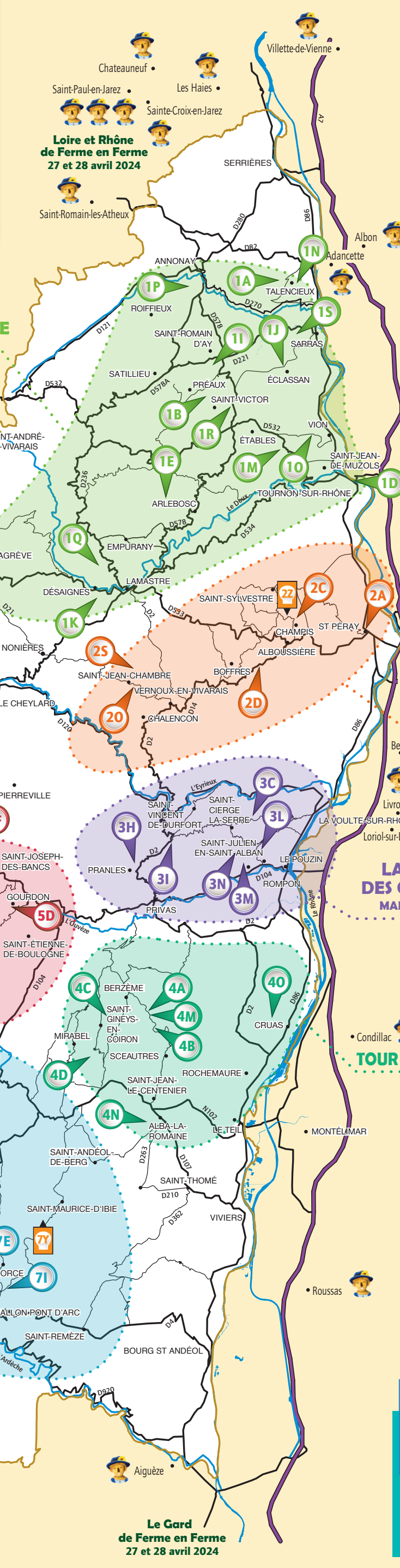


CIVAM
 RENSEIGNEMENTS
Fédération CIVAM de l'Ardèche
 pour des campagnes vivantes et solidaires
 1064 Chemin du Pradel • 07170 MIRABEL
 04 75 85 05 04 • contact@civamardeche.org
 www.civamardeche.org
www.defermeenferme.com



La Fédération Départementale des CIVAM de l'Ardèche (CIVAM 07)
 Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu Rural est une association, loi 1901, reconnue d'intérêt général, de ruraux qui cherchent à construire un monde rural vivant et solidaire, ouvert sur la société, et porteur d'avenir !
 Elle promeut et coordonne des initiatives pour la valorisation de l'agriculture et du milieu rural, accompagne et aide les projets innovants et collectifs d'agriculteurs et de ruraux, pour promouvoir l'agriculture durable, favoriser les liens entre citoyens et producteurs dans une démarche d'éducation populaire. L'association est ouverte à tous ceux qui souhaitent soutenir, participer ou créer des actions en lien avec ses valeurs.
 Toutes les infos sur notre page Facebook CIVAM07 ou notre compte Instagram @civamardeche ou sur www.civamardeche.org ou par téléphone au 04 75 85 05 04



***Un week-end pour découvrir... toute l'année pour revenir !**
 Vous voulez revenir à la ferme le reste de l'année? Vous voulez savoir où retrouver les produits des agriculteurs?
 Rendez-vous sur : **www.defermeenferme.com** et consultez la rubrique **Et pour revenir ?**

LES CIVAM 07 : des collectifs, des réseaux, des partenaires



En Vie de Fermes
 La ferme comme support pédagogique pour transmettre le lien à la terre, éduquer à l'alimentation, du champ à l'assiette : réseau de paysan-ne-s proposant des accueils éducatifs pour tout type de structure. « Nous voulons faire découvrir notre métier, notre passion, créer du lien dans le monde rural. » Demandez aux CIVAM !

InPACT
 Un collectif de compétences multiples afin de promouvoir une agriculture autonome et économe et une alimentation relocalisée et de qualité pour tou-te-s. Nous accompagnons et proposons pour cela des alternatives concrètes aux paysan-ne-s, citoyen-ne-s et collectivités.

Étapes savoureuses
 vous proposent 200 visites et activités gourmandes : des lieux à visiter garantissant des produits ardéchois, locaux et de saison, et un accueil de qualité. Retrouvez tous ces rendez-vous dans le guide Miam miam 2024 et sur lestepassavoureuses.fr

Les fermes ouvrent leurs portes de 9h à 19h : merci de respecter ces horaires, nous avons encore du travail après votre départ !
 Pour arriver chez nous, suivez les flèches présentes sur les 2 derniers kilomètres, près des fermes.



VISITES ET DÉGUSTATIONS GRATUITES

Distillerie du Bois de Païolive
 • Saint-Ambroix

Nous, agriculteurs CIVAM, œuvrons au quotidien pour une agriculture durable. Venez découvrir nos pratiques pour préserver la biodiversité : haies, nichoirs, mares et pleins d'autres !
LPO BIRDLIFE FRANCE
 Sensibilisation aux liens entre biodiversité et pratiques agricoles avec la LPO AURA sur la ferme de Victoria Per Cor, la ferme de la Louvèche et la ferme de Tallans. Selon les sites, découverte des espèces liées aux milieux agricoles, visites de fermes, balades commentées et échanges.

: Fermes participantes dans les départements voisins

L'ARDÈCHE VERTE

Entre, c'est tout vert!



- 1A BRASSERIE ET DOMAINE DES SARMENTS**
Marion et François Lambert
40 route de la Cabane - 07340 Talencieux
06 20 54 21 37
www.brasserie-des-sarments.com
Venez découvrir notre ferme brasserie ainsi que nos vins Saint-Joseph et Viognier issus de nos vignes.
- 1B LA FERME DE L'AMÉLIE**
Grégoire Bobichon, Aurélien et Sébastien Mourier
165 chemin de Marcelas - 07290 Préalay
07 69 09 38 07
/fermesfermiersArdeche
Fromages en appellations, charcuterie tradition, vigne, chèvre, cochon : produire du bon c'est une passion!
- 1D ENTRE DEUX CHAMPS**
Maryne Caillat
343 chemin du Marquis - 07300 Tournon-sur-Rhône
06 78 13 03 90 - /entredouxchamps
Ramène ta fraise ! (ou ta framboise)
Venez découvrir notre atelier de transformation de fruits rouges...
- 1E LA FERME DES GENÈTS**
Jonathan Villien et Camille Bordes
6230 route des Faunies - 07410 Arlebosc
06 89 04 55 32 - www.fermedesgenets.com
Châtaigne, fruits et légumes variés, frais ou transformés, en bio. Venez vous régaler sur les hauteurs du Doux.
- 1I LA FERME PÉI**
Estelle et Matthieu Hoarau
340 chemin des Rouchis - 07290 Saint-Romain-d'Ay
07 71 36 36 98 - www.lafermepei.fr
Venez découvrir notre Péi (Pays) : volailles, cochons rustiques, maraîchage. Productions en AB. Pour la petite restauration, pensez à réserver.
- 1J LE DOMAINE DES BARDES**
Emmanuel Tracol
160, chemin des Bardons - 07370 Eclassan
06 28 28 47 93 - www.ledomainedesbardes.fr
Halte gauloise autour du vin nature, biologique et pratique biodynamique en symbiose avec la nature.
- 1K GAEC BOGUE ET CHÂTAIGNE**
Benjamin Vignal et Cynthia Cellier
425, chemin de Bonnefont - 07570 Désaignes
07 86 02 14 89 - /GAEC Bogue et Châtaigne
Châtaignes, fruits, petits fruits, légumes et produits gourmands à partir des fruits de la ferme.
- 1M GAEC LES CAPRICES DU PETIT CHÈRE**
Léa Bruguière et Mylène Massaudet
385 route de Chère - 07300 Étables
06 09 55 94 33 - 06 77 27 52 41
/LesCapricesduPetitChere
Sur les hauteurs de Tournon-sur-Rhône, venez découvrir l'élevage des chèvres et la fabrication du Picodon AOP.
- 1N ARDECHANVRE**
Pierre Exbrayat
55 rue centrale - 07340 Talencieux (à côté du Proxi)
07 82 94 34 42 - www.ardechanvre.fr
Culture et transformation du chanvre bien être.
Venez découvrir ses multiples vertus.
- 1O GAEC LA FERME BOBON**
Delphine et Yann Roche
90 chemin de Combalieu - 07610 Vion
06 69 54 57 76 - /lafermebobon
Glaces, yaourts, crèmes desserts, fromages au lait de brebis bio, multi médailles. (= Fermiers d'Or et Paris)
- 1P AUX PLUMES ARDÉCHOISES**
Aymeric Archier
Chemin de la plaine - 07100 Roiffieux
06 33 48 93 19 - /Aux Plumes Ardéchoises
Élevage de poules pondeuses, de poulets de chair race Gris du Vercors, de pigeon de chair.
- 1Q FERME DE CHARPELIÈRE**
GAEC LE CHAMP DES AMOUREUX
Lucile Forot et Arnaud Rostoll
925 chemin de Charpelière - 07570 Desaignes
06 33 02 45 11
Vaches, petits fruits, châtaignes, farine, plants de légumes, produits transformés... en bio bien sur!
- 1R LA SERRE DE NAVAS**
Sophie Giordano
230 chemin du Lièvre Navas - 07410 Saint-Victor
07 60 59 59 83
Production de plant biologiques légumes, aromatiques, petits fruits et arbustes.
- 1S DOMAINE DUCLOT**
Richard et Corentin Duclot
«Crisinas» 1330 route des Cormes - 07370 Sarras
06 48 48 75 00
Domaine viticole en Saint-Joseph, travaillé en agriculture raisonnée.

Moments paysans

Ferme de l'Amélie : venez découvrir la traite à 17h30 les 2 jours.
Ferme des Genêts : venez découvrir la greffe chaque matin.
GAEC Bogue et Châtaigne : venez découvrir le greffage du châtaignier à 10h les 2 jours.
GAEC Les Caprices du Petit Chère : venez découvrir la traite à 18h les 2 jours.
Ardechanvre : venez découvrir le manucurage avec trimeuse.
Ferme de Charpelière - GAEC le champ des amoureux : venez découvrir le tri et la mouture des céréales à 10h les 2 jours.

DE CRUSSOL AU PLATEAU DE VERNOUX

Trois verres à deux pattes

- 2A DOMAINE CHABOUD-CELLIER**
Charlène Cellier et Stephan Chaboud
21 rue Ferdinand Malet - 07130 Saint-Péray
06 77 07 95 64 - www.domainechaboudcellier.com
Domaine viticole de 13 ha, nous produisons 4 appellations en vins blancs et rouges.
- 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
Artisan de ma vie, je souhaite partager avec vous ma démarche et mon activité. Et pourquoi pas une bière ?
- 2D GAEC DE TRAPIER**
Florent et Philippe Cros
1155 chemin de l'Ancien Tramway - 07440 Boffres
06 74 63 95 19 - www.lagrangeproducteurs.fr
Dans une ambiance familiale, venez découvrir la race Limousine. Déguster la viande rouge autour d'un barbecue.
- 2O GAEC DE SAMARIE**
Samuel et Marie Terras
315 route du Perrier - 07240 Saint-Jean-Chambre
06 09 11 34 11 - www.mademoiselle-chataignes.fr
Venez découvrir la fabrication de la farine de châtaigne et rencontrer nos brebis au détour d'une crêpe!
- 2S DISTILLERIE LES FEUX DE SAINT-JEAN**
Nicolas Angenieux
787 route de Chaudier - 07240 Saint-Jean-Chambre
07 82 72 70 01
www.distillerie-ardeche.fr
Production d'Eau de vie, de Whiskies et de Rhums bio ardéchois sur deux alambic au feu de bois.

Moments paysans

GAEC de Samarie : venez découvrir la tonte des brebis par un tondeur professionnel les 2 jours de 9h à 16h.
Distillerie les feux de Saint-Jean : distillation en directe pendant les visites.

LA ROUTE DES CAPRINES, MAIS PAS QUE...

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
Découvrez chèvres, cochons, fromages, châtaignes et produits transformés dans un hameau du XVI^e siècle.
- 3H GAEC DE TRÈS LE SERRE**
Jean-Marc et David Bourret et Laure Vallon
135 chemin des Auches - 07000 Pranalès
06 21 82 11 19 - /Gaec de Très le Serre
Chèvres laitières en AOC Picodon, fromages de chèvre, vaches allaitantes et viande bovine en caissettes.
- 3I MIELLERIE DU CHAMBOURLAS**
Julien Picard et Hendrick Fion
2003 route de Privas - lieu-dit chambourlas
07360 Saint-Vincent-de-Durfort
06 22 66 30 30 - www.mielleduchambourlas.fr
Dans le respect d'un environnement sain et préservé dans lequel l'abeille vit en parfait équilibre.
- 3L CAVE TEXIER**
Martin Texier
1285 route de Quintel - 07250 Rompon
07 80 42 23 47 - www.martintexier.fr
Domaine familial en bio depuis 1998.
- 3M BALSAMIQUE MYRIAM ODDON**
DOMAINE DE BLACHER
Myriam et Étienne Oddon
1815B rue Frédéric Mistral - 07000 Saint-Julien-en-Saint-Alban
06 85 80 96 05 - www.domainedebalcher.com
Gastronomie : balsamique, vin nature.
Pédagogique : chiens truffiers, agneaux, veaux, chevaux, volailles, farine.
- 3M LE JARDIN CROQU'ETA GRAINE**
Emilie Dueros et Audrey Redon
1495 rue Frédéric Mistral - 07000 Saint-Julien-en-Saint-Alban
06 62 93 10 31 - /croquetagraine
De l'humus à l'humain : selon des techniques empruntées à la permaculture production de graines, semis, PPAM.

Moments paysans

GAEC de Très le Serre : venez découvrir la traite des chèvres à 17h les 2 jours.
Balsamique Myriam Oddon : spectacle de Marionnettes sur le thème Olivier de Serres, théâtre de l'agriculture et message des champs et expositions exil des plates à 10h les 2 jours.
Le Jardin Croque'ta Graine : atelier distillation

TOUR DU COIRON

Sur le Coiron, tout est bon !

- 4A GAEC DU SERRE DE COURPATAS**
Sarah et Christophe Chaussy
105 chemin de Gauthier - 07400 Sceautes
06 81 32 25 60 - /Charcuteries Courpatas
Venez nombreux visiter nos brebis, nos ânes, nos cochons et goûter nos boudins, caillettes et saucissons.
- 4B LA FERME DU NECK**
Mathilde Larzillière et Guillaume Maillet
2351 route de Privas - 07400 Sceautes
06 61 46 56 08 - 06 33 35 44 65 - /lafermeduneck
Nos chèvres et nos porcs plein air sont copains comme cochons et éveilleront vos sens au pied du Neck.
- 4C LA FERME DE CLAUT**
Vanessa et Alexandre Perrier
616 route de Saint-Gineys - 07580 Saint-Gineys-en-Coiron
06 10 12 13 28 - /La Ferme de Claut
Venez voir nos vaches Aubrac, nos brebis et vous régaler de nos viandes. Mini ferme et visite abritée.
- 4D ÉLEVAGE DU MONT REDON**
Damien Taulemesse
370 chemin de Ganeyren - 07170 Mirabel
06 59 12 59 26 - /Elevage du Mont Redon
Élevage Blonde d'Aquitaine. Bœuf fermier en direct ! Traçabilité, saveur, laboratoire agréé à la ferme !
- 4M LA FERME DE FAY**
Cathy, Laurent et Antoine Turrel, Léandre Figuière
64 impasse de Fay - 07400 Sceautes
06 20 23 00 17 - www.lafermedefay07.fr
Veaux, Vaches, chevaux, volailles ! Il y en a pour tous les goûts à 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 - /lesruchersdeclauzel
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 - www.leterreau.org
Nous produisons et commercialisons des légumes et des plants bio, cultivés par des salariés en insertion professionnelle.

Moments paysans

La ferme de Fay : venez découvrir des petits jeux sous forme de questionnaire.

HAUTES CÉVENNES MONTAGNE, ENTRE LACS ET VOLCANS

Venez découvrir les reliefs de nos saveurs !

- 5A FERME DE LA LOUVÈCHE**
Stéphanie et Nicolas Coquart
Impasse la Louvèche - 07470 Le Lac d'Issarlès
06 29 48 26 31 - /fermedelalouveche
Élevage et transformation à la ferme : fromages de chèvre bio, charcuterie et viande de porc.
- 5B FERME DE MONTMOULARD**
GAEC DES AUVERCHOISES
Vanessa et Pierre-Louis Rolland Fonton,
Montmoulard - Route du Lac d'Issarlès - chemin du Ruisseau
07470 Coucouron
06 59 77 43 57 - /Ferme de Montmoulard
Chèvres, différents fromages, Sirap/Gelée de Foin.
Farine de blé. Séchage en Grange. En AB !
- 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 à combien câlines ! Beau panel de fromages fermiers et cosmétiques au lait de chèvre !
- 5D LES JARDINS D'ISANA**
Émilie Cauret et Olivier Lantoin
443 chemin des Groussons - 07000 Gourdon
06 65 12 10 96 - www.lesjardinsisana.net
Conservatoire de la tomate et de plantes utiles.
Graines et plants potagers/aromatiques/ethnobotaniques.
- 5F GAEC DE LA PAILLE AUX CHAMBAUDS**
Sandrine Huet, Pascal et Valentin Robin
114 route de Mezilhac
La Paille - Route du Mont Gerbier-de-Jonc
07530 Saint-Joseph-des-Bancs
06 12 68 12 46 - www.ferme-auberge-saintjosephdesbancs.fr
Chez nous tout est bon.
- 5L ÉLEVAGE ROUX**
Élodie Coste et Jérémy Roux
Le Bouchet - 07530 Genestelle
06 37 04 06 46 - /gaec.roux.5
Paysannerie moderne, vache Aubrac, castanéiculture.
Produits... snack fermier, goûter sucré, accueil couvert.
- 5M AU CHAMP DES OISEAUX**
Lucile et Maxime Trehou
La croix-haute - Chabannes - 07470 Coucouron
06 22 10 66 07
/Au champ des Oiseaux. Maraîchage BIO à Coucouron
Vente de plans BIO / Selon reproduction : adoption de poules et de lapins Géants des Flandres.

Moments paysans

La ferme du Clos de Bonnaud : venez découvrir la traite à 17h les 2 jours.
Aux champs des oiseaux : fabrication de semis divers avec possibilité d'achat (de la graine à l'assiette).
Toute la journée, les 2 jours.

Hôtel Bar Restaurant Les Marronniers
Angélique Chareyre et Benjamin Castella
18 place du Champ de Mars
07330 Thueyts
07 86 38 93 37 - www.hotel-les-marronniers.com

De la Paille aux Chambauds
Sandrine Huet - 114 route de Mezilhac
La Paille - 07530 Saint-Joseph-des-Bancs
06 12 68 12 46
www.ferme-auberge-saintjosephdesbancs.fr

CÉVENNES MÉRIDIONALES

La ferme, on l'ouvre!

- 7A DOMAINE JEROME 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.
- 7B DOMAINE OLÉICOLE BIO**
MOLIN DE PONTET-FRONZELLE
Geneviève, Jean et Jean-Noël Berneau
340 chemin de l'Oliveraie - 07150 Lagorce
06 52 22 70 52 - 06 51 98 06 65 - www.pontet-fronzelle.fr
Visite de l'oliveraie et du moulin : huiles locales d'exception. Olives et olivades.
- 7E DOMAINE DE PÉCOULAS**
Famille Eldin
Quartier Pécoulas - 07150 Lagorce
06 03 43 53 66 - www.domainedepécoulas.com
Notre Domaine issu de 5 générations cultive ses vignes en HVE pour offrir le meilleur dans nos bouteilles.
- 7F LA CHATAIGNERIE**
Christian Viano
Lieu-dit Le Rabas - 07110 Prunet
06 47 16 97
Ces arbres centenaires vous invitent à percevoir la magie des lieux et goûter de savoureuses douceurs à la châtaigne...

- 7G DOMAINE DU GRANGEON**
Christiane, Chrystel et Christophe Reynouard, Brigitte Micheli, Jean-Christophe Reynaud et André Chaîne
720 A route du Grangeon - 07260 Rosières
06 50 32 38 52
Niché dans les faysses de la Cévennes ardéchoise nous serons très heureux de vous faire découvrir le CHATUS.
- 7H ÉLEVAGE DU SERRE**
Denis Dumain, Sylvain et Laurent Balmelle
577 route de Serre - 07260 Ribes
06 33 33 28 96 - /elevationdeserres07
Venez découvrir notre ferme, du pâturage de nos biquettes jusqu'à la dégustation de nos produits.
- 7I LES RUCHERS DE L'IBIE**
Elodie et Nicolas Leullier
390 chemin de Lacasses, Gourguet - 07150 Lagorce
06 86 72 45 11 - www.chaters-de-ibie-mieldardache.com
Découvrez la passion de notre métier, de l'élevage des abeilles à la récolte du miel avec dégustation.
- 7J DOMAINE LE PIGEONNIER**
Jocelyn Vigouroux et Karine Moulin
Le pigeonnier - 07230 Payzac
06 24 15 10 90 - www.domainelepigeonnier.com
Ici la vigne et l'olivier se côtoient, au cœur d'un paysage préservé ! Visite de la cave et du moulin à huile.
- 7K CHÂTEAU DES LÈBRES**
Sébastien et Nelly Strohl de Pouzols
923 route des Lèbres - 07460 Banne
04 75 36 34 14 - www.chateau-des-lebres.com
Du raisin à vos papilles : visite guidée du vignoble, chais et dégustation dans les vieilles caves du château.
- 7L DOMAINE LA CLEF DU BONHEUR**
Telma et Guillaume
2 allée Las Solelhades - 07140 Les Vans
06 70 44 55 60 - www.domainelaclefdubonheur.fr
Venez découvrir, partager et déguster notre passion du vin le temps d'un week-end !
- 7M LA FERME TERRE API**
Julie et Sébastien Constant
586 route de Murjas - 07140 Brahic
06 03 03 62 49 - /lafermeterreapi
Des chevrers passionnés ! Découverte de la chèvrerie, de l'élevage à la production fromagère.
- 7S LE MOHAIR DE PLANZOLLES**
Corinne Gers
Le Terradou - 07230 Planzollès
06 60 72 31 56 - www.lemohairdeplanzollès.fr
/lemohairdeplanzollès
À la découverte de la chèvre angora, productrice de mohair, laine française de haute qualité.
- 7T DISTILLERIE DU BOIS DE PAÏOLIVE**
Frédéric Bardon
1037 route du Granzon - 07460 Banne
06 81 93 91 25 - www.distillerieduboisdepaiolive.fr
Producteur bio d'huiles essentielles, eau-florales, infusion, liqueurs, pastis : sentir, voir, goûter...
- 7U MARAÏNERIE - MARAÏCHAGE ET CHÈVRERIE**
Mélanie Arnaudies et Faustine Foucher
Hameau des Buis - 1264 route de Maisonneuve
07460 Berrias et Casteljaou
06 58 14 79 06 - /maraiverie
30 chèvres et un jardin potager bio vous accueillent en aplomb du Chassezac, au sein d'un collectif.
- 7V GAEC DU RANC DE L'ARC**
Mandy Giner, Ugo, Agnès et Patrick Eldin
46 route de la vallée de l'ibie - 07150 Lagorce
06 62 87 77 87 - /GAEC du Ranc de l'arc
Production de vignes et céréales bio avec transformation en farine au moulin sur la ferme !

Moments paysans

Élevage du Serre : venez découvrir la traite à 17h les 2 jours.
Domaine oléicole bio, moulin de Pontet-Fronzelle : Visite de l'oliveraie avec les fondateurs. Le samedi à 14h et le dimanche à 9h30.
Domaine de Pécoulas : visite accompagnée des vignes à 10h30 les 2 jours.
Les Ruchers de l'ibie : observation des abeilles à travers une ruche vitrée.
Château des Lèbres : atelier œnologique avec dégustation des vins en cours d'élevage (barriques et amphores). À 11h et 17h les 2 jours.
Domaine la clef du bonheur : balade d'1h jusqu'aux vignes, suivie d'une dégustation. Départ de la cave à 10h.
Distillerie du Bois de Païolive : réaliser des distillations de plantes en direct les après-midi.

L'auberge des Salèles
Philippe Centaro
3755 route de vallon - 07170 Saint-Maurice-d'Ibie
04 75 94 84 80 - www.auberge-des-salèles.com

La Cueillette 07
Emmanuel Cedat
458 route de l'Église - 07260 Ribes
04 75 39 82 49 - www.lacueillette07.fr

Jardin du Mas de T'AI
Près du hameau de Perbost - 07110 Rocher
06 84 78 37 59
Un parc floral qui remplira vos sens, quelques artistes invités pour vous séduire et l'infini au bout du regard.

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 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 !

- ✓ 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.



Restaurant ou ferme-auberge



Partenaire culturel



Chien interdit sur la ferme



Petite restauration à la ferme



Goûter salé et/ou sucré à la ferme



Accessibilité aux personnes à mobilité réduite