

ÉMERVEILLÉS PAR L'ARDÈCHE



Accueil, produits fermiers
et loisirs à la ferme

ÉDITION 2026/2027



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, 38, 39, 40

Goûter à la ferme n°10

Apéritif vigneron n°53

 Dormir :

Camping n°17, 30, 33, 41, 42, 44, 47, 48

Gîte n°1, 7, 14, 26, 29, 30, 39, 45, 46, 54, 55, 57

Chambre d'hôtes n°29, 57 - Table d'hôtes n°29

 S'amuser, découvrir :

Ferme équestre n°28, 46

Visite de ferme n°4, 9, 10, 12, 50, 54, 56, 57, 58

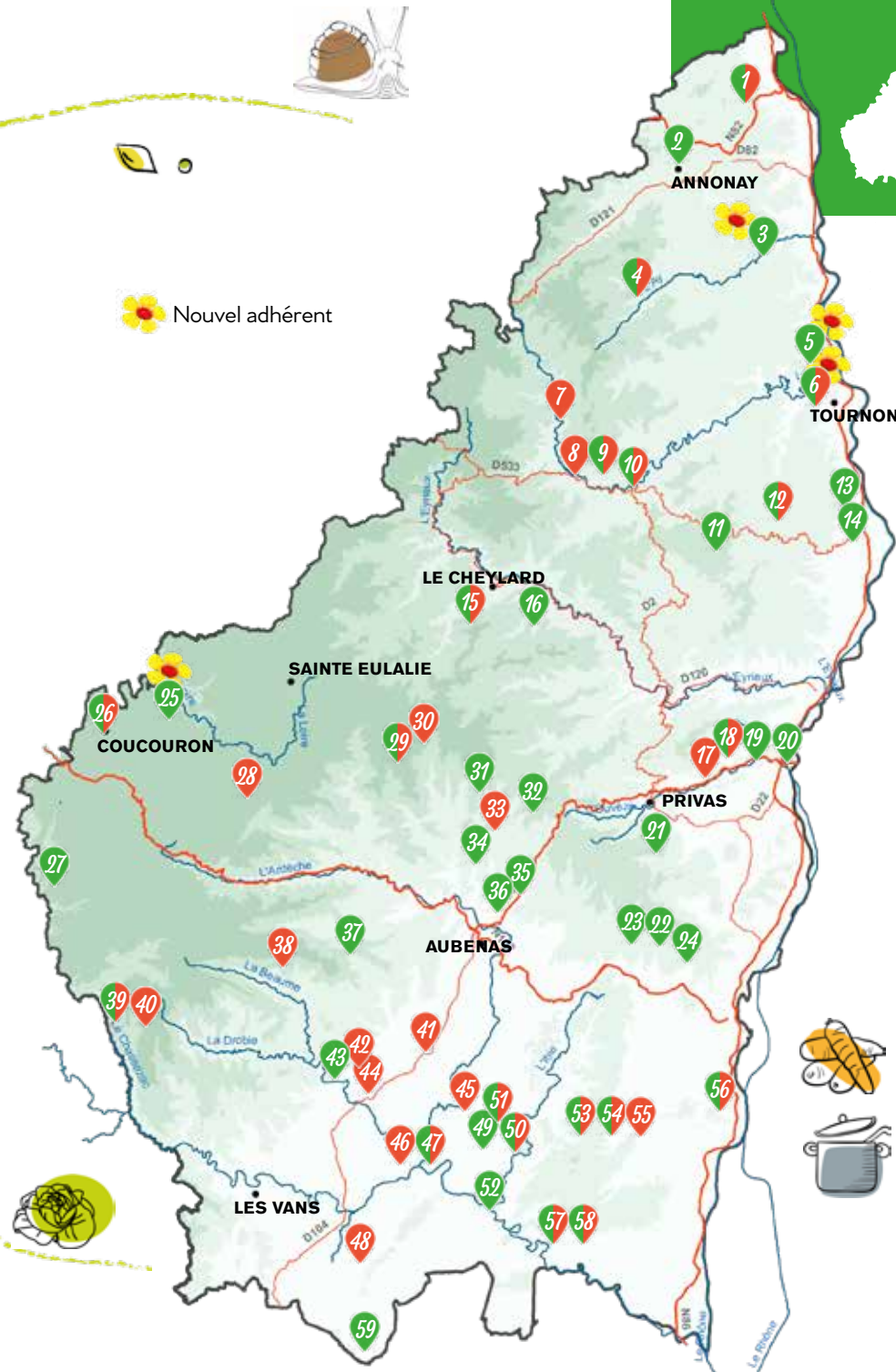
Ferme de découverte n°6, 18, 51

Retrouvez les agriculteurs ravis
de vous faire découvrir leurs produits :

 Produits fermiers :

Ferme n°1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13, 15, 16, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 29, 31, 32, 34, 35, 36, 37, 39, 43, 47, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 56, 57, 58, 59

Magasin de producteurs n°14





1



2



3



4



5



6

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, quelques brebis noires du Velay et des Mérinos. Vous pouvez vous approvisionner en viande de bœuf et de porc sur place ou sur les marchés de la région.

GÎTE À 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. La ferme est ouverte le vendredi de 18 h à 19 h et nous sommes présents sur les marchés suivants : mardi matin St Julien Molin Molette, mercredi après-midi Lyon Monplaisir, et samedi matin Lyon Jean Macé.

2. FRUITS DU PLATEAU ANNONEEN

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 : mercredi et vendredi de 15 h à 18 h. Suivez l'actualité sur notre page facebook.

3. LES JARDINS DU HERON

Charline PRIET et Adrien FOUREL

600 route de Rome - 07290 QUINTENAS

06 40 62 00 16 - jardinsduheron@gmail.com - www.facebook.com/lesjardinsduheron



PRODUITS DE LA FERME : nous proposons des légumes et des petits fruits de saison en agriculture bio. Nos jardins sont conduits en agroécologie, vous retrouverez nos produits à notre vente à la ferme hebdomadaire dans un cadre 100 % nature.

Vous pourrez également cueillir vos petits fruits (cassis, groseilles, etc.) directement dans nos jardins !

OUVERTURE : de mars à octobre, marché de producteurs tous les vendredis de 16 h à 19 h.

Juin et juillet : cueillette à la ferme les mardis et mercredis après-midi sur rendez-vous.

Également sur le marché d'Annonay les samedis matin.

4. 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.

5. LA FERME BOBON

Yann & Delphine ROCHE

54, route de Terrenoire - 07610 VION

06 69 54 57 76 - 06 83 13 64 39

lyann07@gmail.com - www.facebook.com/LaFermeBobon



PRODUITS DE LA FERME : en agriculture biologique depuis plus de 25 ans, nous avons développé une large gamme de produits sains et de qualité.

Nos recettes très gourmandes, 100 % lait de nos brebis, font le plus grand bonheur de vos papilles.

Nos produits ont été multimédailles aux concours « Fermier d'Or » et « Concours Général Agricole ».

OUVERTURE : toute l'année sur appel téléphonique. Présent sur le marché de Davezieux les vendredis après-midi et dans divers points de vente via ce QR Code :



6. LA MAGIE DES PLANTES

Fanny GAIFFE

3039 chemin des Crêtes - 07300 TOURNON-SUR-RHÔNE

06 30 29 66 05 - magiedesplantes7@gmail.com - www.lamagiedesplantes.sumupstore.com

www.facebook.com/lamagiedesplantes07 - www.instagram.com/magie_des_plantes07



PRODUITS DE LA FERME : prenez soin de vous en découvrant les soins et gourmandises aux plantes médicinales ardéchoises : consoude, sirop de thym-sureau, gamme visage à la rose et à l'immortelle, Infusions, aromates, soin des jambes, soin des cheveux, calendula etc

FERME DE DÉCOUVERTE : vivez une immersion au cœur des plantes médicinales. Souhaitez-vous connaître les plantes qui vous entourent et savoir comment les utiliser au quotidien ? Offrez-vous une parenthèse enchantée : une balade botanique guidée, suivie d'un atelier de fabrication d'une infusion et d'un baume, pour apprendre à transformer la nature en alliée.

OUVERTURE : prendre soin de soi, boutique à la ferme ouverte sur rendez-vous.

Marchés et magasins revendeurs, voir sur le site internet.

Balades botaniques et atelier d'herboristerie : uniquement sur inscription (me contacter). 8 mars, 12 avril, 10 mai, 14 juin, 6 septembre et 4 octobre de 9 h 30 à 13 h 30, collation incluse. Choisissez votre date à partir de 4 personnes.



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, profitez du gîte (5 pers) ou de la cabane (2 pers).

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, couples, 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, cabane en saison estivale.



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 DISTILLERIE LES ESSENTIELLES

Fanny SIMON

1060, route de Bel Air - 07570 DESAIGNES

06 32 94 66 02 - 04 75 07 24 49 - lesessentielles07@gmail.com

www.distillerie-les-essentielles.fr

PRODUITS DE LA FERME : nous produisons et distillons des plantes aromatiques et médicinales, nous exploitons également une oliveraie familiale à Nyons. Nous proposons une gamme variée d'huiles essentielles et d'hydrolats ainsi que de l'huile d'olive que vous trouverez en vente sur place ou sur notre site internet.

OUVERTURE : boutique le jeudi de 14 h à 18 h (ou sur rendez-vous).

Visites : - de juin à fin septembre le jeudi à 15 h, 16 h et 17 h, sauf le dernier d'août (gratuit, réservation conseillée), - hors saison : le jeudi après-midi (gratuit) ou sur rendez-vous (mini 4 personnes, 4€/pers., gratuit -16 ans, 10 % sur le magasin).

VISITE DE LA FERME : venez découvrir le savoir-faire et le métier de paysan-distillateur.

Du champs au flacon, vous saurez tout sur la production, la cueillette et la distillation des plantes qui nous permettent d'obtenir leurs précieuses huiles essentielles et hydrolats. Visite olfactive, dégustation d'hydrolat.



10. LA FERME DU CHÂTAIGNIER

Ophélie, Aurélien GRANGE et Robin TOURNEBIZE

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

GOÛTER À LA FERME : selon saison, crêpes sucrées (3,50€) ou pâtisserie.

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.

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 caissette 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. 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 FERME : 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 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 ou sur rendez-vous au 06 41 85 44 06.

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



13



14



15



16



17



18

13. 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.

14. 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: 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.

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. Sentier de découverte : le sentier de l'Ours autour de la flore ardéchoise et de l'abeille.

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.

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. 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.

18. DOMAINE DE BLACHER

Myriam ODDON

1815B rue F. Mistral - 07000 ST JULIEN EN ST ALBAN

06 85 80 96 05 - myriam.oddon@gmail.com

www.domainedeblacher.com

www.facebook.com/p/Vinaigrerie-pedagogique



PRODUITS DE LA FERME: balsamique 100 % raisin 4 ans, vin nature sain, confiture de châtaigne, d'arboise, confit d'oie, terrine 100 % poulet ou oie, jus de fruit, conserves agneau, farine, balsamique au cacao. Selon les saisons : fruits, légumes, viande fraîche poulet, oie, agneau et bœuf Highland, élevage de chiens truffiers.

FERME DE DÉCOUVERTE: une visite de la vinaigrerie est proposée à l'ouverture de la boutique. Selon les disponibilités et pour des groupes de 20 personnes minimum, visites pédagogiques sur le thème des huguenots, de la botanique ou de nos productions agricoles, avec repas ou goûter avec les produits de la ferme.

OUVERTURE: nous ouvrons la boutique sur rendez-vous de 10 h à 19 h, tous les jours sauf le dimanche matin. Toute l'année. Bien appeler avant au 06 85 80 96 05 pour réserver, sinon c'est fermé et il n'y a pas de sonnette.

Toujours à vos côtés



Notre unique intérêt, c'est vous.

Groupama est là pour vous protéger à chaque moment de votre vie. Que ce soit pour assurer votre maison, votre véhicule, votre santé ou votre avenir, nous vous accompagnons avec des solutions adaptées à vos besoins.

Parce que la confiance et la proximité sont au cœur de notre engagement, nous mettons tout en œuvre pour vous offrir des services accessibles, réactifs et innovants.



Groupama Méditerranée, Caisse Régionale d'Assurances Mutuelles Agricoles Méditerranée - 24 Parc du Golf - BP 10359 - 13799 Aix-en-Provence Cedex 3 - 379 834 906 RCS Aix-en-Provence - Emetteur de Certificats Mutualistes. Entreprise régie par le Code des assurances et soumise à l'Autorité de Contrôle Prudentiel et de Résolution - 4 place de Budapest - CS 92459 - 75436 Paris Cedex 09. Crédit photo : Aurélien Chauvaud - Création : Agence Marcel - Février 2025



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@fermeduplateaudessoies.com

www.fermeduplateaudessoies.com - www.facebook.com/Fermeduplateaudessoies



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 ou sur rendez-vous. Organisation de visites durant l'été. Plus d'informations sur www.fermeduplateaudessoies.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 BASSET - LA CAPROVINE

Estelle, Anselme et Antoine BASSET

1489 chemin de Périchon - 07210 ROCHESSAUVIE

04 75 65 81 97 - 06 25 81 60 48 - caprovine@yahoo.fr

www.facebook.com/p/Ferme-basset-100057067825436



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

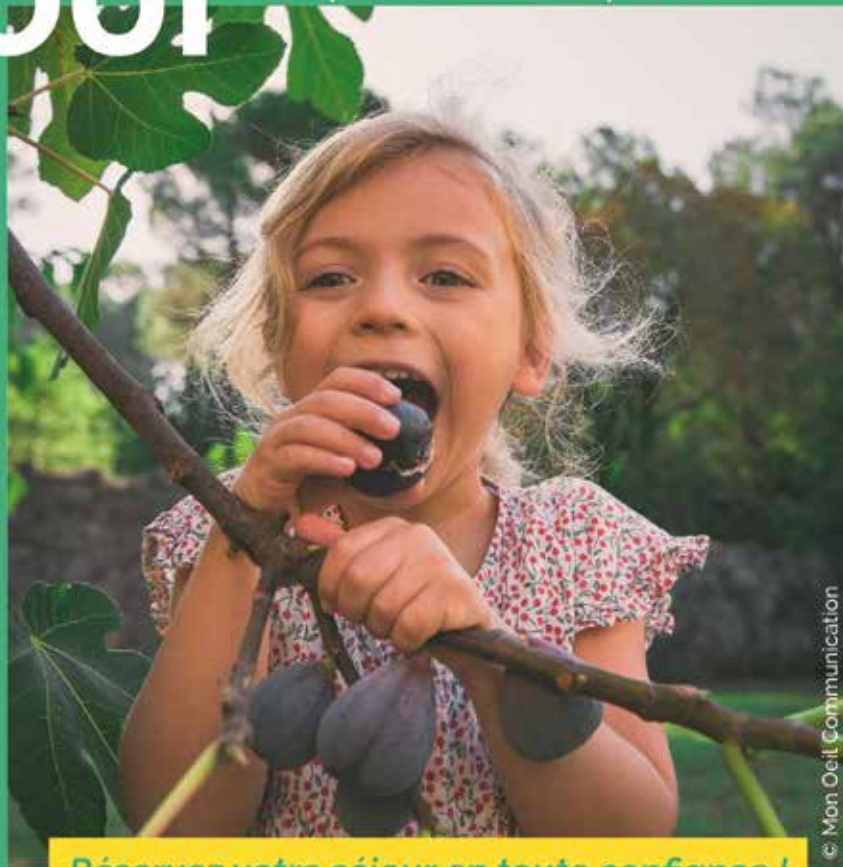
OUVERTURE : vente sur les marchés de Privas les mercredis et samedis matin.





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



22



23



24

22. 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.

23. 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.amlard - www.facebook.com/jerome.amlard.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.

24. GAEC DE LA PIGNATELLE

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.





25



26



27



28



29



30

25. LA FERME DE LA LOUVECHE

Stéphanie et Nicolas COQUART
1168 Impasse La Louvèche - 07470 LE LAC D'ISSARLÈS
06 29 48 26 31 - 06 12 18 97 79 - fermedelalouveche@orange.fr
www.facebook.com/fermedelalouveche/



PRODUITS DE LA FERME : c'est à flanc de montagne sur le plateau ardéchois où nous élevons des chèvres et des cochons, transformés par nos soins sur notre ferme, que nous vous proposons fromages de chèvre bio, charcuteries et viande de porc.
 Découvrez aussi notre pique-nique du Cherchemuse pour une petite pause gourmande !
 Au plaisir de vous offrir des produits de qualités « Made in Ardèche ».

OUVERTURE : magasin à la ferme ouvert tous les jours !
 De 9 h à 18 h (du 1^{er} avril au 31 octobre).
 De 9 h à 12 h (du 1^{er} novembre au 31 mars).
 Visite de la ferme sur rendez-vous au 06 29 48 26 31.

26. 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-Graillouse.
 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...).

27. 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 accueillons 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 du lundi au samedi toute l'année.

28. 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, 1/2 journée, journée.
 Leçons, préparation aux examens.
 Stage d'initiation et perfectionnement à l'équitation de 1 à 4 jours.
 Randonnées de 2 à 5 jours.

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.

29. LA MYRTILLERAIE

Grégoire GROS
115 chemin de la Fabrique - quartier Chambon - 07450 PÉREYRES
06 20 16 23 71 - groslydie@orange.fr - myrtilleraie.fr



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

GÎTES 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'HÔTE : 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 : en vente tous les jours, visite de la chèvrerie tous les soirs.

30. 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 À LA FERME : 6 emplacements.
 Forfait 2 pers : 14 €. 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 Palhiera à proximité.

OUVERTURE :
 Gîtes : toute l'année.
 Camping : du 15 juin au 15 septembre.





**CHÂTAIGNE
D'ARDECHE**

Châtaigne d'Ardèche AOP
Le goût de la nature à votre table



Comité Interprofessionnel de le Châtaigne d'Ardèche
4, avenue de l'Europe Unie - PRIVAS
04 75 64 04 61 - cica@chataigne-ardeche.com
www.chataigne-ardeche.com











31. ÉLEVAGE ROUX

Jérémy ROUX
La Guinguette fermière
Le Bouchet - 07530 GENESTELLE
06 83 28 07 07 - roux.jperso@gmail.com
www.facebook.com/p/La-Guinguette-Fermière-61560229385581



PRODUITS DE LA FERME: éleveur de vaches Aubrac, producteur de châtaignes d'Ardèche AOP et bio. Passionné par mon métier, je mets tout en oeuvre pour vous proposer des produits de qualité réalisés par mes soins.

OUVERTURE: en juillet et août guinguette à la ferme tous les lundis soir à partir de 18 h, repas à la ferme, concerts et marché de producteurs artisanaux.

32. LA VALLEE DES CHÂTAIGNIERS

Jérôme COSTE
2 route d'Arlx - 07600 VALS LES BAINS
06 82 83 61 76 - exploitation07600@gmail.com



PRODUITS DE LA FERME: castanéiculteur depuis 3 générations, je cultive et transforme des châtaignes, essentiellement la variété « Bouche rouge ». Confiture et crème de châtaignes, marrons au naturel, biscuits sablés, farine, marrons glacés en saison... Plusieurs activités autour du châtaignier : ruche pour la pollinisation, ovins et bovins qui pâturent sous les châtaigniers. En bordure de l'Ardèche, accueil restauration avec animations et goûter (crêpes, gaufres à la farine de châtaigne). Visite de l'atelier de transformation.

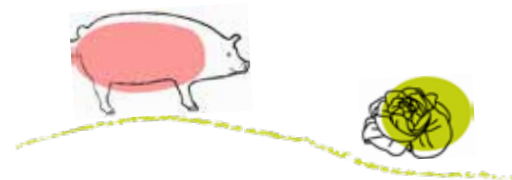
OUVERTURE: du 15/06 au 15/09 (sur rendez-vous le reste de l'année), boutique avec nos produits et ceux de producteurs locaux. Produits distribués en circuit court, magasins et centrale d'achats dans les grandes villes. Journées découverte pour groupes, scolaires, associations, séniors...

33. 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 €. Electricité : 2 €.
 Location de mobil-home : de 290 € à 350 €/semaine.
 Location caravane de 23 € à 28 €/nuit. Épicerie à 50 m.

OUVERTURE: de Pâques à la Toussaint.





**AU CRÉDIT AGRICOLE,
ON AGIT CHAQUE JOUR
POUR L'AVENIR
DE L'AGRICULTURE
FRANÇAISE.
SINON,
ON S'APPELLERAIT
AUTREMENT.**



CAISSE REGIONALE DE CREDIT AGRICOLE MUTUEL SUD RHONE ALPES, Société Coopérative à capital variable, siège social : 12 Place de la Résistance – CS 20067 - 38041 GRENOBLE Cedex 9, agréée en tant qu'établissement de crédit, R.C.S Grenoble n°402.121.958 - Société de Courtage d'assurance 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. N° ADEME : FR234329_01CKED. Crédit Photo : Yann Stofer.



34



35



36

34. 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 de 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.

35. LES VERGERS DU BOSC

François CHAMOUX
83 chemin du Bosc - 07200 VESSEAU
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 (HVE 3).

OUVERTURE : notre point de vente est situé 1640 route de l'Escrinet à Vesseaux (bordure de nationale), nous vous accueillons toute l'année le samedi de 8 h à 13 h. Retrouvez nos produits au Village des producteurs à Aubenas. Tournée régulière en Lozère.

36. MAISON SUREL

Marielle SUREL
71 impasse des Vergers - 07200 SAINT PRIVAT
06 12 30 1 724 - 06 70 10 21 88
rudy.tomas@outlook.fr
Facebook : Maison SUREL - Instagram : maison_surel

PRODUITS DE LA FERME : depuis 5 générations, la famille Surel produit divers fruits et légumes et vous accueille 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 : Maison SUREL
Instagram : maison_surel





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 agréés 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.



www.goutezlardeche.fr

@goutezlardeche



CRÊPES À LA FARINE DE CHÂTAIGNE AOP



Préparation : 10 mn
Cuisson : 2 mn/crêpe
Ingrédients : Farine de châtaignes

Ingrédients
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 ».



37. LE NECTAR D'ISABELLE

Isabelle COMTE

250 chemin de Charbonneyre – Impasse de la Terrisse - 07110 CHAZEAX

06 31 85 49 85 - isabelle.comte07@laposte.net

Facebook : Isabelle Comte

PRODUITS DE LA FERME : apicultrice produisant des miels d'acacia, châtaigner, lavande, toutes fleurs, sapin et garrigue.
Des miels de qualité, produit de façon artisanale et non chauffés.

OUVERTURE : toute l'année sur rendez-vous.
Présente aux marchés de Privas, Aubenas, Vals-les-Bains et marché de producteur de Vogüé.

38. 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 Bio et Nature.
Productions : agneau race ancienne, verger-potager, châtaigne, safran.
Menu unique en 4 services évoluant au fil du jardin : 43 à 47 € (hors boissons). Menu enfant : 18 € servi jusqu'à 7 ans (2 plats en portions adaptées).

OUVERTURE : d'avril à novembre les week-ends, 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.

39. LA BOMBINE

Faty et Philippe VINCENT

1468 chemin de la Bombine - 07140 MONTSELGUES

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

<https://la-bombine.fr>



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 cœur 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.

CONSEIL &
EXPERTISE
COMPTABLE



- CONSEIL & STRATÉGIE D'ENTREPRISE
- EXPERTISE COMPTABLE & PILOTAGE DE L'ACTIVITÉ
- JURIDIQUE & FISCAL
- SOCIAL & PAIE
- MANAGEMENT & RESSOURCES HUMAINES
- GESTION DU PATRIMOINE

À vos côtés pour
la réussite de votre
exploitation

Aubenas | Bourg-Saint-Andéol | Davézieux | Privas | Tournon-Sur-Rhône

Contact@07.cerfrance.fr | 0475202950

www.ardeche.cerfrance.fr



40. CHEZ FRANCINE

Danielle FAURE
Le Village - 07140 MONTSELGUES
06 42 45 21 81

FERMEAUBERGE : 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.

41. 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 toiles 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.

42. MAS DE L'AUBEZON

Sylvie et Jean-Luc ALLAMEL
73 impasse de l'Aubezon - 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 : 4,5 €.
Location 2 caravanes : 4 pers 350 €/semaine, 2 personnes 320 €/semaine.

OUVERTURE : du 1/04 au 30/09.



43



44



45



46



47



48

43. 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 viande caprine. Visite payante.

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

44. CAMPING DE L'ESOURBY

Alexandre FAURE
68 impasse du Touret - L'Escourby - Vernon - 07260 ROSIÈRES
04 75 39 43 56 - 06 25 52 87 82
contact@camping-escourby-ardeche.com - 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. Électricité : 4,40 €. Animal : 3,50 €. Location réfrigérateur : 5 €/jour. Taxe de séjour : 0,22 €/personne de 18 ans et plus.

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

45. 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>



GÎTES 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.



46. 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 - www.facebook.com/EquitationChavetourte
www.instagram.com/equitation.chavetourte



FERME ÉQUESTRE : élevage de chevaux Haflinger (6 juments poulinières et 1 étalon), 20 chevaux de randonnée et 8 poneys. Traversée des rivières à cheval et descente du Chassezac sur 1 km pour cavaliers débutants ou confirmés. Promenades 1h, 2h, ½ journée, journée, bivouac. Stages poney à thème. Baptêmes poneys sur circuits fléchés.

GÎTE A LA FERME : gîte La Chandelette, 3 épis, 4 personnes, climatisé, clôturé. Domine les Gorges de la Beaume et son village de caractère. Plage privée non surveillée. Réservation directe Gîtes de France Ardèche.

OUVERTURE : ferme équestre du 1^{er} avril au 30 septembre. Gîte à l'année.

47. 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 A LA FERME : 6 emplacements. Proximité du village et des commerces. De juin à septembre. Piscine couverte. Location de mobil-homes. Camping : 25 emplacements en bordure de rivière. Ouvert en juillet et août.

OUVERTURE : vente à la ferme, tous les jours en saison de 9 h à 12 h du mardi au samedi. Hors saison, ouvert le samedi de 9 h à 12 h toute l'année.

48. 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 : de mai à septembre.





49



50



51



52



53



54

49. DOMAINE VIGNE

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 : jeudi, vendredi, samedi 10 h à 12 h - 16 h à 18 h. Fermé dimanche et jours fériés.

50. LILOO

Laurie ROUSSET

Siège social : 07150 LAGORCE

Site de production : route de Tavel - 30210 VALLIGUIERES

06 17 28 07 11 - liloo.ardèche07@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 pédagogiques sur demande.

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

51. LES RUCHERS DE L'IBIE

Elodie et Nicolas LEULLIER

390 chemin de Lacessas - 07150 LAGORCE

04 75 35 05 31 - elodienicolasleullier@orange.fr

www.ruchers-de-l-ibie-miellardardèche.com - www.facebook.com/Lesruchersdelibie.com



PRODUITS DE LA FERME : apiculteurs depuis plus de 15 ans, nous produisons différents types de miels d'Ardèche : miel de châtaignier, lavande, fleurs, bruyère blanche, garrigue, acacia, montagne et d'autres en fonction des conditions météo.

Découvrez le site culturel et de loisirs de notre exploitation apicole « La Ferme des Abeilles ».

FERME DE DÉCOUVERTE : découvrez les coulisses de notre métier d'apiculteurs. Au programme : visite de la miellerie, films découverte du travail à la ferme, animations, dégustation de nos produits à base de miel et miels d'Ardèche, espace ruches vitrées, expositions photos dans un mas typiquement ardéchois.

Baptême d'apiculture : durée 1 h 30. Petits et grands se laisseront charmer par le courage, l'organisation et la beauté du spectacle de milliers d'abeilles.

OUVERTURE : du 01 avril au 31 octobre. Du 01/04 au 04/05 ouvert 7j/7 - 10 h à 18 h 30.

Du 05/05 au 30/06 et 01/09 au 30/09 - 10 h à 18 h 30 du mercredi au dimanche. Juillet et août ouvert 7j/7 - 10 h à 19 h. Du 01/10 au 31/10 - 10 h à 18 h 30 du mercredi au samedi.

52. DOMAINE DE LA CLAPOUZE

Bernard AURIOL

72 chemin du Torrent - 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.

53. 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, le 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 toute l'année du mardi au samedi de 10 h à 19 h. 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.

54. DOMAINE DE MERMES

Patrice DUMARCHER et Séverine COMTE

175 chemin de Mermès - 07700 GRAS

04 75 04 37 79 - 06 26 29 50 61 - 06 13 09 57 78

domainedermes@wanadoo.fr

www.domainedermes.com

www.facebook.com/people/Domaine-de-Mermès-Gras-07/61574487257197/



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 vignerons 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.

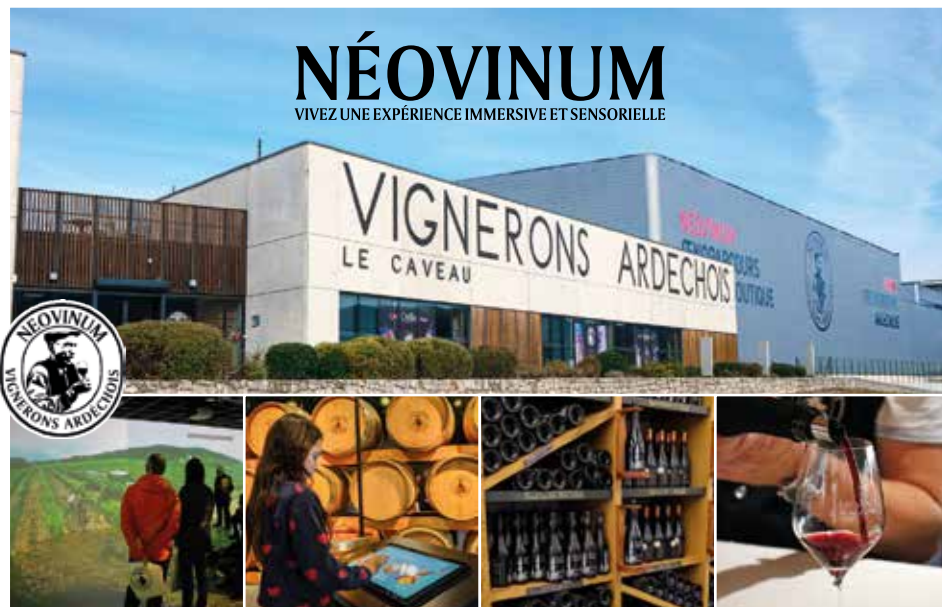
Tarifs semaine : BS : 410 € MS : 550 € HS : 650 € WE 2 Nuits : 205 € à 330 €.

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 9 h à 20 h. Visite du vignoble en juillet/août à 18 h au Domaine.

Dégustation de notre gamme tricolore d'IGP Ardèche accompagnée de produits du terroir (gratuit). Marché sur le parking du Domaine d'Imbours (Larnas) les mardis et vendredis matins en juillet/août.

Gîte des Mûriers : ouvert toute l'année.



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'Ardèche / Un hymne à la Biodiversité
Travaillé en Agriculture Biologique / Lieu de réception pour vos événements*

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



55



56



57

55. 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.

Basse saison : 1 250 €.

Moyenne saison (mai juin sept.) : 1 600 €.

Haute saison (juil. août) : 2 700 €.

Tarifs week-end : basse saison 1 000 €, moyenne saison 1 100 €, haute saison 1 620 €.

Location à la semaine à partir de n'importe quel jour, même en juillet et août.

56. BOURG APICULTURE

Emilie et Nicolas BOURG

1682, route de Paurières - Couijanet - 07220 VIVIERS

04 75 97 45 55 - 06 21 13 02 57 - contact@bourgapiculture.com

www.bourgapiculture.com

www.facebook.com/bourgapiculture - www.instagram.com/bourgapiculture

PRODUITS DE LA FERME : miels d'Adèche et produits de la ruche. Nous vous proposons une grande gamme de miels que nos abeilles produisent sur les différents terroirs ardéchois. Venez les découvrir lors d'une dégustation, ainsi que nos pâtes à tartiner à base de miel élaborées et produites à la miellerie par Emilie.

VISITE DE LA FERME : accueil à la miellerie toute l'année. En saison, possibilité de découvrir le monde fascinant des abeilles et l'extraction du miel.

OUVERTURE : le mardi 16 h 30 - 18 h 30, le jeudi 16 h 30 - 18 h 30, le samedi 9 h - 12 h. Fermé les jours fériés et congés annuels (fin août).

57. CLOS DE L'ABBE DUBOIS

Cécile, Claude et Vitalys DUMARCHER

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

04 75 98 98 44 - 06 86 72 16 34

claudedumarcher@orange.fr - www.closdelabbedubois.com

www.facebook.com/closdelabbedubois



PRODUITS DE LA FERME : AOP Côtes du Vivarais et vins de cépages IGP Ardèche (chardonnay, viognier sec et moelleux, syrah, cuvées Vitalys, Arthur, Simone), méthode traditionnelle « La Belle Cécile ». Nouveau cépage : plant de Brunel. Extrait (huile essentielle) de lavandin et eau florale.

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 €.

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

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

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 : ouverts toute l'année.



58



59



BIENVENUE À LA FERME EN ARDECHE, *c'est...*

58. L'ESCARGOT DES RESTANQUES

1328 chemin du Moulin à Vent (Route de Bourg St Andéol D4) - 07700 SAINT REMEZE
 escargots@lesfreresroye.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 croquettes (tout se mange...). Les escargots sont élevés et transformés sur la ferme.

VISITE DE LA FERME: du 09/04 au 25/06 le mercredi à 10 h. Du 09/04 au 25/06 le mercredi visite gourmande sur réservation à 11 h. Du 1/07 au 15/09 visite du lundi au vendredi à 10 h et 15 h ; visite gourmande sur réservation mardi, mercredi, jeudi et vendredi.

OUVERTURE: vente à la ferme toute l'année.

59. DOMAINE DES BRAGALOUS

Amélie JEUNE
 1111 route de Bessas - 07460 SAINT SAUVEUR DE CRUZIÈRES
 06 62 86 52 44 - jeuneamelie@hotmail.fr - Facebook et Instagram : Domaine des Bragalous

PRODUITS DE LA FERME: exploitation agricole de 2,7 ha de vignes, en IGP Ardèche. Production de vin blanc, rosé, rouge et pétillant naturel. Production d'huile d'olive à partir de l'oliveraie familiale. 2 variétés d'olives sont cultivées donnant naissance à 2 huiles à caractères bien différents, une à base de Picholine sur un fruité vert, ardente, l'autre à base de Rougette, fruité mûr.

OUVERTURE: tous les jours de 9 h à 18 h 30 sauf le dimanche. Tous les mardis (en juillet et août) à 17 h 30, balade oléicole avec dégustation de produits locaux (nos vins ou jus de pomme accompagnés de fromage et charcuterie locale). Réservation les mardis avant 16 h.

MES BONNES ADRESSES



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 : terrabcabra.com



crédits : ©SBO Clendael Tr, Hervé Fabre Photography

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 :

