

ÉMERVEILLÉS PAR L'ARDÈCHE



Accueil, produits fermiers
et loisirs à la ferme

ÉDITION 2025/2026



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°7, 39, 40, 41

Goûter à la ferme n°9

Apéritif vigneron n°55



Dormir :

Camping n°17, 31, 34, 42, 43, 45, 48, 49, 50,

Gîte n°1, 6, 15, 17, 22, 27, 30, 31, 40, 46, 47, 56, 57, 59

Chambre d'hôtes n°30, 59 - Table d'hôtes n°31



S'amuser, découvrir :

Ferme équestre n°29, 47

Visite de ferme n°3, 5, 8, 9, 10, 32, 52, 56, 58, 59, 60

Labyrinthe n°14 - Ferme de découverte n°18, 53

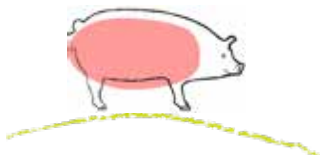
Retrouvez les agriculteurs ravis de vous faire découvrir leurs produits :



Produits fermiers :

Ferme n°1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 15, 16, 18, 19, 20, 21, 23, 24, 25, 26, 27, 28,
30, 32, 33, 35, 36, 37, 38, 40, 44, 48, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 58, 59, 60, 61

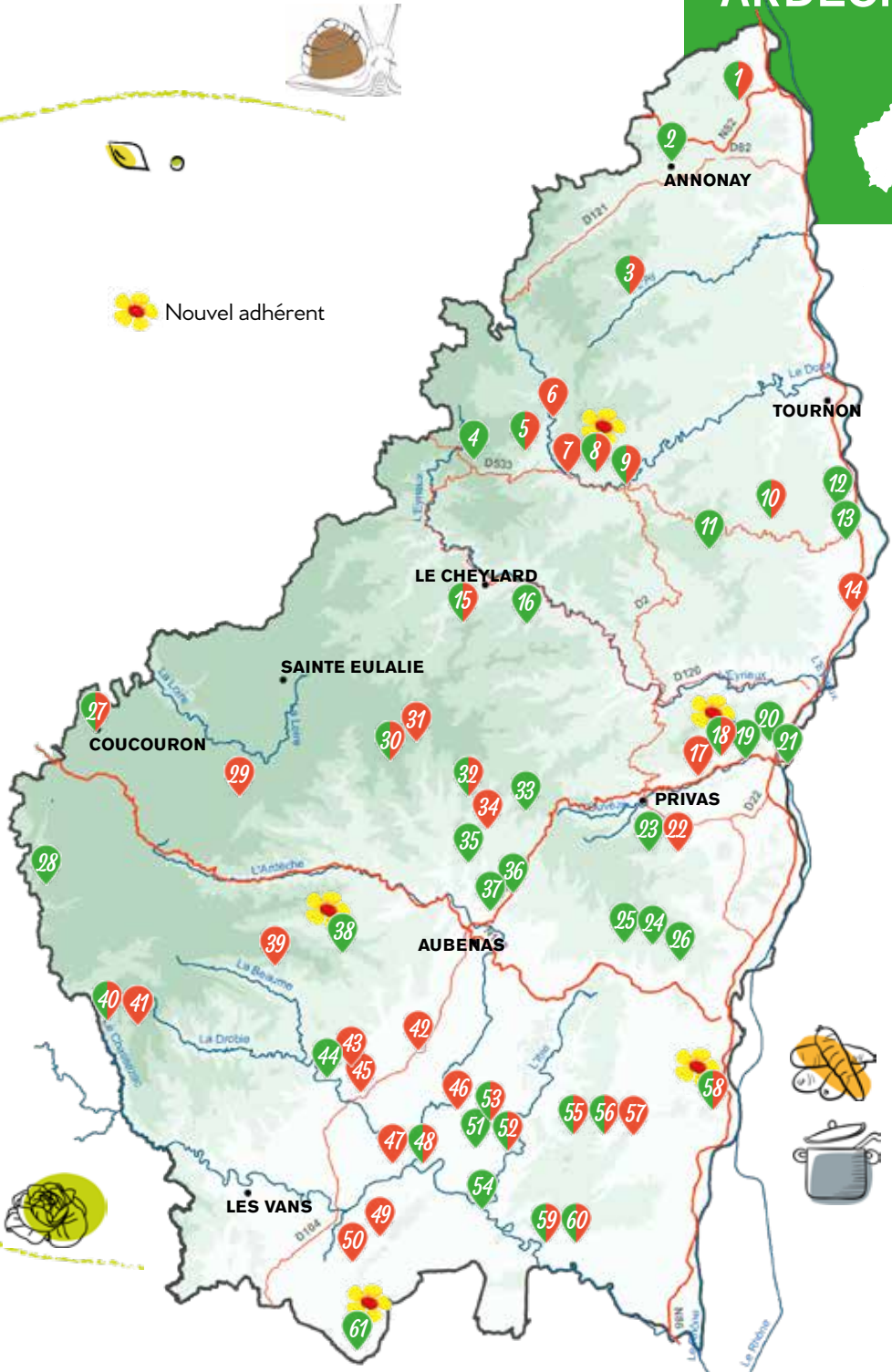
Magasin de producteurs n°13



ARDÈCHE



Nouvel adhérent





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.lafermedeletoilenoire.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 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. La ferme est ouverte le jeudi et le vendredi de 18 h à 20 h et nous sommes présents sur les marchés suivants: mardi matin St Julien Molin Molette, jeudi matin Lyon Monplaisir, vendredi après-midi Davezieux et samedi matin à Annonay.

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. 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. 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.

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 Agreève, le jeudi à Vernoux-en-Vivaraïs et le samedi au Chambon sur Lignon.

5. 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.

6. 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.



7



8



9

7. 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).



8. 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.

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.

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 (gratuit, réservation conseillée) ;

- hors saison : le jeudi après-midi (gratuit) ou sur rendez-vous (min 4 personnes, 4€/pers., gratuit -16 ans, 10 % sur le magasin).

9. LA FERME DU CHÂTAIGNIER

Opélie, 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 pâtisseries.

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 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 - florencros@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



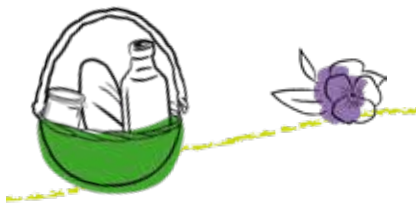
PRODUITS DE LA FERME : vins AOP Saint-Péray, AOP Cornas, AOP Crozes-Hermitage.

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



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 : 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.



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



14



15



16

14. LABYRINTHE VEGETAL

Philippe LEORAT

Quartier Mirabel - Route de Touloud - 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 les 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.

16. LA FERME DE LAUDIE

Rémi CHASSON

95 route de Laudie - 07160 SAINT BARTHELEMY LE MEIL

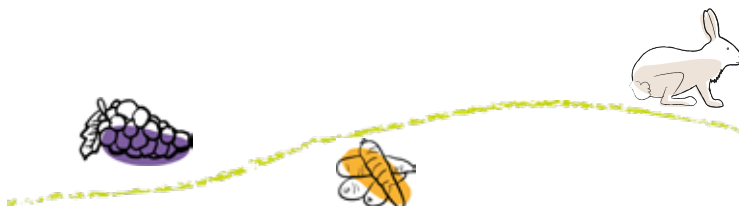
04 75 29 29 81 - lafermedelaudie@orange.fr



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.



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



17



18



19

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.domainedeblicher.com

www.facebook.com/p/Vinaigrerie-pedagogique



PRODUITS DE LA FERME : balsamique 100% raisin 4 ans, vin nature sain, confiture de châtaigne, d'arbouse, 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.

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...

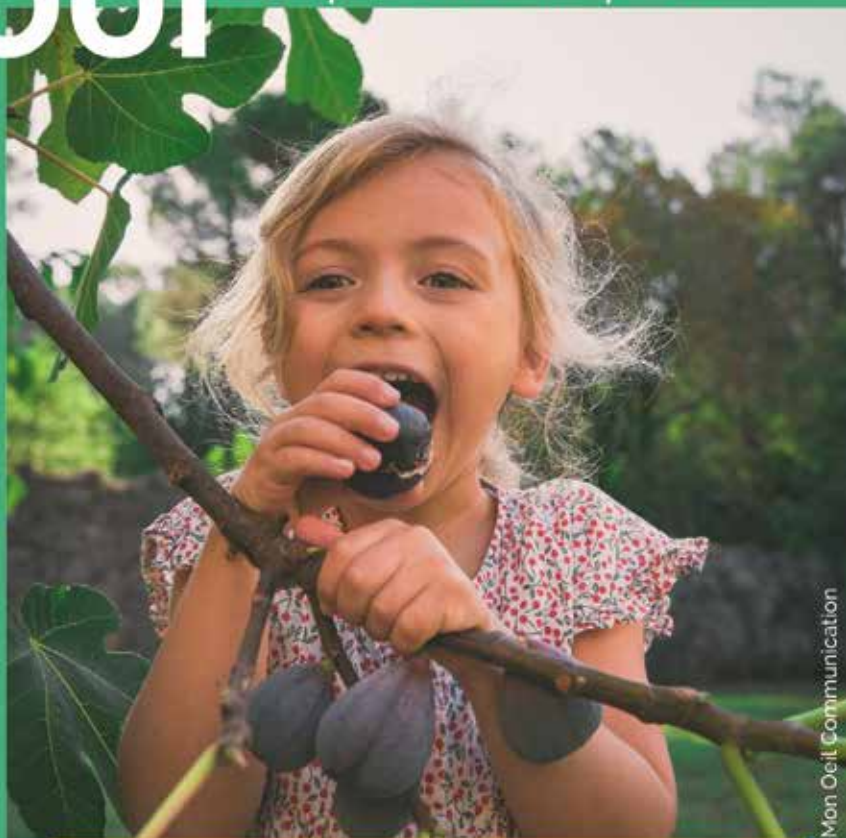
OUVERTURE : magasin à la ferme ouvert les vendredis de 17h30 à 19h ou sur rendez-vous. Organisation de visites durant l'été.

Plus d'informations sur www.fermeduplateauessoies.com et suivez nos actualités ainsi que notre présence sur les salons et marchés sur notre page Facebook.



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



20



21



22

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, chou, aubergines, fenouil...

Légumineuses : pois chiche, lentilles, haricots borlotta, 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. 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



24



25

23. FERME BASSET – LA CAPROVINE

Estelle, Anselme et Antoine BASSET

1489 Chemin de Périchon - 07210 ROCHESSAUVÉ

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.

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.

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.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.





26. 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.

27. 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-Grailouse.
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...).

28. FERME DES FONTS

Joël, Solange et Emmanuel BELIN
Mas des Fonts - 07590 CELLIER DU LUC
06 71 99 76 42 - manubelin@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.



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





29



30



31

29. 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 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.

30. 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.

31. 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 Palhiaire à proximité.

OUVERTURE :

Gîtes : toute l'année.

Camping : du 15 juin au 15 septembre.

AIDER LA NOUVELLE GÉNÉRATION



À PLANTER LES BASES DE L'AGRICULTURE DE DEMAIN.

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

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



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 syndic 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 : Getty Images. 03/2025.



32



33



34

32. 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 kivis 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 Bains. En juillet et août : guinguette à la ferme tous les lundis soir à partir de 18h, marché de Bise le mercredi soir, marché de St Etienne de Boulogne le jeudi soir.

33. LA VALLEE DES CHÂTAIGNIERS

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



PRODUITS DE LA FERME: castanéiculteur depuis plus de 3 générations, je cultive et transforme des châtaignes AB, 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 et le miel, ovins et bovins qui pâturent sous les châtaigniers. Accueil restauration ou goûter (crêpes, gaufres à la farine de châtaigne) au bord de la rivière avec nos produits et ceux des fermes alentours.

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...

34. 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 €/nuît. Épicerie à 50 m.

OUVERTURE: de Pâques à la Toussaint.



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



35



36



37

35. 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.

36. 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 (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 8h à 13h. Retrouvez nos produits au Village des producteurs à Aubenas.
Tournée régulière en Lozère.

37. MAISON SUREL

Marielle SUREL
71 impasses des vergers - 07200 SAINT PRIVAT
06 12 30 1 724 - 06 70 10 21 88
rudytomas@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 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 : vente à la ferme Saint Privat.



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



38



39



40



38. 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, de châtaigner, de lavande, toutes fleurs, des miels purs de qualité !

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

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 Beaume.

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 en 4 services évoluant au fil du jardin : 39 à 45 € (hors boissons). Menu Enfant : 16 € 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.

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



42



43

41. CHEZ FRANCINE

Danielle FAURE
07140 MONTELGUES
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.

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.

43. 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.





44



45



46

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 Picochamps 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.

45. 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
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. 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.

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 - 13739 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



47



48



49

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 Chandlette, 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



51



52

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.

52. 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 pédagogique, sur demande.

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



53



54



55

53. 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-miellardedche.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 & 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.

54. 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.

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



57



58

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. 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.

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. Basse saison 1 250 €. Moyenne saison (mai juin sept.) 1 600 €. Haute saison (juill. 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.



58. BOURG APICULTURE

Emilie et Nicolas BOURG

1682, Route de Paurières - Couijanet - 07220 VIVIERS

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

www.bouroapiculture.com

www.facebook.com/bouroapiculture/# - 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 00 - 12 h 00
Fermé les jours fériés et congés annuels (fin août).



59



60



61

59. 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.

60. 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.



61. 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 : à l'année sur rendez-vous téléphonique au 06 99 56 71 83.

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.



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

credits : © Laurent Madelon-APCA, © HPFABRE

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

