, ballade, dégustation de fleurs...

**5K LA FERME ATTITUDE**  
**Pascal Robin et Sandrine Huët**  
La Paille – 07530 Saint-Joseph-des-Bancs  
06 31 62 57 94  
www.ferme-auberge-saintjosephdesbancs.fr  
Notre panorama nous inspire notre charcuterie. Venez le découvrir par vous-même !

### Moments paysans

La ferme du Clos de Bonnaud : traite à 17h samedi et dimanche  
La Clémenterie : projection du film « je, tu, elles... femmes en agriculture », démonstration de traction animale à 10 h, 14 h et 17 h

**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

**6A LA BERGERIE DE LANGLADURE**  
**Stéphanie Le Merle**  
Langladure – 07510 Saint-Cirgues-en-Montagne  
06 71 62 74 40  
Cochons laineux et moutons au rendez-vous avec dégustation de produits de la ferme.

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

**6C EARL 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.

**6D LE TRAVERSIER**  
**Françoise De Coudier et Josef Olieslagers**  
Le Traversier – 43150 Freycenet-la-Cuche  
04 71 08 34 85  
Diversifiés : bovins, ovins, volailles, et accueil en yourte, à 1200 m et en pleine nature. Bienvenue !

**6E LA GRANGE DE LA GARDE**  
**Fabien et Sophie Landry**  
La Grange de la Garde – 07510 Sainte-Eulalie  
07 86 87 01 08 - www.plante-et-sante.fr  
Un domaine de forêt, près et zones humides pour la culture de plantes médicinales et petits fruits.

**6F TERRE D'ABELLLES**  
**Jérôme debard**  
330 route d'Issas – 07310 Arcens  
06 01 83 46 82  
Venez découvrir la vie des abeilles et découvrir le monde des chiens de troupeaux.

**6G FERME DU PRE MAZAN**  
**François Jouffre et Camille Prévost**  
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 !

**Jeu du partage des eaux parcours artistique et mystérieux**  
Cherchez sur nos fermes les photos des œuvres de la Ligne du partage des eaux, photographiez-les et tentez de gagner notre panier gami.

### Moments paysans

Ferme de Montmoulard : ferrage de chevaux et animation poney.

**Auberge La Reine des Prés**  
Le village – 07470 Lachapelle Craillouse  
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 et Robert Servant**  
Impasse du Cham Chalabreges – 07110 Chassiers  
04 75 88 34 51  
www.masdesfaisses.com  
Jardinage naturel, confitures, sirops, légumes transformés, tisanes, plants comestibles & d'ornements.

**7D MAS DE BAGNOLS**  
**Pierre et Maria Mollier, Louis de Moerloose**  
1357 route d'Alès – 07110 Vinezac  
04 75 36 51 99 - http://www.mas-de-bagnols.com  
Petite cave particulière. Découvrez notre spécialité, un vin issu d'un égrappage manuel des rafles !

**7E DOMAINE DU GRANGEON**  
**Christophe et Chrystel Reynouard**  
Le Grangeon – 07260 Rosières – 04 75 39 54 84  
Venez visiter notre cave de vinification, déguster nos vins Chatus, Viognier, cuvée mon Coeur...

**7F ÉLEVAGE DU SERRE**  
**Laurent et Sylvain Balmelle**  
Le Serre – 07260 Ribes – 07 83 468 199  
https://www.facebook.com/elevageduserre07/  
À la rencontre de nos chèvres du pâturage à la transformation en passant par la dégustation...

**7I DOMAINE DU PIGEONNIER**  
**Jocelyn Vigouroux et Karine Moulin**  
Le Pigeonnier – 07230 Payzac  
06 24 15 10 90 – www.domainelepigeonnier.com  
Déguster 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 : hydrolat, macérât, tisane, confiture, sirop. Châtaigneraië à parcourir.

**7K DOMAINE DU VIALAT**  
**Anne Morati et Philippe Monnier**  
Domaine du Vialat – 07230 Lablachère  
06 37 37 84 18  
https://www.facebook.com/Domaine-du-Vialat-131063563735447/  
Vins de terroir en IGP Ardèche

**7L MAS DE LA CHABRIÈRE**  
**Roger, Thérèse, Emmanuel et Babeth Roue**  
55 chemin de La Chabrière - 07110 Laurac-en-Vivaraïs  
06 81 74 23 68  
Dégustez nos huiles d'olive, tapenade, nectar de fruits BIO. Participer aux visites de l'oliveraie.

**7M FERME DES DEUX SOURCES**  
**Mathieu Millot et Sandrine Laurent**  
Les Vernades – 07260 Rosières  
06 63 00 54 74  
Élevage porcin en plein air (charcuterie) et viticulture AB (vins naturels et jus de raisin).

**7N DOMAINE DE MERCOIRE**  
**Maël et Jehan Royé**  
Mercoire - 07260 Rosières  
06 71 42 66 59  
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 extensif de porcs plein air, de brebis et de vaches pour la vente de viande et charcuterie.

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

**7Q DOMAINE DU PÈRE LÉON**  
**Nathalie, Marc et Eric 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 entre 9h et 10h30, samedi et dimanche ;  
Élevage du Serre : traite à 8h et 17h, samedi et dimanche ;

**Auberge Lou Castagnou**  
Place de la mairie – 07110 Chazeaux  
04 75 88 85 49

**Le Bouche à Oreille**  
53 rue de la Recluse  
07260 Joyeuse – 04 75 36 61 35

**Le bistro d'Aillon**  
14 place de l'église  
07200 Aillon – 04 75 93 42 20

## DES RIVES DE L'ARDÈCHE À L'IBIE

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

**8A JÉRÔME MAZEL**  
**Jérôme Mazel**  
70 chemin de La coustace – 07120 Pradons  
06 73 78 70 66  
Rencontre avec un vigneron entre vieilles pierres et barriques pour visite et dégustation.

**8B MIELLERIE LES AIRES**  
**Cyrille Arnaud**  
80 impasse des Aires – 07120 Chauzon  
06 15 22 18 39 – lesaires.over-blog.com  
Miel et dérivés, produit de la ruche, safan et vannerie. Voir les abeilles dans la ruche transparente.

**8D DOMAINE OLÉICOLE DE PONTET-FRONZÈLE**  
**Jean, Geneviève et Jean-Noël Berneau**  
Chemin de l'oliveraie – 07150 Lagorce  
06 51 98 06 65 - 04 75 37 19 98  
www.pontet-fronzele.fr  
Ruiselant de la colline, nos olives roulent jusqu'au moulin, livrent leurs secrets et notre passion.

**8E DOMAINE DE PÉCOULAS**  
**La famille Eldin au grand complet**  
Péculas – 07150 Lagorce – 06 03 43 53 66  
www.domainedepecoulas.com  
De la vigne au verre de l'oléicologie le guide au coeur du Domaine. AOP/IGP Ardèche, jus maison

**8G AU MOULIN DE MON PÈRE**  
**Pierre Platel et Yasmine Julien**  
Moulin Thoulouze – 07120 Grospières  
06 51 15 87 86  
http://www.aumoulinde-monpere.com  
Plantes médicinales aux multiples vertus pour partages étonnants et colorés le temps d'un week-end.

**8H DOMAINE DE BOURNET**  
**Isaline et Olivier de Bournet**  
Domaine de Bournet – 07120 Grospières  
04 75 39 68 20  
www.domainedebournet.fr  
Visitez le monde merveilleux d'un vigneron. Vignes, matériel, caves, chai à barriques, dégustation.

**8I LA FERME DES DIVOLS**  
**Didier Asserpe et Annabelle Isidore**  
Les Divols – 07460 Beaulieu  
04 75 89 98 72  
Découvrez la vie de 50 chèvres dans un hameau charmant. Et dégustez des fromages atypiques.

**8J CHÂTEAU DES LÈBRES**  
**Sébastien Strohl de Pozzols**  
Château des Lèbres – 07460 Banne  
04 75 36 34 14 - http://www.domainedeslebres.com  
Du raisin à nos papilles ! Visite du vignoble & dégustation dans les caves voûtées du château (XVI<sup>e</sup> siècle)

### Moments paysans

Au Moulin de Mon Père : distillations de laurier noble et de genévrier commun à 10h30 et 16 h.  
Ferme des Divols : traite des chèvres à 18 h.  
Château des Lèbres : visite guidée du parc du château, samedi et dimanche à 11 h.

**L'auberge des Salelles**  
Les Salelles - 07170 St-Maurice-d'Ibie  
04 75 94 84 80



## DU RHÔNE À LA DENT DE REZ

Rassasiez vos envies avec nos produits fermiers !

**9C EARL PRADAL**  
**Ingrid et Olivier Pradal**  
**Marion Teissonnière**  
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 bio rebelle & cuisinier. Prenez le temps des mets, des vins et des saveurs locales en bio !

**9F ESCARGOT DES RESTANQUES**  
**Valérie Delabre**  
Quartier Charbonnières  
Direction Bourg-Saint-Andéol  
07700 Saint-Remède – 06 07 16 06 42  
www.escargotdesrestanques.wix.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.



## Les conseils de l'épouvantail



Restaurant ou ferme-auberge



Petite restauration à la ferme



Goûter à la ferme



Exploitation agricole en agriculture biologique



Ferme adhérente à Nature et Progrès