

## « Les agri-randonnées »

« Découvrir les fermes qui font vivre et entretiennent les vallées, profiter des paysages, sentir les parfums et arômes de la végétation méditerranéenne, goûter aux charmes cévenols et déguster les produits locaux sur leurs lieux de production...

Voilà ce que vous proposent agriculteurs et accompagnateurs, sur des circuits adaptés, au lever du soleil ou en soirée, avec des animations ludiques et gourmandes, pour partager avec vous les saveurs cévenoles Ardéchoises.»

*Paysages et chevriers les 3/06 et 12/07 à 15h  
aux Chèvres de l'Eyrolle (1)*

*De la fleur à la bouche les 21/07 et 17/08  
à la miellerie du Monteil (2) (RDV à 15h sur la place de Chazeaux  
Balade et jardins les 19/06 et 4/08 à 14h au Mas des Faïsses (3)*

*Balades du Picodon les 8/07, 22/07, 5/08, 20/08 à 18h  
à l'élevage du Serre (4)*

*Les 'Castagnades' les 15/10, 23/10, 30/10 à 14h  
chez Manu et Maïa (5)*

*Vins et olives les 13/07, 27/07, 10/08 à 18h  
au domaine du Pigeonnier (7)*

**D'autres dates disponibles et tous les renseignements  
sur : [www.ardeche-randonnees.com](http://www.ardeche-randonnees.com)**

**Contact : Ardèche Randonnées - 07 86 43 31 81**

## « L'atelier fermier »



### 'Jardin caresse ; jardin paresse'

Vous disposez d'un lopin de terre, mais ne savez pas comment en tirer parti. Vous ne supportez plus les légumes « chimiques » que l'on vous propose... Vous aimeriez avoir de belles

fleurs, mais...

**Jardiner « propre » en se fatiguant le moins possible, en utilisant le minimum d'eau, en recyclant une bonne partie de ses propres déchets... cela vous paraît impossible ?**

**Le Mas des Faïsses vous propose de vous prouver le contraire. Parler de l'écologie, c'est bien. La pratiquer, c'est beaucoup mieux.**

**De mars à juin, Yvette vous propose de vous initier aux techniques du jardinage écologique tous les dimanches matin de 9 h à midi (sauf en cas de pluie)**

20 € par personne (+ 10 € d'adhésion à l'association à la première inscription); bonnes chaussures et paire de gants sont conseillés.

Possibilité de déjeuner à la ferme-auberge sur réservation (tél 04 75 88 34 51)

**Cette offre a été créée  
par les paysans des Cévennes  
Ardéchoises avec l'appui  
logistique de la FD CIVAM  
de l'Ardèche, en partenariat  
avec les Offices de Tourisme du  
territoire, Ardèche Randonnée et  
Le Pays de l'Ardèche Méridionale.**



**Retrouvez, à travers toute l'Ardèche,  
d'autres animations touristiques et culturelles en  
lien avec le monde agricole et rural, dans le cadre  
de "de fermes en fêtes", un ensemble d'actions  
accompagnées par la FD CIVAM de l'Ardèche.**

« Pour compléter votre visite, l'Office Intercommunal de Tourisme du Pays Beaume Drobie vous propose, «Balade, découverte et saveurs en Pays Beaume-Drobie», un guide où vous découvrirez des idées de circuits découverte mêlant des balades faciles à faire en famille, l'accueil de producteurs à la ferme et la découverte d'un patrimoine exceptionnel.

Renseignements : 04 75 89 90 92  
contact@tourisme-beaumedrobie.fr  
[www.tourisme-beaumedrobie.fr](http://www.tourisme-beaumedrobie.fr)

Rhône-Alpes  
**ardèche**  
LE CONSEIL GÉNÉRAL



**Contacts Offices de Tourisme :**

JOYEUSE  
04 75 89 80 92

LARGENTIÈRE VAL DE LIGNE

LES VANS  
04 75 37 24 48

TACT Ardèche Plein Sud - Vogüé  
04 75 88 62 27



Fédération Départementale  
des Civam de l'Ardèche  
Domaine Olivier de Serres - 07170 MIRABEL  
Tél./fax : 04 75 36 77 64  
fdcivamardeche@orange.fr

# de fermes en fêtes

présente  
"De  
paysages  
en paysans"

**« Balades  
en Cévennes  
Ardéchoises  
à la découverte  
de nos fermes »**



[www.reseaupaysage.fr](http://www.reseaupaysage.fr)

**« Tout au long de l'année,  
nous, paysans des Cévennes ardéchoises,  
vous invitons au sein de nos fermes,  
de nos espaces de vie.  
A travers des visites, des dégustations,  
un atelier de découverte vous pourrez  
découvrir nos métiers,  
nos passions,  
nos produits. »**

	Décembre	Novembre	Octobre	Septembre	Août	Juillet	Juin	Mai	Avril	Mars	Février	Janvier
Les Chèvres de l'Eyrolle												
Miellerie du Monteil												
Le Mas des Faïsses												
Elevage du Serre												
La ferme de Manu & Maïa												
Les Alrassets												
Domaine du Pigeonnier												

Sur réservation (aux heures de visites pré-définies)



### 1 Les Chèvres de l'Eyrolle

Gwenaëlle et Nicolas MIRMAND  
Les Ladets 07200 Lentillères / **Info** : 04 75 93 89 56



- Produits : Fromage de chèvres

- Jours de visites : d'**avril** à **octobre** sur réservation

- Contenu : **Partagez un moment avec nos chèvres, dans un environnement préservé.** Visite de la fromagerie et dégustation..



### 2 Miellerie de Monteil

Patricia et Jean-Claude Cesari  
07110 Chazeaux / **Info** : 04 75 88 30 34



- Produits : Miels, propolis.

- Jours de visites : **toute l'année** sur réservation

- Contenu : **Découvrez la nature, les abeilles et le miel.**

Pendant une heure, vous vous familiariserez avec le monde de l'abeille et son fonctionnement dans une approche environnementale.

Dégustation des produits de la ferme en fin de visite !



### 3 Le Mas des Faïsses

Yvette Martin et Robert Servant  
**Chalabrières** 07110 Chassiers / **Info** : 04 75 88 34 51

- Produits : Confitures, pâtés végétaux, plats cuisinés, sirops de fleurs.

- Jours de visite : tous **les mercredis** de 17 à 19h en Juillet et en Août, le reste de l'année sur réservation (groupe d'au moins 5 personnes).

- Contenu : **Bio et beau ! Visite commentée des jardins écologiques.** Découverte de modes de culture différents au long des jardins s'intégrant dans le paysage, le compost, la gestion de l'eau. Le tout agrémenté d'un apéritif gourmand !  
Tarif : 5 €/adulte et 3 €/enfant (dégustation comprise)



### 4 Elevage du Serre

Sylvain Balmelle et Grégory d'Helft  
Le Serre 07260 Ribes / **Info** : 06 38 39 20 32



- Produits : Picodon, chevreaux

- Jours de visite : d'**Avril** à **Juin**

et de **Septembre** à **Octobre** sur réservation.

Dégustation possible.

- Contenu : **Découverte de l'environnement de notre élevage de chèvres, de nos méthodes d'élevages.**

Explication de notre atelier de transformation du lait et du picodon.



« Pour trouver nos fermes, contactez nous directement »



### 5 La ferme de Manu & Maia

Manu VERHELLEN  
Charrus 07230 St-ANDRE LACHAMP / **Info** : 04 75 93 00 13



- Produits : différents miels, produits de châtaignes (différentes crèmes, purée, farine, flan)

- Jours de visites : de **Mars** à **Septembre** sur rendez-vous (3€ par pers.)  
Visite gratuite les jeudi après midi de **Juillet** et **août** à 15h.

- Contenu : **Venez découvrir le monde des abeilles et la culture des châtaignes !** Visite guidée de l'exploitation, ruche de démonstration, observation des abeilles.

Possibilité de balade ludique sur le thème : « découverte des Cévennes ardéchoises ». Dégustation de nos produits de châtaignes et miels.



### 6 Les Alrassets

Cécile et Alain Feynerol-Leroux/ Les Alrassets 07140  
St-PIERRE-St-JEAN / **Info** : 04 75 39 46 39 / 06 75 29 28 30

- Produits : confitures, crèmes de châtaigne, pestos, sirop.

- Jours de visites : de **Mai** à **Juin** et de **Septembre** à **Octobre**, **le jeudi à partir de 14 h.** Durée de la visite 1h30, réservation obligatoire, dégustation en fin de visite.

- Contenu : Venez **partager notre travail sur la rénovation d'un patrimoine Cévenol.** Mas en pierre de schiste, 17ème siècle, paysage de faïsses. Exploitation du châtaignier « L'arbre à Pain », petits fruits-confiture, gîte. Concilier promenade et découverte dans un milieu façonné par nos Anciens.



### 7 Domaine du Pigeonnier

Jocelyn VIGOUROUX  
Le pigeonnier 07230 PAYZAC / **info** : 06 24 15 10 90

- Produits : Huile d'olive, olives et jus de raisins

- Jours de visites : De **Juillet** à **Août**, tous **les mardis** départ de la visite à 10h, durée environ 1h30 avec dégustation, sans rendez-vous.

Le reste de l'année sur rendez-vous.

- Contenu : Venez découvrir le Domaine du Pigeonnier, situé sur la commune de Payzac, au cœur d'un paysage de culture en terrasse **nous vous accueillons lors de balades à travers vignes et oliviers.**

