« Tous les jeudis, du 12 juillet au 23 août 2018, cinq fermes autour de Lamastre, Nozières et Désaignes, vous accueillent. Vous pourrez alors rencontrer les agricultrices(eurs) qui ont choisi d'arrêter un moment leur travail pour prendre le temps de vous faire visiter leur ferme.

Chaque jeudi après midi, ils sont prêts pour vous faire découvrir leur lieu de travail, leur atelier, leurs animaux. Vous pourrez entrevoir leur quotidien : un travail tantôt rude, tantôt plus calme selon les saisons, mais où ils demeurent assidus et heureux !

Dans ce pays de l'Ardèche, vous pourrez ainsi acheter leurs produits sur place : terrines, huiles essentielles et hydrolats, plantes, fruits, sirops et confitures, charcuteries et saucissons, fromages...

Vous retrouverez alors leurs goûts authentiques issu d'une agriculture durable et/ou biologique, en accord avec la vie et la nature qui vous entoure, le temps de vos vacances ou davantage. »

Petites astuces

Soyez bien chaussés ! Nous vous conseillons de porter vos chaussures de marche, même par beau temps. En cas de pluie, vous ne regretterez pas d'avoir des bottes.
Pensez à emporter un sac isotherme pour conserver au mieux les produits frais achetés.
Attention, les chiens ne sont pas acceptés dans toutes les fermes. Si c'est le cas, la laisse est obligatoire.
Si vous souhaitez faire des achats, soyez prévoyants car nos fermes ne sont pas équipées pour la carte bleue.

Organisé par un collectif d'agriculteurs/trices membres du CIVAM* Ardèche :
Pour des campagnes Vivantes et Solidaires !

CIVAM ARDECHE

De fermes en fêtes

Fédération des CIVAM de l'Ardèche
Domaine Olivier de Serres
07170 MIRABEL
www.civamardeche.org/Les-jeudis-a-la-ferme
civam07

Partenaires

ardèche LE DEPARTEMENT
BANQUE POPULAIRE AUVERGNE RHÔNE ALPES
Groupama la vraie vie s'assure ici
La main tranquille

* Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu Rural

création impressions modernes ImprimVert

LES Jeudis à la ferme

De fermes en fêtes

DU 12 JUILLET AU 23 AOÛT 2018

Un itinéraire découverte de l'agriculture et des saveurs locales au pays de Lamastre

CIVAM CAMPAGNES VIVANTES

www.civamardeche.org/Les-jeudis-a-la-ferme

DISTILLERIE LES ESSENTIELLES > 14 H 30 À 18 H 1

Fanny Simon & Camille Bordes
Lieu : La source Moïse - Route de Bel-Air - 07570 DESAIGNES
Tél. 06 32 94 66 02 ou 04 75 07 24 49 > **www.distillerie-les-essentielles.fr** > **Distillerie Les Essentielles**
Latitude : 45.0039272 > **Longitude :** 4.5109091

Nouvellement installée à Desaignes, la distillerie artisanale de Camille et Fanny vous ouvre ses portes pour une visite riche en odeurs. Vous découvrirez l'alambic qu'elles utilisent pour la transformation de plantes aromatiques en hydrolats et huiles essentielles. Les plantes n'étant pas sur place, elles répondront à toutes vos questions sur leurs cultures et la cueillette sauvage.
Vente sur place : hydrolats, huiles essentielles, mélanges aromatiques, huile d'olive - Nous vous accueillions dès le jeudi 5 juillet et jusqu'au jeudi 30 août.

FERME DU BLAYON > 14 H À 18 H 2

Marie & Sébastien Campoy
Lieu : Le Blayon - 07270 NOZIERES
Tél. 09 88 28 54 48 ou 06 62 57 99 20
Latitude : 45.022842 > **Longitude :** 4.573216

À flanc de montagne, Marie et Sébastien vous accueillent sur la ferme du Blayon, un lieu calme et verdoyant dominant la vallée. Troupeau de vaches Highland et leurs veaux, élevage de lapins traditionnel, canards en plein air.
Produits de la ferme : terrines diverses, rillettes, filets et aiguillettes de canards, sirops et fruits de la ferme...
Marché du terroir le mardi et samedi matins à Lamastre.

FERME DU SERRE DE LA COMBE > 14 H À 19 H 3

Vivianne Bruyère & Noémie & Nathan Pouliquen
Lieu : Serre de la Combe – Route de Nozière 07570 DESAIGNES
Tél. 06 68 69 61 99 (plantes) ou 06 29 83 26 88 (chèvres)
Latitude : 45.010895 > **Longitude :** 4.544003

Venez découvrir un jardin de plantes aromatiques et bienfaisantes. Comment naît un hydrolat par la distillation ? Sur place : tisanes, hydrolats, boutures de plantes...
Initiation aux plantes à 14 h : s'ouvrir aux bienfaits de la nature (12 €/pers. pour l'après-midi). Repartez avec le baume que vous aurez fabriqué !
De 15 h à 19 h, passez voir nos biquettes ! C'est avec plaisir que nous vous présenterons la vie à la ferme ; de la traite à la fabrication des fromages biologiques de chèvre. Picodons AOP, caillés doux et tomme, yaourts, charcuterie de chèvre... il y en a pour tous les goûts !
Traite à 17 h 30.
Retrouvez-nous sur les marchés de Lamastre le samedi et le mardi matin.

FERME DES BAUDS > 16 H À 18 H 4

Gwladys Cuvillier & Manu Rouxel
Lieu : Serre de méricou - 07270 LAMASTRE
Tél. 04 75 06 59 66 ou 07 87 67 01 75 > **fermedesbauds**
Latitude : 44.996673 > **Longitude :** 4.574154

Venez découvrir notre ferme conduite en agriculture biologique où nos cochons gambadent en plein air, bronzent au soleil et jouent ensemble ! Nos truies, notre verrat et nos porcelets plus ou moins grands vous accueillent à partir de 16 h pour leur distribuer leur repas ! Une degustation vous sera proposée en fin de visite. Produits de la ferme : saucisson sec, viande séchée (Lonzo, noix de jambon...) pâté de campagne, godiveaux, caillettes... tout cela produit par nous-même ! N'hésitez pas à vous munir de votre glacière !
Marché du terroir le samedi matin à Lamastre - Magasin de producteur à Vernoux (mardi matin et après-midi ; jeudi matin ; vendredi de 16 h à 19 h et le samedi matin).

LES JARDINS DU FRAYSSE > À PARTIR DE 19 H 5

Richard Champion & Alexandre Frattini
Lieu : Le Fraysse - 07570 DESAIGNES > **Tél.** 06 78 51 12 94
Facebook Les jeudis au Fraysse > **http://lesjardinsdufraysse.over-blog.com/**
Latitude : 45.011849 > **Longitude :** 4.530109

Venez partager des moments agri-culturels privilégiés et chaleureux aux Jardins du Fraysse ! Richard Champion, producteur de châtaignes et de légumes est également formé en géologie. Alexandre Frattini, producteur de pâtes (du « blé aux pâtes ») est accordéoniste et fréquente des univers musicaux variés. Tous deux vous proposent un programme original qui va de la lecture de paysage à des soirées contes en passant par des concerts jazz, blues, New Orléans ou folk. De 19 h à 20 h visite des activités agricoles et dégustations ventes de produits de la ferme. À partir de 20 h, repas et soirée festive autour d'une programmation culturelle originale.
Repas champêtre > 13 € (enfants 6 €).
Marché du terroir le samedi matin à Lamastre et à Valence.