

ÉMERVEILLÉS PAR L'ARDÈCHE



« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »



Accueil et loisirs
à la ferme

ÉDITION 2024/2025



ARDÈCHE

bienvenue-a-la-ferme.com/ardeche



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
ARDÈCHE

Envie



de redécouvrir le bon goût
et les plaisirs simples
de la vie à la ferme ?



NOUS SOMMES LES AGRICULTEURS ARDÉCHOIS DU RÉSEAU BIENVENUE À LA FERME

prêts à vous faire découvrir nos produits et vous faire vivre des expériences inoubliables à la ferme.

Notre engagement : vous permettre de manger chaque jour des produits locaux et de saison, et vous permettre de prolonger l'expérience à la ferme avec les fermes auberges, casses-croûtes, campings, gîtes et chambres d'hôtes, fermes équestres et en visitant des exploitations agricoles.

En suivant la petite fleur, vous soutenez activement l'agriculture de notre merveilleuse Ardèche !

Retrouvez les agriculteurs proposant une activité de restauration, séjours, loisirs :



Se restaurer :

Ferme auberge n°8, 39, 40, 41

Goûter à la ferme n°9

Apéritif vigneron n°55



Dormir :

Camping n°18, 27, 32, 35, 42, 43, 45, 48, 49, 50,

Gîte n°1, 5, 7, 15, 17, 22, 28, 31, 32, 40, 46, 47, 56, 57, 58

Chambre d'hôtes n°31, 58 - Table d'hôtes n°31



S'amuser, découvrir :

Ferme équestre n°30, 47

Visite de ferme n°3, 6, 9, 10, 33, 52, 56, 58, 59

Labyrinthe n°14 - Ferme de découverte n°17, 53

Retrouvez les agriculteurs ravis de vous faire découvrir leurs produits :

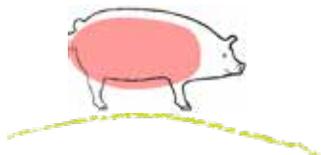


Produits fermiers :

Ferme n°1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10, 11, 12, 15, 16, 19, 20, 21, 23, 24, 25, 26, 28, 29,

31, 33, 34, 36, 37, 38, 40, 44, 48, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 58, 59

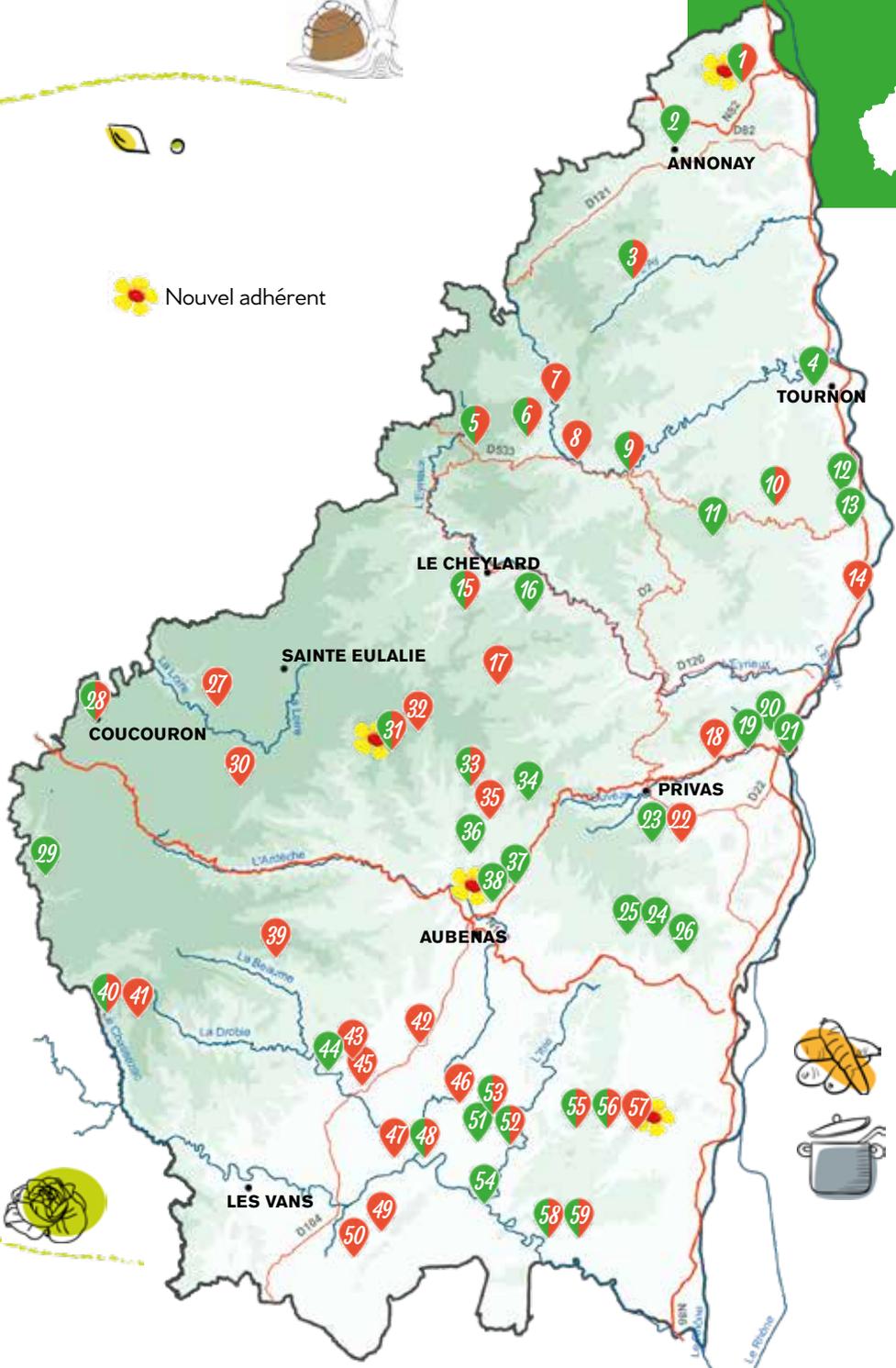
Magasin de producteurs n°13



ARDÈCHE



Nouvel adhérent



J'veux
du local!
ICI, C'EST L'ARDÈCHE

www.jveuxdulocal07.fr

LE SITE DÉPARTEMENTAL DE L'ALIMENTATION DE PROXIMITÉ

Retrouvez les producteurs, les lieux de vente et les marchés près de chez vous, pour faire le plein de produits locaux



Légumes, fruits, fromages, viandes,
vins, miel... Bio, AOC...



Vente à la ferme, au marché,
en magasin de producteurs, en AMAP...



De Annonay à Vallon-Pont-d'Arc,
en passant par le plateau Ardéchois...

Flashez le QR code



Chambre d'agriculture de l'Ardèche
4 av de l'Europe Unie 07000 Privas
Tél : 04 75 20 28 00
production.fermiere@ardèche.chambagri.fr



La référence de qualité depuis 30 ans

Goûtez l'Ardèche, c'est quoi ? Des produits fabriqués en
Ardèche avec des matières premières d'origine locale.

Ça se trouve où ? Dans les points de vente, chez les
producteurs, sur les marchés : repérez le logo !

Ça se mange où ? Dans les restaurants, les pique-niques et chez
les traiteurs Goûtez l'Ardèche : leurs plats agrées sont composés
à 80% de produits ardéchois.

Comment être sûr de la qualité ? Grâce à des contrôles
d'organismes externes et des visites « mystère ». La saveur est
aussi garantie par des jurys de dégustation.

Ardèche
LE GOÛT

Ardèche
LE DÉPARTEMENT

www.goutezlardeche.fr

@goutezlardeche



1. LA FERME DE L'ÉTOILE NOIRE

Caroline et Vincent JUNIQUE

1717 route de Combalat - 07340 FELINES

06 52 28 95 87 - gaecdeletoilenoire@gmail.com

www.lafermedeetoilenoire.fr - Facebook et Instagram : la ferme de l'étoile noire



PRODUITS DE LA FERME: Caroline et Vincent sont heureux de vous accueillir à la Ferme de l'Étoile Noire en agriculture biologique depuis 2009.

Nous élevons des bœufs de race Black Angus, des porcs noirs en plein air et quelques brebis noires du Velay. Vous pouvez vous approvisionner en viande de bœuf et de porc sur place ou sur les marchés de la région.

GÎTE A LA FERME: les gîtes sont construits dans une ancienne ferme ardéchoise du XIX^e siècle. Vous y trouverez du calme et de nombreuses activités comme le safari parc de Peaugres. Dans un cadre familial où la nature domine, les gîtes de Combalat 3* sont idéals pour des vacances rythmées entre détente, bien être et découvertes sportives. Vous profiterez tout au long de votre séjour d'une grande piscine couverte, du terrain de pétanque, de l'espace détente et de grands espaces pour vos balades. Parking.

OUVERTURE: gîtes toute l'année. Ferme sur demande par téléphone.

2. FRUITS DU PLATEAU ANNONÉEN

Adrien DULAC

51 rue Victor Hugo - 07100 ANNONAY

06 40 82 59 12 - www.facebook.com/Fruits-du-Plateau-Annonéen-108278710918646/

PRODUITS DE LA FERME: petit fils d'agriculteur, j'ai repris l'exploitation familiale où je poursuis la vente directe de fruits cueillis mûrs sur l'arbre comme l'a initié mon grand-père en 1978.

Avec plus de 45 variétés de pêches et nectarines, d'abricots, de cerises et des pommes, je produis également des melons et des pommes de terre commercialisés tout en direct à la ferme.

OUVERTURE:

Suivant début de pleine saison de juin à septembre : du lundi au samedi de 9 h à 12 h et de 15 h à 19 h. En automne/hiver : mardi, jeudi et vendredi. Suivez l'actualité sur notre page facebook.

3. LA CHÈVRE BLANCHE

Franck DEYGAS

655 montée de la Garenne - 07290 SATILLIEU

04 75 34 94 82 – 06 62 40 94 82 – lachevre.blanche@orange.fr

www.facebook.com/gaec-de-la-chèvre-blanche



PRODUITS DE LA FERME: élevage caprin en transformation (faisselles, fromages frais, affinés en caillé lactique, notre caillé doux de Saint Félicien, fourme, tomme, bûchette et pyramide cendrée). Terrines et saucisses de chèvre.

VISITE DE LA FERME: les soirs à 17 h du 15 mars au 1^{er} novembre, possibilité d'assister à la traite des chèvres.

OUVERTURE: vente à la ferme de 17 h à 19 h tous les jours du 15 février au 1^{er} novembre et de 17 h à 18 h du 1^{er} novembre au 23 décembre. Fermé le dimanche.

Retrouvez nos produits au point de vente collectif «La Main Paysanne» à Annonay, ouvert du mercredi au samedi



4



5



6

4. ENTRE DEUX CHAMPS

Maryne CAILLET

343 chemin du Marquis - 07300 TOURNON

06 78 13 03 90 – entredouxchamps@gmail.com - www.facebook.com/entredouxchamps



PRODUITS DE LA FERME : des fruits cueillis et transformés à la ferme.

Variétés gustatives de fraises, framboises, cassis, groseilles, cerises qui poussent en pleine terre ardéchoise.

Gourmandises fruitées : bâtonnets glacés 100 % fermiers - sorbets plein fruits, nectars, sirops, confitures, pâtes de fruits. Nouveauté : liqueurs.

OUVERTURE : vente de fruits frais en saison et de produits transformés sur rendez-vous.

Magasins de producteurs de la région : «La Musette» à Bourg-les-Valence, «L'Escale Paysanne» à La Voultre, «La Cagette» à Veyras, «Distri'ferm» à Tournon-sur-Rhône, «Le Village des producteurs» à Ruoms, «La Grange» à St Péray.

5. LA PETITE FERME

Lucie et Anthony MARCHAND

185 chemin du Gontat - Les Chalayes - 07320 SAINT AGREVE

06 75 39 59 27 - gaeclapetiteferme@hotmail.com



PRODUITS DE LA FERME : fromages de chèvre fermiers au lait cru et yaourts. Nous élevons aussi des porcs gascons qui seront transformés en charcuterie fine et rénovons une petite châtaigneraie pour vous proposer de bons produits à base de châtaignes.

Tous nos animaux sont élevés en plein air et la ferme est en agriculture biologique.

GÎTE A LA FERME : pour un séjour au cœur de notre ferme, nous vous proposons le gîte «Les chalayous» 2 épis d'une capacité de 2 à 4 personnes où vous pourrez apprécier notamment de magnifiques nuits étoilées ainsi qu'un lever de soleil sur la vallée, depuis la grande terrasse du gîte. Situé dans un hameau charmant, nous vous accueillerons avec grand plaisir pour partager avec vous nos passions et notre métier si le cœur vous en dit.

Accueil bébé et accueil rando.

Pour réserver, contacter le service réservation :
04 75 64 70 70.

OUVERTURE : tous les jours de 17 h à 19 h d'avril à octobre et de 17 h à 18 h de novembre à mars.

Marchés le lundi à St Agrève, le jeudi à Vernoux-en-Vivaraïs et le samedi au Chambon sur Lignon.

Gîte à l'année.

6. SPIRULINE DES MONTS D'ARDÈCHE

Evelyne et Pascal POSSETY

Lieu-dit Mazabrard - 07320 SAINT JEURE D'ANDAURE

04 75 08 05 76 - contact@ardeche-spiruline.com

www.ardeche-spiruline.com - www.facebook.com/ardechespiruline



PRODUITS DE LA FERME : spiruline en brindilles et en comprimés.

VISITE DE LA FERME : découvrez la spiruline, un aliment d'avenir à hautes vertus nutritionnelles !

Evelyne et Pascal, producteurs passionnés, vous présenteront une culture étonnante pour une alternative intéressante. Écologique et durable, notre ferme est située dans un écrin de verdure au cœur de l'Ardèche verte.

OUVERTURE : le mercredi de 15 h à 18 h ou sur rendez-vous d'avril à septembre.



7. PAR LES MONTS ÉTOILÉS

Yoann HARMAND

La Gagère – 2500 Chemin de Liobard - 07270 NOZIERES

07 78 11 13 98 - lagagere.ardeche@gmail.com - www.parlesmontsetoiles.com

www.facebook.com/people/Par-les-monts-étoilés/100083379780817/



GÎTE A LA FERME : pour un séjour ressourçant dans les montagnes ardéchoises, notre gîte en pierres de pays peut accueillir 5 personnes.

Admirer la pureté du ciel étoilé, pratiquer des activités de pleine nature, déguster les produits de la ferme (fraises, framboises, châtaignes, noix...), découverte des animaux. Idéal familles, randonneurs.

OUVERTURE :

Visite de la ferme sur rendez-vous toute l'année.

En saison, marchés le mardi et le samedi à Lamastre.

Gîte à l'année.

8. FERME AUBERGE DE JAMEYSSE

Catherine MONCHAL

640 route de Jameysse - 07570 DÉSAIGNES

04 75 06 62 94 - fermeauberge.jameysse@gmail.com - www.fermeauberge-ardeche.fr

www.facebook.com/Ferme-Auberge-de-Jameysse-105254257835567



FERME AUBERGE : accueil en table individuelle ou en groupe (capacité 80 pers). Charcuterie maison, caillettes, volailles et gratins cuits au four à bois, gâteau à la châtaigne, à la myrtille.

Activité traiteur : plats à emporter sur commande.

OUVERTURE : toute l'année sur réservation (fermé le dimanche soir).

9. LA FERME DU CHÂTAIGNIER

Ophélie et Aurélien GRANGE

Le Roux - 07270 LAMASTRE

04 75 06 30 19 - lafermeduchataignier@orange.fr

www.ferme-du-chataignier.com

www.facebook.com/La-ferme-du-chataignier



PRODUITS DE LA FERME : châtaignes au naturel, crème de châtaigne, châtaignes au sirop, farine, liqueurs, gelées, confitures et miel.

Magasin à la ferme et points de vente collectifs en Ardèche : «La Main Paysanne» à Annonay et «La Grange» à St Péray et sur la région (Rhône, Isère, Ain, Savoie et Haute-Savoie).

GÔTER À LA FERME : selon saison crêpes ou pâtisserie et une boisson. 6 € le goûter/personne.

VISITE DE LA FERME : de la châtaigneraie et de l'atelier de transformation avec dégustation. 3,50 €/personne (gratuit - de 18 ans).

OUVERTURE : juillet et août du mardi au samedi de 11 h à 19 h.

Avril, mai, juin, septembre et octobre : mercredi et samedi de 15 h à 18 h.



10



11



12

10. MIELLERIE DU GAEC À TIRE D'AILE

Barbara et Franck BERAUD LAMI

40 allée des Coquelicots - La Bâtie - 07440 CHAMPIS

06 41 85 44 06 – miellerieatiredaile@gmail.com

<https://miellerie-atiredaile.com/> - www.facebook.com/miellerieatiredaile/



PRODUITS DE LA FERME : passionnés d'apiculture, nous proposons les produits bruts de la ruche (miels, gelée royale, pollen frais et propolis). Nous vous accueillons dans notre miellerie pour vous faire connaître notre univers, vous parler de notre métier et de nos pratiques.

Nous transhumons nos ruches de la vallée du Rhône à la montagne ardéchoise afin de profiter d'un plus grand nombre de floraisons et vous proposer une gamme de miels variée.

VISITE DE LA MIELLERIE : la miellerie A Tire d'Aile vous accueille tout au long de l'année pour vous faire découvrir le monde des abeilles et les produits de la ruche.

Au programme : visite de la miellerie, de l'atelier gelée royale et pollen frais puis dégustation de nos miels.

OUVERTURE : du 15 avril au 1^{er} août : lundi : 10 h 30 - 13 h et de 15 h - 18 h et vendredi : 11 h 30 - 19 h. Le reste de l'année : mercredi 12 h - 17 h et vendredi 12 h - 19 h.

Visites en juillet et août : le jeudi à 17 h sur inscription. Le reste de l'année, groupes (enfants et/adultes) sur rendez-vous.

11. GAEC DE TRAPIER

Florent et Philippe CROS

Trapier - 07440 BOFFRES

06 74 63 95 19 - florentcros@yahoo.com - philinecros@gmail.com

PRODUITS DE LA FERME : éleveurs-naisseur-engraisseurs de bovins allaitants limousins.

Viande de boeuf découpée et conditionnée par nos soins sur l'exploitation. Vente au détail et en caisse à la ferme sur commande et au magasin de producteurs «La Grange» à Saint-Péray. Mais aussi du boeuf en saucisson sec, chorizo, grillades, merguez, conserves de bourguignon et tripes.

OUVERTURE : visite et vente à la ferme sur rendez-vous.

12. DOMAINE LEMENICIER

Domaine LEMENICIER

802 chemin des Peyrouses - 07130 CORNAS

04 75 81 00 57 - 06 22 82 78 04 - contact@domaine-lemenicier.fr

www.cornas-lemenicier.com - www.facebook.com/jacques.lemenicier



PRODUITS DE LA FERME : vins AOP Saint-Péray, AOP Cornas, AOP Crozes-Hermitage.

OUVERTURE : vente au caveau tous les jours sur rendez-vous de 8 h à 12 h puis de 13 h 30 à 19 h et le dimanche de 9 h à 12 h uniquement.

Retrouvez nos vins au magasin de producteurs «La Grange» à Saint-Péray ouvert du mardi au samedi de 8 h 30 à 19 h.



13



14



15

13. MAGASIN DE PRODUCTEURS LA GRANGE

129 avenue de Gross Umstadt - 07130 SAINT PÉRAY
04 75 57 49 66 - lagrangesaintperay.contact@gmail.com
www.facebook.com/Lagrangesaintperay/ - www.instagram.com/lagrangesaintperay



MAGASIN DE PRODUCTEURS : au magasin La Grange, c'est plus d'une cinquantaine de producteurs qui vous proposent un large choix de produits issus directement de leur ferme.

Un lieu idéal pour faire vos courses quotidiennes et manger des produits frais et de saison toute l'année.

Vous trouverez en rayon : fruits, légumes, fromages, viandes, œufs, charcuteries, confitures, vins...

En venant à La Grange, vous rencontrerez les producteurs qui pourront vous parler de leur ferme et de leurs produits.

Notre motivation, vous proposer en toute transparence, des produits fermiers de qualité et locaux.

Au plaisir de vous recevoir !

OUVERTURE : du mardi au samedi, de 8 h 30 à 19 h.
Suivez nos actualités sur nos pages Facebook et Instagram.

14. LABYRINTHE VEGETAL

Philippe LEORAT
Quartier Mirabel - Route de Toulad - 07800 CHARMES/RHÔNE
04 75 25 80 65 – 06 70 10 96 83 – fialeorat@gmail.com
www.labyleo.com - www.facebook.com/labyrinthevegetal/

LABYRINTHE VÉGÉTAL : aménagé au coeur d'un champ de maïs et de miscanthus, je vous propose un grand jeu en extérieur dans un cadre protégé sur les hauteurs de Charmes. En famille ou entre amis, venez vous amuser en toute convivialité au coeur du labyrinthe où des énigmes vous attendent tout au long du parcours ; rires et brumisateurs seront de la partie !

Le tout, ce n'est pas d'entrer, c'est d'en sortir !
Dégustation de jus de fruits de l'exploitation après le parcours et possibilité d'acheter des bouteilles.

OUVERTURE :
Du 1^{er} juillet au 31 août, tous les jours de 10 h à 20 h.
Dernières entrées à 18 h 30.
Nocturne jusqu'à minuit les vendredis, dernières entrées à 22 h 30.
Ouverture les 3 premiers dimanches de septembre de 10 h à 20 h.
Groupes sur rendez-vous.
Tarifs : 8 € pour les adultes et 6,50 € pour les enfants de 5 à 16 ans.

15. MIELLERIE DE BOISSY

Catherine et Christian MOLLE
Boissy - 07160 ACCONS
04 75 29 30 66 - molle-christian@outlook.fr



PRODUITS DE LA FERME : miels (châtaignier, acacia, toutes fleurs, lavande, sapin, romarin, montagne).

Nougat blanc, pain d'épice, miel aux noix, huile de noix.
Viande bovine.

Sentiers de découverte : le sentier de l'ours, autour de la flore ardéchoise et de l'abeille, le sentier des 7 géants, sur le thème des arbres et de la forêt.

GÎTE À LA FERME : nous vous accueillons dans notre grand gîte (15 personnes) idéalement situé entre la Vallée de l'Eyrieux et la montagne ardéchoise. Grande pièce à vivre, 5 chambres avec chacune sa salle de bain privative, grande terrasse semi couverte au sud, lac de pêche et terrain de tennis privé. Idéal pour des retrouvailles familiales ou entre amis. Visite de la miellerie proposée et paniers garnis de nos produits à l'accueil.

OUVERTURE : vente à la ferme et sentiers de découverte du 01/07 au 31/08 tous les jours de 9 h à 12 h et de 15 h à 19 h. Fermé le dimanche et les jours fériés. Hors période estivale, sur rendez-vous.

CONSEIL &
EXPERTISE
COMPTABLE

CERFRANCE
entreprendre, ensemble

Faites pousser
vos performances
avec Cerfrance !



Dans chaque
domaine, des
experts à votre
service.

PRIVAS
04 75 20 29 50

TOURNON
04 75 07 16 27

BOURG-ST-ANDEOL
04 75 54 86 61

AUBENAS
04 75 93 06 72

DAVEZIEUX
04 75 69 32 10

PERMANENCES
St Agrève, Coucouron



Création et
cession
d'entreprise



Obligations
juridiques
et fiscales



Comptabilité



Pilotage de
l'activité



Gestion du
patrimoine



Paie



16. LA FERME DE LAUDIE

Rémi CHASSON

95 route de Laudie - 07160 SAINT BARTHELEMY LE MEIL

04 75 29 29 81 - lafermedelaudie@orange.fr



PRODUITS DE LA FERME : petits fruits et légumes de saison cultivés en terrasses.

Châtaignes sur réservation.

Possibilité de panier sur réservation.

OUVERTURE : sur le marché du Cheylard tous les mercredis matins toute l'année.

Vente à la ferme : sur rendez-vous.

17. LES ESCAPADES D'ARTÉMIS

Sabine BOURRET

241 impasse de Garnier - 07190 ALBON D'ARDECHE

06 07 32 29 17 - lesescapadesdartemis@gmail.com

www.lesescapadesdartemis.fr - www.facebook.com/escapades.Artemis



GÎTE À LA FERME : offrez-vous une «escapade nature» dans un gîte spacieux, chaleureux et confortable, restauré en respectant le charme et l'authenticité des lieux.

FERME DE DÉCOUVERTE : en famille, entre amis, ou à l'occasion d'une sortie scolaire... Partez sur les chemins en compagnie d'un âne, ou suivez Sabine à la découverte des usages des plantes sauvages ou des productions de la ferme (châtaignes, myrtilles sauvages et framboises).

OUVERTURE : tous les jours de février à novembre, sur réservation.

18. CAMPING DE PARAUD

Alain MONTEIL

317 hameau de Paraud - 07000 FLAVIAC

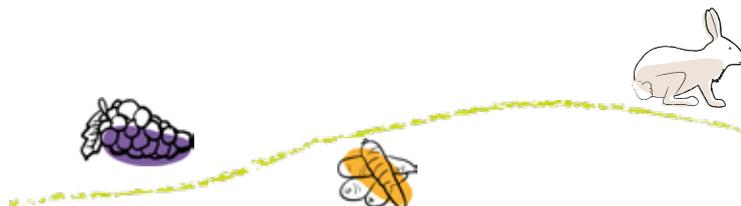
04 75 65 74 11 - 06 79 84 92 45 - 06 80 01 49 40

CAMPING A LA FERME : 6 à 10 emplacements.
Forfait 2 pers : 12 €. 1 pers : 8 €. Pers supplémentaire : 3 €.

Visiteur : 2 €. Camping car : 12 €. Électricité : 4 €.

Animal : 1 €.

OUVERTURE : 1^{er} avril au 30 octobre.





19



20



21

19. GAEC FERME DU PLATEAU DES SOIES

Sandra MOLLIER et Mathieu COMTE

3600 chemin des Grads - Serre la Gardette - 07250 LE POUZIN

06 73 13 40 69 - 06 72 81 13 40 - contact@fermeduplateauessoies.com

www.fermeduplateauessoies.com - www.facebook.com/Fermeduplateauessoies/



PRODUITS DE LA FERME : élevage bio et 100 % plein-air de porcs gascons et de vaches Highland.

Transformation de nos cochons à la ferme par nos soins, sans additif, ni conservateur autre que du sel.

Viande et saucisses à cuire...

Charcuterie cuite : pâté de campagne, rillettes, pâté de tête...

Charcuterie sèche : saucisse, coppa, noix, de jambon, ventrèche...

OUVERTURE : magasin à la ferme ouvert les vendredis de 17 h 30 à 19 h. Organisation de visites durant l'été.

Retrouvez nos autres points de vente sur www.fermeduplateauessoies.com et suivez nos actualités ainsi que notre présence sur les salons et marchés sur notre page Facebook.

20. EARL JARDIN D'ARDECHE

Alain CLARIOND

81 rue des Abricotiers - La Croze - 07250 LE POUZIN

06 72 75 50 29 - jardin.ardecche@outlook.fr

PRODUITS DE LA FERME : produits de pleine terre et de saison (fraises de printemps, tomates et légumes d'été), conduits en protection biologique intégrée.

OUVERTURE : vente à la ferme du mardi au samedi de 11 h à 12 h à partir de début avril.

21. FERME BLACHIER

Ludovic BLACHIER

646 chemin de l'Île de Brancassy - 07250 LE POUZIN

06 11 17 44 76 - 06 18 93 44 58 - cynthiafruit@sfr.fr



PRODUITS DE LA FERME : fruits et légumes de saison, cerises, abricots, pêches, mirabelles, poires, kakis, ail, oignons, courgettes, tomates, poivrons, pois, salades, pommes de terre, épinards, radis, choux, aubergines, fenouil...

Légumineuses : pois chiche, lentilles, haricots borlotto, haricots rouges, noirs, flageolets, lupin, petit épeautre. Oeufs.

OUVERTURE :

A la ferme :

L'été : du mardi au samedi de 9 h à 11 h 30 et de 14 h 30 à 18 h. L'hiver : du mardi au vendredi de 9 h à 11 h 30 et de 14 h 30 à 18 h.

Marchés : de juin à septembre.

Mardi : à la ferme de 17 h à 19 h.

Vendredi : à St Pons de 17 h 30 à 19 h 30.

Dimanche : à Coux de 8 h à 13 h.





22



23



24

22. LE CHAMPS D'AVIS

Gilles et Séverine AMBLARD
 1910 chemin d'Avis - 07210 ROCHESSAUVÉ
 06 31 48 97 48 - amblard.gilles@orange.fr



GÎTE A LA FERME: 1 gîte 6 pers.
 Basse saison, moyenne saison : de 370 € à 470 €/semaine,
 haute saison : 620 €/semaine, week-end 2 nuits : 190 €.
 Visite de la ferme et des châtaigniers.
 Exploitation familiale avec 450 brebis mères, 50 vaches
 allaitantes et des châtaigniers.

OUVERTURE: toute l'année.

23. FERME BASSET – LA CAPROVINE

Estelle et Anselme BASSET
 Ferme de Périchon - 07210 ROCHESSAUVÉ
 04 75 65 81 97 - 06 25 81 60 48 - caprovine@yahoo.fr
www.caprovine.fr



PRODUITS DE LA FERME: produits fermiers bio : œufs,
 viande d'agneau, de veau et de porcs, charcuterie.

OUVERTURE: vente sur les marchés de Privas les
 mercredis et samedis matin.

24. LA FERME DES PRADEAUX

Marie MICHEL
 2555 Route des Pradeaux - 07580 SAINT PONS
 06 07 32 88 83 - marie.miloche@wanadoo.fr
www.facebook.com/people/La-Ferme-des-Pradeaux/100057239178152/

PRODUITS DE LA FERME: fromages de chèvres au lait
 cru entier.

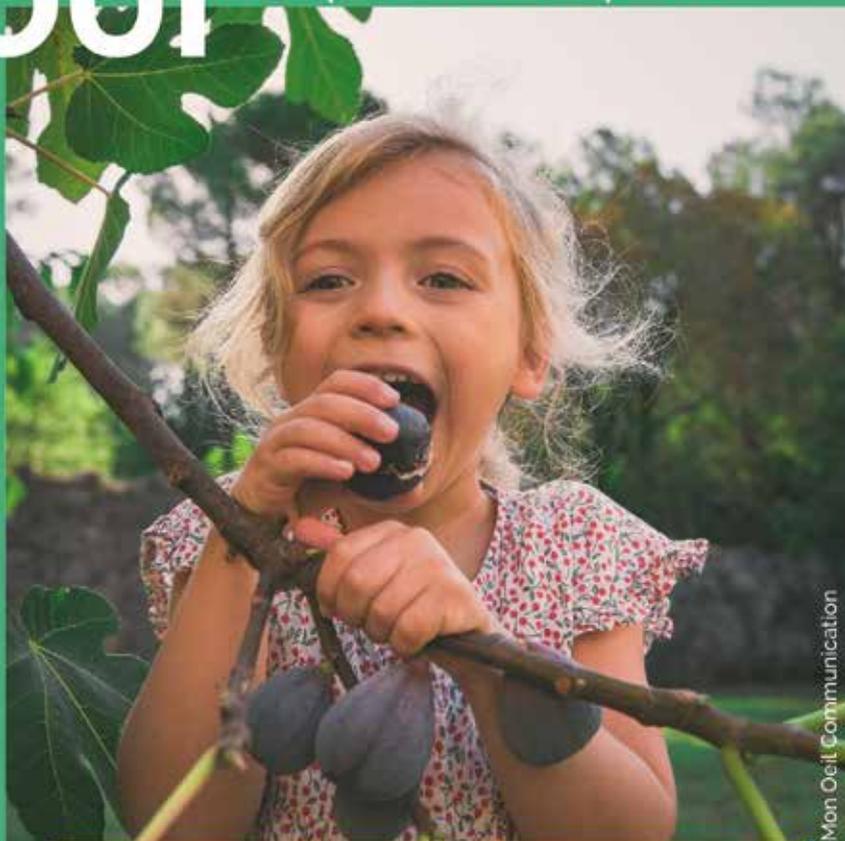
OUVERTURE: sur rendez-vous.
 Marché mercredi à Privas et dimanche à St Privat.
 Marché vendredi soir de juin à septembre à St Pons.
 Retrouvez nos fromages dans les points de vente locaux et
 dans les restaurants ardéchois.





GÎTES DE FRANCE
Ardèche

OUI *aux plaisirs simples*



© Mon Oeil Communication

Réservez votre séjour en toute confiance !



04 75 64 70 70 - www.gites-de-france-ardeche.com



25



26



27

25. FERME DES BARRIBES - PROPRIÉTÉ AMBLARD

Jérôme et Elsa AMBLARD

Les Barribes - 07580 SAINT PONS

06 83 19 95 07 - 04 75 36 75 73 - fermelesbarribes@orange.fr

www.facebook.com/propriete.amblard - www.facebook.com/jerome.amblard.10



PRODUITS DE LA FERME: Jérôme et Elsa vous accueillent sur leur ferme, troupeau de vaches Aubrac avec transformation en direct, viande, charcuterie et grillades de boeuf, viande de veau. Lapins fermiers, confitures avec les fruits de notre verger, miel, crème de marron. Venez partager le goût de la nature, notre passion pour les animaux.

Ferme associée au magasin de producteurs «La Cagette» à Veyras. Nos produits sont aussi disponibles dans ce point de vente.

OUVERTURE: le samedi matin de 10 h à 12 h et sur rendez-vous.

26. GAEC DE LA PIGNATELLE

Noëlle, Patrice et Pascal BOSQUET

1690 route Nationale - 07400 AUBIGNAS

04 75 52 47 83 - 06 62 89 50 78 - pascalou.bosquet@orange.fr



PRODUITS DE LA FERME: la famille Bosquet vous propose ses produits issus de la ferme familiale certifiée Haute Valeur Environnementale (HVE). Volailles : poulets toute l'année, pintades (printemps, été), dindes et chapons (décembre).

OUVERTURE: vente à la ferme le jeudi de 17 h à 19 h ou sur commande.

27. FERME BONNEAU

René ARSAC

Bonneau - 07470 LE LAC D'ISSARLES

04 66 46 23 89

CAMPING A LA FERME: 6 emplacements. Adulte : 4 €.

Enfant (-7 ans) : 3 €. Branchement électrique : 5 €.

Caravane, tente : 4 €. Camping-car 6,60 €.

Voiture : 2,60 €. Caravane à louer : 40 €.

Ferme typique du plateau ardéchois, toit en lauze et bâtisse en pierres taillées.

OUVERTURE: 1^{er} mai au 31 octobre.





28



29



30

28. FERME DE MONTMOULARD

GAEC des Auverchoises

Pierre-Louis et Vanessa FONTON, Nadine et Guy ROLLAND

Montmoulard - 07470 COUCOURON

montmoulard@free.fr - <http://montmoulard.free.fr>



PRODUITS DE LA FERME : fromages de chèvre, faisselle, fromage blanc battu, sirop de foin et gelée de foin. Nouveauté : lentilles vertes, huile de cameline et farine de blé de notre ferme !

Atelier sur place en Agriculture Biologique.

Contact : 06 59 77 43 57

GÎTE A LA FERME : gîtes à proximité de la ferme (élevage caprin) : 2 chalets de montagne 3 épis. 6 pers.

Tarifs : de 388 € à 513 €/semaine.

Location en WE nous consulter.

Possibilité d'acheter des produits de la ferme et d'assister à la traite des chèvres.

Ouvert toute l'année. Contact : 06 50 58 47 51

OUVERTURE : vente à la ferme tous les jours.

Marché de producteurs à Lachapelle-Graillose.

Retrouvez nos produits dans les magasins : le village des producteurs (Aubenas, Ruoms), Biocoop (Prades, Le Puy en Velay), magasins bio, vrac... (secteur Aubenas, Brives-Charensac...).

29. FERME DES FONTS

Joël, Solange et Emmanuel BELIN

Mas des Fonts - 07590 CELLIER DU LUC

06 71 99 76 42 - manubelin07@gmail.com



PRODUITS DE LA FERME : exploitation familiale, située à 1000 m d'altitude sur la commune du Cellier du Luc, sur le plateau Ardéchois.

Nous travaillons à 3 sur l'exploitation pour subvenir aux besoins de nos 50 vaches laitières.

Nous transformons et affinons 1/3 de notre production de lait en fromage. Différents type de fromage sont effectués : du fromage blanc aux tommes affinées, il y en a pour tous les goûts !

C'est avec plaisir que nous vous accueillerons directement à la ferme (tous les jours, sauf le dimanche, de 18 h 15 à 20 h) pour découvrir notre passion et savoir-faire !

OUVERTURE : de 18 h 15 à 20 h lundi au samedi toute l'année.

30. ÉCOLE D'ÉQUITATION L'ÉPERON

Jean-Paul CHABANIS

424 impasse de l'Éperon - 07510 SAINT CIRGUES EN MONTAGNE

04 75 38 94 88 - 06 81 01 53 10 - jean-paul.chabanis@wanadoo.fr

www.cheval-ardeche.fr



FERME ÉQUESTRE : élevage de chevaux de loisirs, chevaux de trait comtois, pension.

Promenades, 1 h, 2 h, 1/2journée, journée.

Leçons, préparation aux examens.

Stage d'initiation et perfectionnement à l'équitation 1 à 4 jours.

Randonnées de 2 à 5 jours.

Formation professionnelle ATE (Accompagnateur de Tourisme Équestre).

OUVERTURE : en saison (juillet/août) tous les jours de préférence sur réservation.

Du 01/04 au 30/06 et du 01/09 au 31/10 sur rendez-vous.



31



32



33



31. LA MYRTILLERAIE

Gregoire GROS

115 chemin de la fabrique - quartier Chambon - 07450 Pereyres

06 20 16 23 71

groslydie@orange.fr - myrtilleraie.fr



PRODUITS DE LA FERME : fromages de chèvre, confitures, compotes, soupes, pâtés.

GÎTE A LA FERME : gîte 4 personnes «La Bombine» sise au Village de Pereyres (3 épis Gîtes de France).

Gîte 4 personnes «Le Myro» sise au village de Pereyres (2 épis Gîtes de France).

CHAMBRE ET TABLE D'HOTE : 2 chambres d'hôtes sise au Chambon à Pereyres (2 épis Gîtes de France).

Table d'hôtes sur réservation la veille exclusivement élaborée avec les produits de la ferme.

OUVERTURE : gîtes et chambres d'hôte : toute l'année.

Produits de la ferme : tous les jours à partir de 15 h, visite de la chèvrerie sur rendez-vous.

32. FERME DE LA CROZE

Hélène et René COSTE

767 route de La Croze - 07530 SAINT JOSEPH DES BANCs

06 74 00 53 54 - coste-helene@hotmail.fr

www.camping-ferme-de-la-croze.com



GÎTES A LA FERME : 4 gîtes 4 pers (2 étoiles) chacun dont 2 chalets accessibles PMR et 1 grand gîte de 6 pers (3 étoiles).

Tarifs semaine : de 280 € à 650 €.

Location 2 nuits minimum.

Possibilité de louer en week-end.

CAMPING A LA FERME : 6 emplacements.

Forfait 2 pers : 13 €. Branchement électrique : 2,50 €.

Personne sup. ou enfant de plus de 2 ans : 2,50 €/jour.

1,50 € pour les enfants de moins de 2 ans.

Visite du moulin de Palhiaire à proximité.

OUVERTURE :

Gîtes : toute l'année.

Camping : du 15 juin au 15 septembre.

33. GAEC ROUX

Elodie COSTE et Jérémy ROUX

L'Abeillaud - 8 chemin de Bastide - 07530 GENESTELLE

06 37 04 06 46 - elevageroux@outlook.fr

www.facebook.com/gaecrouxgenestelle



PRODUITS DE LA FERME : éleveurs de vaches Aubrac, producteurs de châtaignes d'Ardèche AOP et bio, producteurs de kiwis d'Ardèche. Passionnés par notre métier, nous mettons tout en oeuvre pour vous proposer des produits de qualité réalisés par nos soins.

VISITE DE LA FERME : visite gratuite de la ferme les vendredis matin en juillet et août de 9 h 30 à 12 h 30, sur réservation du 15 avril au 15 septembre.

OUVERTURE : retrouvez nos produits à la ferme de la Croze à St Joseph des Bancs, au magasin de producteurs «La Cagette» à Veyras ; en juillet et août sur le marché de Bise les mercredis soirs et sur le marché de St Etienne de Boulogne le jeudi soir.

Le goût de la nature... à votre table !



**CHÂTAIGNE
D'ARDECHE**

LA REINE DES CHÂTAIGNES



 chataigne-ardeche.com



**CHÂTAIGNE
D'ARDECHE**
LA REINE DES CHÂTAIGNES

CRÊPES À LA FARINE DE CHÂTAIGNE AOP



Préparation : 10 mn

Cuisson : 2 min/crêpe

Ingédients : Farine de châtaignes

Ingédients

250 g de farine de châtaignes AOP,

250 g de farine blanche,

3 œufs,

70g de beurre

1 litre de lait,

une pincée de sel.

PRÉPARATION

Mélangez les farines. Délayer ce mélange dans un peu de lait. Joignez les œufs, le beurre fondu et le sel.

Versez progressivement le reste du lait en mélangeant jusqu'à obtenir une pâte onctueuse. Mixez et laissez reposer une heure.

Huiler votre poêle à crêpes avec un papier absorbant. Chauffer la poêle à feu vif.

Faites dorer de chaque côté et dégustez.

Conseils: On mélange fréquemment la farine de châtaignes avec de la farine blanche car la farine de châtaigne ne contient pas de gluten. A ce titre elle convient, lorsqu'elle est consommée pure, pour les personnes atteints de la maladie de coeliaque (intolérance au gluten).

Cette absence de gluten la rend non panifiable, c'est pourquoi on la mélange avec de la farine blanche afin de réaliser des pâtes qui « lèvent ».



34



35



36

34. LES CHÂTAIGNIERS DECHANTELOUBE

Jérôme COSTE

Le Pré Moulin - Vallée d'Antraigues - 07600 ASPERJOC

06 82 83 61 76 - exploitation07600@gmail.com



PRODUITS DE LA FERME : casténéiculteur, producteur et transformateur de châtaignes AB et AOP directement à la ferme avec un atelier de transformation végétal. Nous travaillons essentiellement la variété « bouche ». Nous proposons bien entendu la confiture et crème de châtaignes, des marrons naturels, des biscuits sablés, farine... Certains de nos produits sont labellisés Goûtez l'Ardèche.

Fruits et légumes : maraîcher sur une exploitation implantée dans le sud Ardèche limitrophe. Nous produisons en pluri-culture afin de proposer une diversification des produits.

Depuis 2021, nous commençons à élaborer des produits transformés (ratatouille, cardons, coulis de tomates...).

OUVERTURE : nous distribuons nos produits en circuit court avec des livraisons au sein de magasins de producteurs, de magasins et centrale d'achats. Nous travaillons sur un point de vente sur le site d'exploitation ouvert les fins d'après-midis en saison estivale.

35. CAMPING LE MASSIOL

Philippe CHAMPANHET

Le Massiol - 07200 SAINT MICHEL DE BOULOGNE

04 75 87 10 04 - 06 81 60 05 83 - raymonde.champanhet@orange.fr

CAMPING A LA FERME : 6 emplacements.

Tente : 6 €/pers. Caravane ou camping-car : 7 €/pers.

Enfant - de 12 ans : 3 €. Électricité : 2 €.

Location de mobil-home : de 290 € à 350 €/semaine.

Location caravane de 23 € à 28 €/nuît. Épicerie à 50 m.

OUVERTURE : de Pâques à la Toussaint.

36. GAEC DES MONTS DE L'OIZE

Julien GLEIZAL et Julie MOYERE

Le Bénéfice - 07600 SAINT ANDÉOL DE VALS

06 71 76 75 40 - 06 73 02 74 50

gaecdesmontsdeloize@orange.fr

www.facebook.com/gaecdesmontsdeloize



PRODUITS DE LA FERME : toute une gamme de produits à base de châtaignes (Crèmes, sirop, farine, châtaignons...) et châtaignes fraîches en saison. Confitures (coing, framboise, prune) et jus de fruits. Viande d'agneau en caissette (1/2 agneau découpé et emballé sous vide) sur commande.

OUVERTURE : vous retrouverez nos produits au magasin de producteurs «La Cagette» à Veyras ouvert du mardi au samedi 9 h - 19 h et sur les marchés suivants : Ruoms toute l'année les vendredis, St Julien du Serre de juin à septembre le vendredi de 18 h à 20 h.

D'avril à septembre : Vallon Pont d'arc le jeudi, Ruoms le dimanche et le vendredi matin et sur les marchés festifs (Castagnades, Noël).

Visite et vente à la ferme uniquement sur rendez-vous.

AIDER LA NOUVELLE GÉNÉRATION



À PLANTER LES BASES DE L'AGRICULTURE DE DEMAIN.

Financements, assurances, services.
Grâce à nos conseillers experts de l'agriculture,
réussissez votre installation.

**AGIR CHAQUE JOUR DANS VOTRE INTÉRÊT
ET CELUI DE LA SOCIÉTÉ**



SUD RHÔNE ALPES

Les offres proposées sont soumises à conditions et accordées sous réserve d'étude et d'acceptation par votre Caisse régionale de Crédit Agricole, prêteur. Contrats d'assurances distribués par votre CAISSE RÉGIONALE DE CRÉDIT AGRICOLE MUTUEL SUD RHÔNE ALPES, Société Coopérative à capital variable, dont le siège social est sis 12 Place de la Résistance - CS 20067 - 38041 GRENOBLE Cedex 9, régie par le Livre V du Code monétaire et financier, agréée en tant qu'établissement de crédit, Numéro unique d'identification des entreprises 402.121.958 R.C.S Grenoble - code APE 6419Z - Société de Courtage d'assurance bénéficiant de la garantie financière et assurance de responsabilité civile professionnelle conforme aux articles L 521-2 et R 521-4 du code des assurances, immatriculée au Registre des Intermédiaires en Assurance sous le n° 07 023 476 - Titulaire de la carte professionnelle Transaction, Gestion Immobilière et syndicat numéro CPI 3801 2020 000 045 221 délivrée par la CCI de GRENOBLE bénéficiant de Garantie financière et Assurance Responsabilité Civile Professionnelle délivrées par CAMCA 53 rue de la Boétie 75008 PARIS. Crédit photo : Getty Images.



37



38



39

37. LES VERGERS DU BOSC

François CHAMOUX
83 chemin du Bosc - 07200 VESSEAUX
06 77 83 16 46 - chamoux.maria@orange.fr



PRODUITS DE LA FERME : exploitation familiale produisant des fruits (cerises, abricots, pêches, pommes, poires, kiwis) et légumes de saison conduits en culture raisonnée sur des terrasses.

OUVERTURE : notre point de vente est situé 1640 route de l'Escrinet à Vesseaux (bordure de nationale), nous vous accueillons :

De mai à mi-septembre :
- mardi, jeudi, vendredi de 16 h à 19 h,
- samedi, dimanche de 9 h à 13 h.
D'octobre à début mai : samedi de 9 h à 12 h.



38. MAISON SUREL

Marielle SUREL
59 rue du Pont Vieux - 07200 SAINT PRIVAT
06 12 30 1 724 - 06 70 10 21 88
rudy.tomas@outlook.fr

Facebook : Vente à la ferme saint privat (Maison SUREL) - **Instagram :** [vente_a_la_ferme_saint_privat](#)

PRODUITS DE LA FERME : depuis 5 générations, la famille Surel produit divers fruits et légumes et vous accueillent d'avril à fin septembre, en vente directe sur l'exploitation (fraises, pêches, tomates, aubergines, courgettes, pommes de terre, poires...)
Fruits et légumes cueillis à maturité pour plus de saveur !

OUVERTURE : d'avril à fin septembre, horaires modifiables à consulter sur facebook : vente à la ferme Saint Privat.

39. FERME AUBERGE LA BOLA

Sylvain MENAUD
94 chemin Célestine Le Fabre - 07110 LABOULE
06 18 42 20 88 - auberge@labola.fr - www.labola.fr
Instagram : @la_bola_restaurant_fermier - www.facebook.com/fermeaubergeLABOLA/



FERME AUBERGE : La Bola propose une gastronomie fermière dans une ferme cévenole où l'on se sent chez soi en immersion dans le paysage magnifique de la vallée de la Beauce.

Salle chaleureuse ou terrasse panoramique.
Cuisine gourmande et créative.
Carte des vins d'Ardèche Bio et Nature.
Productions : agneau race ancienne, verger-potager, châtaigne, safran.
Menu unique évoluant au fil du jardin : 36 € (hors boissons).
Menu Enfant : 16 € servi jusqu'à 7 ans (2 plats portions adaptées du menu unique).

OUVERTURE : d'avril à novembre les week-end, sur réservation (détail des horaires sur www.labola.fr ou les réseaux sociaux).
Toute l'année pour les groupes, sur réservation 2 semaines à l'avance.





PRODUITS CÉVENNES REGIONAUX CIVILISÉS
BOUTIQUES PAYSANNES

Avec les Boutiques Paysannes

Découvrez l'Ardèche de l'intérieur

- Rencontrez les gens du pays,
- dégustez les produits locaux du terroir, de qualité, au juste prix,
- pour une alimentation saine et variée.

www.boutiques-paysannes.com

Contact : Adrien Féougier
Blaizac - 07000 Ajoux - 06 84 55 00 97
mail : adrien.feougier@gmail.com

Les Vins d'Ardèche



www.boutiques-paysannes.com





TerraCabra

Vingt producteurs fermiers et les affineurs vous ouvrent les portes sur leur savoir-faire...

Les Fromagers Fermiers du Peytot à Planzolles

Visite de l'atelier d'affinage de Picodon AOP et de fromage de chèvre.
Espace pédagogique sur l'élevage et la production caprine

Pour tout renseignement : terracabra.com



40. LA BOMBINE

Faty et Philippe VINCENT

07140 MONTSELGUES

06 08 09 05 23 - philippe.vincent@nordnet.fr

www.facebook.com/La-Bombine-653416821463509/



PRODUITS DE LA FERME : charcuterie, viande bovine en bio (certification Ecocert), viande de porc, en caissette ou au détail. Magasin à la ferme.

GÎTES D'ÉTAPE : au coeur de l'exploitation agricole, capacité d'accueil de 26 personnes (9 chambres). Salle commune avec coin kitchenette. Accueil équestre.

FERME AUBERGE : 40 pers ou groupe de 50 pers max. Menus à partir de 30 €. Charcuterie, terrine de campagne, braisé de boeuf, côte de boeuf.

Mariages, cousinades, réceptions : sur réservation avec proposition de menus.

Location de salle de réception (entre 150 et 200 couverts) pour des manifestations comme les mariages, anniversaires, cousinades... Pour les tarifs, nous consulter.

OUVERTURE : toute l'année sur réservation.

41. CHEZ FRANCINE

Danielle FAURE

07140 MONTSELGUES

06 42 45 21 81

FERME AUBERGE : 25 pers max.
Soupe pistou, d'orge, cèpes. Charcuterie et viande de porc maison, tartes salées, gratin de légumes du jardin.
Cuisine familiale.

OUVERTURE : toute l'année sur réservation.

42. CAMPING LES ACACIAS

Michel VANNIERE

245 route du Saut - 07110 UZER

04 75 36 86 91 - 04 75 36 88 75 - 06 07 09 37 22

michel.vanniere@wanadoo.fr - www.camping-lesacacias.com

www.facebook.com/camping.lesacacias.7



CAMPING : 3 étoiles, 27 emplacements. Forfait 2 personnes de 16,50 € à 23,30 €.

Adulte suppl (et enfants > 13 ans) : de 5,80 € à 8,30 €.

Enfants (- de 13 ans) : de 4,10 € à 5,40 €.

Enfants (< 1 an) : gratuit.

Branchement électrique : de 4,40 € à 5,40 € selon ampères. Taxe séjour : 0,61 € par personne de plus de 18 ans.

Familial et convivial dans un environnement naturel, calme et ombragé.

Grande piscine (20 m x 8 m) avec plage et aire de jeux.

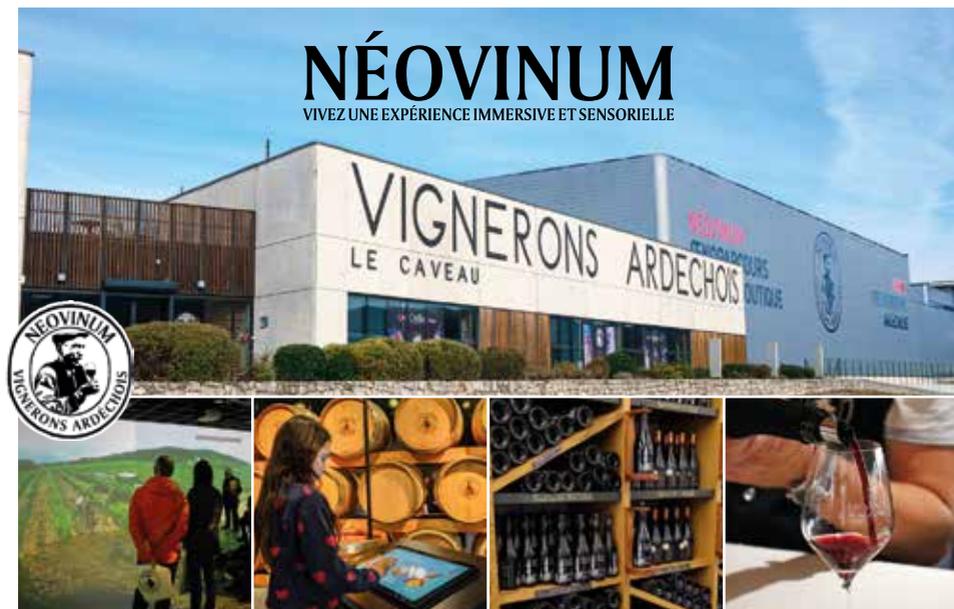
Location de bungalows toilés et mobil-homes.

Produits de la ferme, Boutique Paysanne et produits de première nécessité en vente à l'accueil.

OUVERTURE : 3 avril au 30 septembre.

NÉOVINUM

VIVEZ UNE EXPÉRIENCE IMMERSIVE ET SENSORIELLE



NÉOVINUM VIGNERONS ARDÉCHOIS - Boulevard de l'Europe Unie 07120 Ruoms - www.neovinum.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



DOMAINE TERRA NOÉ

*1^{er} Domaine solidaire d'Ardeche / Un hymne à la Biodiversité
Travaillé en Agriculture Biologique / Lieu de réception pour vos événements*

230 Route de Saint Germain - Lieu-dit Sauveplantade - 07200 ROCHECOLOMBE - www.terra-noe.com



43



44



45

43. MAS DE L'AUBEZON

Sylvie et Jean-Luc ALLAMEL

07260 VERNON

04 75 39 51 20 - 06 64 14 74 00 - laubezou@gmail.com - www.mas-aubezon.fr



CAMPING : 15 emplacements.

Calme, repos, détente, dans un cadre verdoyant.

Emplacement 1 personne : 12 €. Forfait 2 pers: 16 €. Pers

suppl : 8 €. Enfant < 8 ans : 5 €.

Branchement électrique : 4€.

Location 2 caravanes : 4 pers 350 €/semaine, 2 personnes 320 €/semaine.

OUVERTURE : du 1/04 au 30/09.

44. ELEVAGE DU SERRE

Laurent et Sylvain BALMELLE, Denis DUMAIN

577 route du Serre - 07260 RIBES

06 33 33 28 96 - elevageduserre@free.fr

www.facebook.com/elevageduserre07/



PRODUITS DE LA FERME : nous vous accueillons tous les jours, sur réservation, pour vous faire découvrir notre ferme, nos chèvres et déguster nos Picodons AOP et autres fromages et viandes caprine. Visite payante.

OUVERTURE : tous les jours de 9 h à 11 h, plus en juillet et août de 18 h à 19 h.

45. CAMPING DE L'ESOURBY

Alexandre FAURE

L'Escourby - Vernon - 07260 ROSIÈRES

04 75 39 43 56 - 06 25 52 87 82

faure07@wanadoo.fr - www.camping-escourby-ardeche.com



CAMPING : 23 emplacements en pleine nature.

Calme, détente et ambiance familiale. Piscine, terrain de volley, jeux pour enfants.

Exploitation en agriculture biologique : vignes, fruits et légumes. Sur place : vente de fruits et légumes bio de l'exploitation.

Tarifs à la nuitée : emplacement (1 à 2 personnes) : 20,10 €, pers. supp + 18 ans : 8,80 €, pers. supp - 18 ans : 5,30 €, bébé moins d'un an ; gratuit.

Electricité : 4,40 €, animal : 3,50 €, location réfrigérateur : 5 €/jour.

Taxe de séjour : 0,22 €/j/personne de 18 ans et plus.

OUVERTURE : 1^{er} mai au 30 septembre.





46



47



48

46. DOMAINE DE CHARDIRIS

Patrice REVERGER

495 chemin des Blaches - 07120 PRADONS

04 75 39 73 55 - 06 08 69 71 57 - <http://domaine.champs.diris.free.fr/>



GÎTE A LA FERME :

Gîte Les Romarins, 3 épis, 5 personnes : de 350 à 900 € la semaine.

Gîte Les Viogniers, 3 épis, 5 personnes : de 370 à 960 € la semaine, piscine à partager avec le propriétaire.

Contemporain, très bien équipé, cuisine intégrée et douche à l'italienne.

Les deux gîtes sont en service réservation des Gîtes de France Ardèche et labellisés «Vignobles et Découvertes». Climatisation sur les 2 gîtes.

OUVERTURE : toute l'année.

47. ÉQUITATION CHAVETOURTE

Jacques TALAGRAND

675 chemin de Chavetourte - 0120 SAINT ALBAN AURIOLLES

06 85 09 72 78 - equitation.chavetourte@laposte.net

www.equitation-ardeche.fr



FERME ÉQUESTRE : élevage de chevaux Haflinger (6 juments), 24 chevaux de randonnées et 8 poneys. Traversée des rivières à cheval et descente du Chassezac sur 1 km pour cavaliers débutants ou confirmés.

Poids maxi 90 kg.

Baptêmes poneys sur circuits fléchés.

GÎTE A LA FERME :

Gîte La Chandeleterie, 3 épis, 4 personnes, climatisé. Domine les Gorges de la Beaume et son village de caractère.

Réservation directe Gîtes de France.

OUVERTURE : ferme équestre du 1^{er} avril au 30 septembre.

Gîte à l'année.

48. EARL FERME GRAVEROLLE

Vincent JAUZION-GRAVEROLLE

265 rue du Docteur Boissin - 07120 SAINT ALBAN AURIOLLES

04 75 93 99 21 - 07 67 51 58 30 - fermegraverolle07@gmail.com

www.ferme-graverolle.com



PRODUITS DE LA FERME : nous produisons tous les fruits et légumes de saison vendus sitôt cueillis sous les voûtes de la cave. Autour de ces produits frais, toute une gamme de spécialités locales : vin, miel, huile d'olive, confiture, terrine, saucisson, fromage de chèvre.

CAMPING À LA FERME : 6 emplacements.

Proximité du village et des commerces. De mars à octobre.

Piscine couverte. Location de mobil-homes.

Camping : 25 emplacements en bordure de rivière.

Ouvert d'avril à septembre.

OUVERTURE : vente à la ferme, tous les jours en saison de 9 h à 12 h sauf le dimanche.

Hors saison, ouvert le samedi de 9 h à 12 h toute l'année.



49. CAMPING LES CHADENEDES

Bruno JAUZION

304 route des Chadenèdes - 07120 GROSPIERRES

06 81 33 85 02 - jauzion.bruno@yahoo.com

www.camping-chadenedes.com

CAMPING : ici vous viendrez pour profiter pleinement de la tranquillité, de l'espace et de la nature !

Bienvenue au camping des Chadenèdes : 25 emplacements. Forfait 2 pers : 21 €.

Espace, nature et tranquillité. Vue panoramique sur les Cévennes ardéchoises.

Aire de jeux pour enfants, piscine, terrain de pétanque, tennis de table.

OUVERTURE : avril à septembre.

50. CAMPING LES LEBRES

Jacques DELEUZE

Les Lèbres - Pont de Maisonneuve - 07460 BEAULIEU

04 75 39 03 51 - 06 75 09 20 54 - jocelyne.deleuze@wanadoo.fr

CAMPING : 12 emplacements en bordure de la rivière le Chassezac. Terrain ombragé. Accès piscine et jeux pour enfants à proximité.

Tarifs :

Du 01/05 au 23/06 : forfait 2 pers. : 12 €, pers sup : 3,30 €.

Du 23/06 au 06/07 : forfait 2 pers. : 16,50 €, pers sup : 4,90 €.

Du 07/07 au 18/08 : forfait 2 pers. : 25 €, pers sup : 5 €.

Du 18/08 au 01/09 : forfait 2 pers. : 16,50 € pers sup 4,90 €.

Enfants moins de 8 ans : 2,50 €/j.

Électricité 4,50 €.

OUVERTURE : mai à septembre

51. DOMAINE VIGNE

Bernard, Marie-Christine, Laure et Sébastien VIGNE

1165 route de la Vallée de l'Ibie - 07150 LAGORCE

04 75 37 19 00 - 06 85 94 30 82 - contact@domaine-vigne.com

www.domaine-vigne.com - www.facebook.com/domaine.vigne/



PRODUITS DE LA FERME : la famille Vigne est ravie de vous accueillir au domaine pour partager avec vous l'histoire de 7 générations. Soucieux de préserver son héritage et son environnement, le travail de la vigne et du vin est en agriculture biologique.

Les vins sont classés en IGP Coteaux de l'Ardèche.

OUVERTURE : vente au caveau d'avril à octobre du lundi au samedi de 10 h à 12 h - 15 h à 19 h, de novembre à mars le mardi, mercredi, vendredi, samedi 10 h à 12 h - 16 h à 18 h.

Fermé dimanche et jours fériés.

“ LA RETRAITE, CE N’EST PAS
QUAND ON Y EST QU’IL FAUT
COMMENCER À Y PENSER.”



Avec le Plan d’Épargne Retraite Groupama Nouvelle Vie, vous vous constituez dès à présent une épargne retraite qui complète la pension versée par vos régimes de retraite obligatoires, et bénéficiez de nouveaux avantages :

- la **LIBERTÉ** de choix de sortie de votre épargne retraite (rente ou capital, voire une combinaison des deux);
- la **POSSIBILITÉ** de réaliser des économies d’impôts dès aujourd’hui;
- la **DISPONIBILITÉ** de votre épargne en cas de nécessité (accident de la vie ou achat de votre résidence principale).

Pour plus d’informations sur nos offres et services **0 969 365 665** Service gratuit + prix appel

Groupama Méditerranée, Caisse Régionale d’Assurances Mutuelles Agricoles Méditerranée - 24 Parc du Golf - BP 10209 - 13799 Aix-en-Provence Cedex 3 - S79 834 906 RCS Aix-en-Provence - Emetteur de Certificats Mutualistes. Entreprise régie par le Code des assurances et soumise à l’Autorité de Contrôle Prudenciel et de Résolution - 4 place de Budapest - CS 92459 - 75456 Paris Cedex 09. Crédit photo : Shutterstock - Création : Groupama Méditerranée. Février 2022



Groupama
MEDITERRANÉE
la vraie vie s’assure ici



52. LILOO

Laurie ROUSSET

Siège social : 0150 Lagorce

Site de production : Route de Tavel - 30210 VALLIGUIERES

06 17 28 07 11 - liloo.ardeche07@gmail.com

www.facebook.com/people/Liloo-Producteur-de-Tillandsias-Ardèche/100062318537665/

PRODUITS DE LA FERME : culture de Tillandsias épiphytes, surnommés «filles de l'air» (plantes grasses vivant naturellement sans terre).

Dans la boutique vous pourrez trouver également différentes compositions mettant en valeur les plantes.

VISITE DE LA FERME : visites privées des serres pour tous les publics, seul ou en groupe. Vous découvrirez toutes les étapes de culture du semis à la plante de collection, les différences entre les 170 espèces...

Organisation de divers ateliers d'art floral ou pédagogique, sur demande.

OUVERTURE : toute l'année, sur rendez-vous uniquement. Hormis lors des diverses portes-ouvertes thématiques.

53. LES RUCHERS DE L'IBIE

Elodie et Nicolas LEULLIER

390 chemin de Laccessas – 07150 LAGORCE

06 86 72 45 11 – elodienicolasleullier@orange.fr

www.ruchers-de-l-ibie-mieldardeche.com – www.facebook.com/Lesruchersdelibie.com



PRODUITS DE LA FERME : venez découvrir les miels d'Ardèche de notre production. Nous récoltons du miel de Châtaignier, Lavande, Fleurs, Bruyère blanche, Garrigue, Acacia, Montagne, Framboisier et d'autres en fonction des conditions météo. Nos ruches en production suivent les floraisons grâce aux transhumances, ce qui nous permet de vous proposer différents types de miels ardéchois.

FERME DE DÉCOUVERTE :

Visite de la miellerie 1 h 30. Nous vous accueillons chez nous, dans un mas typiquement ardéchois, pour vous faire découvrir notre passion de l'apiculture. Venez observer notre métier, notre exploitation, la miellerie, la vie des abeilles et de leur reine grâce à une ruche vitrée.

Baptême découverte : durée 2 h. Venez découvrir d'encore plus près notre métier d'apiculteurs et les secrets des abeilles. Petits et grands se laisseront charmer par le courage, l'organisation et la beauté du spectacle de milliers d'abeilles.

La visite et le baptême se terminent par une dégustation commentée de notre production de miels d'Ardèche.

OUVERTURE : toute l'année sur rendez-vous. Du 11/07 au 25/08 : du mercredi au samedi de 9 h à 12 h et du lundi au vendredi de 15 h à 18 h. Visites et baptêmes : d'avril à septembre sur réservation, plusieurs créneaux possibles.

54. DOMAINE DE LA CLAPOUZE

Bernard AURIOL

Place du Marché - 07150 VALLON PONT D'ARC

04 75 88 02 92 - 06 09 10 50 43 - la.clapouze@wanadoo.fr



PRODUITS DE LA FERME : vin rouge (merlot, syrah, cabernet-sauvignon), rosé (syrah, gris de grenache), blanc (chardonnay, viognier, vendange surmûrie). Atelier de vinification sur place.

Exploitation certifiée Haute Valeur Environnementale. Fruits et légumes de saison.

OUVERTURE : vente au caveau toute l'année de 9 h à 12 h 30 et de 15 h à 19 h (mes productions et produits régionaux).

Accueil de groupes sur rendez-vous.



55



56



57

55. DOMAINE ALAIN DUMARCHER

GAEC Alain DUMARCHER - Alain, Sylvie, Adrien et Guillaume DUMARCHER
Le Clos de Prime - 250 chemin de Combe Charel - 07700 GRAS
 04 75 04 31 82 - 06 32 36 51 19 - a.dumarcher@orange.fr
www.domainealaindumarcher.com
www.facebook.com/DOMAINEALAINDUMARCHER

PRODUITS DE LA FERME : AOC Côtes du Vivarais, IGP Ardèche et huile essentielle de lavandin.
 Notre domaine familial vous accueille au cœur de la garrigue ardéchoise, vous trouverez ici des vins vrais et authentiques : Le Petit Cade, La Fleur des buis, La Fleur de rosé, Gris des Garrigues, etc... Dans un souci de respect de l'environnement et de la biodiversité notre domaine est certifié Haute Valeur Environnementale (niveau 3).



APÉRITIF VIGNERON : découverte et dégustation de 10 vins différents accompagnés de produits locaux, jus de fruits pour les enfants sur réservation.

OUVERTURE : vente au caveau tous les jours de 10 h à 19 h fermé le mercredi et le dimanche. Juillet et août de 10 h à 19 h tous les jours. Accueil de groupes et apéritif vigneron sur réservation toute l'année sauf Janvier/Février.
 Marché : Vallon Pont d'Arc le jeudi matin toute l'année.

56. DOMAINE DE MERMES

Patrice DUMARCHER et Séverine COMTE - GAEC Domaine de Mermès
175 chemin de Mermès - 07700 GRAS
 04 75 04 37 79 - 06 26 29 50 61 - 06 13 09 57 78
domainedemermes@wanadoo.fr
www.domainedemermes.com
www.facebook.com/DOMAINEDEMERMES/



PRODUITS DE LA FERME : IGP Ardèche blanc, rosé, et rouge qui se déclinent en bouteilles et fontaines à vin.
 Domaine familial en Agriculture Biologique qui partage une histoire d'héritage de passion de vigneron dans l'âme depuis plusieurs générations de père en fils.
 Huiles essentielles de lavandin.

GÎTE A LA FERME : gîte des Mûriers 6 pers. 3 épis.
 Tarifs semaine : BS : 410 € MS : 550 € HS : 650 € WE 2
 Nuits : 205 € à 330 €.
VISITE DE LA FERME : visite du vignoble le jeudi à 18 h en juillet et août (gratuit) où l'on vous dévoile tous les secrets de la vigne à la bouteille. Autres périodes nous contacter.

OUVERTURE : dégustation et vente au caveau toute l'année du lundi au dimanche ainsi que les jours fériés de 9h à 20h.
 Gîte des Mûriers : toute l'année.



57. MAS DE MARQUET

Mathilde et Olivier CHAUTARD
197 chemin du Mas de Marquet - 07700 GRAS
 04 75 04 39 56 - chaumath@yahoo.fr - <https://www.masdemarquet.com/>



GÎTE A LA FERME : 3 épis, capacité 14 personnes, 6 chambres, 232m². A 7 km de Saint-Remèze et de Saint-Montan, joli gîte familial aménagé dans une partie de notre mas traditionnel dont les origines remontent au XV^{ème}. Grande terrasse couverte avec partie privative réservée au gîte. Nous sommes sur le plateau des Gorges, à proximité de la Dent de Retz, de Gras et de Saint-Montan qui sont de très beaux villages de caractère à visiter.

OUVERTURE : du 15 février au 15 novembre.



58



59



58. CLOS DE L'ABBE DUBOIS

Cécile, Claude et Vitalys DUMARCHER

7 rue Jean Antionne Dubois - Le Village - 07700 SAINT REMEZE

04 75 98 98 44 - 06 86 72 16 34

claudeudumarcher@orange.fr - www.closdelabbedubois.com

www.facebook.com/closdelabbedubois/

PRODUITS DE LA FERME : AOP Côtes du Vivarais, vins de cépages IGP Ardèche (chardonnay, viognier sec et moelleux, syrah, cuvée Vitalys).

Nouveau cépage : le Plant de Brunel. Jus de raisin naturel. Extrait de lavandin et eau florale.

CHAMBRE D'HÔTE : 2 pers. 55 €/nuît. Piscine.

OUVERTURE : dégustation et vente au caveau toute l'année du lundi au samedi, dimanche sur rendez-vous, ou sur le marché de Saint Remèze. Visite de la cave en juillet et août le jeudi à 18 h. Dégustation gourmande possible sur réservation (les vins du domaine accompagnés de produits du terroir). Gîte et chambre d'hôtes : ouvert toute l'année.



GÎTE A LA FERME : Le grand frêne. 4/5 pers. Piscine.

Tarifs semaine : BS : 290 €. MS : 395 €. HteS : 580 €. We 2 nuits : 150 à 200 €.

VISITE DE LA FERME : visite de la cave, le jeudi à 18 h en juillet et août (gratuit). Autres périodes : nous contacter.

59. GAEC ESCARGOT DES RESTANQUES

Valérie et Cyrille DELABRE

1328 chemin du Moulin à Vent (route de Bourg St Andéol D4) - 07700 SAINT REMEZE

04 75 98 86 75 - 06 07 16 06 42 - valerie.delabre@orange.fr

http://escargotdesrestanque.wixsite.com/escargotdesrestanque

www.facebook.com/Escargot-Des-Restanques

PRODUITS DE LA FERME : escargots cuisinés pour l'apéritif, mousse à toaster, surgelés en coquille à la bourguignonne, en croquilles (tout se mange...). Les escargots sont élevés et transformés sur la ferme.

OUVERTURE : vente à la ferme toute l'année.

VISITE DE LA FERME : du 10/04 au 26/06 le mercredi seulement. Du 15/04 au 12/05 visite gourmande sur réservation à 11h. Du 1/07 au 15/09 visite du lundi au samedi à 10h et 15h ; visite gourmande sur réservation mercredi et vendredi à 11h, mardi et jeudi à 17h30.



L@byrinthe végét@!

2h de jeu dans un univers extraordinaire !

à 5 mn de Charmes sur Rhône

Direction Touloud

☎ 04 75 25 80 65

www.labyleo.com



Pour vivre et manger fermier, vous êtes les bienvenus en Ardèche

Une question ?

Contactez votre chambre d'agriculture départementale
au : 04 75 20 28 00



Retrouvez nous sur : bienvenue-a-la-ferme.com/ardeche

 www.facebook.com/balf07

CE GUIDE A ÉTÉ RÉALISÉ PAR LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DE L'ARDÈCHE AVEC LA PARTICIPATION FINANCIÈRE DES PRODUCTEURS ET DE NOS PARTENAIRES :



credits : ©Hervé Fabre Photography, equitation.chavebourne