ARDÈCHE

De ferme en ferme : onze nouvelles au programme

Depuis 20 ans, De ferme en ferme permet de découvrir le terroir ardéchois de l'intérieur avec l'ouverture au public des exploitations, domaines, fermes en tous genres... Cette année, la manifestation, portée par les paysans du réseau Civam (Centre d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural), se déroule samedi 27 et dimanche 28 avril. Dix circuits permettent de quadriller le territoire selon son temps. Sur les onze nouvelles fermes de l'opération, citons L'Abeille et la bête, ferme maraîchère à Saint-Félicien, la spiruline des monts d'Ardèche à Labatie-d'Andaure, la ferme du Vernas à Chomérac et le safran de Villeneuve à Lachapelle-Graillouse.

Manou des Champs et Jean-Claude Césari présentent le programme des 20 ans. Photo Le DL/Michel CAPELASSE

VOS LOISIRS

ALISSAS

Le week-end De ferme en ferme se poursuit ce dimanche

Le domaine des Accoles propose des initiations à la dégustation. Photo Le DL/E.C.

Les visiteurs étaient déjà nombreux, samedi 27 avril, à arpenter les circuits mis en place pour De ferme en ferme. Entre deux averses, on pouvait trouver quelques sites à l'abri, comme le domaine des Accoles, à Alissas, qui présentait sa cave en biodynamie et proposait ses vins à la dégustation. Marie-Jo, Mireille, Norbert et Antoine étaient venus de Montélimar pour arpenter les fermes de l'autre côté du Rhône. « L'an dernier, on a fait des circuits de la Drôme, cette année, c'est l'Ardèche. » Avant le domaine des Accoles, ils avaient fait étape à la charcuterie du Serre de Courpatas, à Sceautres, et à la miellerie du Chambourlas, à Saint-Vincent-de-Durfort.

Les visites se poursuivent ce dimanche, de 9 à 19 heures. Circuits et programme sur www.defermeenferme.fr

VAL DE LIGNE

Quelles fermes à visiter ce week-end ?

L'opération De ferme en ferme aura lieu du samedi 27 au dimanche 28 avril de 9 à 19 heures, même par temps de pluie.

► À Chassiers : visite des jardins du mas des Faïsses, avec des techniques de jardinage naturel. Confruitures, sirops, pâtés végétaux, plants de plantes et fleurs. Au hameau de Chalabrèges. Tél. 04 75 88 34 51 ou www.masdesfaisses.com/fr/

► À Chazeaux : la ferme du Chazelet dispose d'un élevage de cochons en plein air, de brebis et de vaches races à viande rustiques. Route des Méjeannes. Tél. 06 32 15 88 32 ; Visite de la miellerie du Monteil. Le Pigeonnier, rue des Écoles. Tél. 04 75 88 30 34 ; Rencontre avec L'Art des Champs. Déclinaisons de plantes : eau florale, macérât, tisane, confiture, sirop. Châtaigneraie à parcourir. La Maigrerie. Tél. 06 11 20 27 72.

IONALE

BANNE

Une première médaille d'or pour le château des Lèbres

Lors du concours des vins à Villeneuve-de-Berg, début avril, Sébastien Strohl avait été distingué pour la cuvée 1860. Il la présentera lors ce week-end à l'occasion De ferme en ferme.

Mardi 23 avril, Alain Aubert, président de l'association IGP (indication géographique protégée) d'Ardéche, est venu féliciter et remettre à Sébastien Strohl de Pouzols, le jeune vigneron bio du château des Lèbres, une médaille d'or obtenue lors du concours de Villeneuve-de-Berg, début avril. Cette distinction récompense la cuvée 1860, un assemblage en rouge de grenache et syrah 2018.

Cette remise de prix a été l'occasion pour Sébastien de présenter ses productions aux millésimes surprenants (1860, 1799 et 1570), mais chargés d'histoire. C'est ainsi que 1860 correspond à la plantation du parc du château des Lèbres ; 1799, l'achat de la propriété par sa famille et 1570, la construction du château des Lèbres, trois dates qui caractérisent la production en bio du vigneron de Banne.

Le château des Lèbres est associé à l'action De ferme en ferme, organisée les 27 et 28 avril par les centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural (Civam) de l'Ardèche, une occasion pour le public de connaître les vins produits.

Alain Aubert, président de l'association Indication géographique protégée d'Ardèche, a remis sa médaille d'or à Sébastien Strohl.

ONALE

SAINT-JULIEN-DU-SERRE

De ferme en ferme : des plants certifiés bios chez Sandrine France

L'exploitation de Sandrine France, Graine à papilles, ouvre ses portes à l'occasion de l'opération De ferme en ferme, samedi 27 et dimanche 28 avril.

Vingtième édition de l'opération De ferme en ferme, samedi 27 et dimanche 28 avril. Tout le département est concerné, et la fête du monde paysan et rural passe par Miolaure, chez Sandrine et ses Graines à papilles.

D'abord, un espace d'accueil, avec vente de sels aromatisés, dégustation de fleurs, vente de tickets de tombola (pour un événement organisé par les sept lieux du circuit 5 Hautes-Cévennes-Montagne, à Saint-Joseph-des-Bancs, la Ferme attitude, le 8 juin), un espace selfie où la meilleure photo gagnera un prix. Le principal lieu sera l'espace vente de plants de légumes, d'aromatiques et de fleurs, tous certifiés d'agriculture biologique. La spécialité de Sandrine, c'est le travail des variétés anciennes avec un large choix de tomates, poivrons, piments, aubergines notamment, mais pas que…

Le public pourra découvrir la serre et les outils de travail (visite à partir de 10 heures, toutes les heures, sauf entre 13 et 14 heures), balade libre dans le jardin (espace des carrés potagers).

Le matin, le café sera offert de 9 heures à 10 h 30. Après, les visiteurs qui le souhaitent, s'ils apportent leur pique-nique, pourront manger dans un espace ouvert au public. Les chiens devront être tenus en laisse. Un parking est à disposition en bas du site et une place en haut est disponible pour les personnes handicapées.

Sandrine montre comment elle soigne ses plants.

Renseignements : Graines à Papilles/Sandrine France, Le Miolaure, mas des Fougères à Saint-Julien-du-Serre. 06 64 38 22 64, grainesapapilles@gmail.com ou la page Facebook Graines à papilles.