

ARDÈCHE De Ferme en Ferme, les 27 et 28 avril

Découvrir une autre agriculture

Pour la vingtième édition de «De Ferme en Ferme», les agriculteurs s'organisent, accompagnés par la Fédération des Civam de l'Ardèche pour accueillir les visiteurs, à l'occasion d'un week-end privilégié pour voir et comprendre les différents modes de productions.

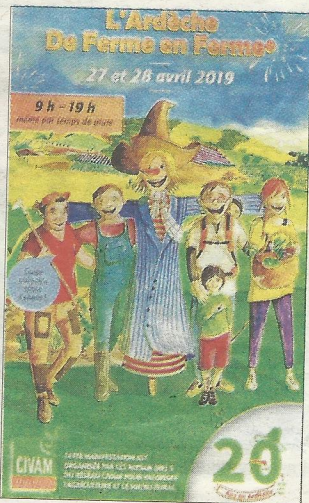
Pas moins de dix circuits du nord au sud du département seront ainsi proposés, lesquels regrouperont 58 fermes aux productions diversifiées pour satisfaire la curiosité et les papilles des 45 000 à 55 000 visiteurs attendus sur le week-end.

Onze nouvelles fermes rejoignent par ailleurs l'opération cette année : safran, spiruline, bière, charcuterie bio, vin, roses, chataignes, légumes, pain, ... Ces agriculteurs installés plus ou moins récemment, ces fermes en reconversion, illustrent la vitalité de l'agriculture ardéchoise, l'importance des circuits courts de commercialisation, et la volonté ferme de ces paysannes et paysans de donner à voir leur passion et leur en-

gagement sur le territoire.

Gôûter local

Sur les circuits «De Crussol à Vernoux», «Au fil du Doux», «Hautes-Cévennes Montagne», «La Montagne, entre lacs et volcans «Des Rives de l'Ardèche à l'Ibie» et «Cévennes Méridionales», huit restaurants et ferme-auberges proposeront durant tout le week-end des menus spéciaux «De Ferme en Ferme». Ils s'engagent dans le projet collectif et mettent en valeur les fermes ardéchoises en composant des menus qui mettent en valeur les produits des fermes de leurs circuits : l'occasion pour les visiteurs de savourer, savamment apprêtés, les produits des fermes visitées. Les viandes de boeuf, d'agneau et de chevreau, les fromages, miels et pains d'épices, et bien sûr les vins ardéchois seront à l'honneur. Par ailleurs, huit fermes sont «restaurants éphémères» et davantage encore proposeront des casse-croûtes et des goûters gourmands. Sur les autres



Pour la vingtième édition, les agriculteurs s'organisent, accompagnés par la Fédération des Civam de l'Ardèche.

circuits, les visiteurs pourront eux faire des haltes pour se restaurer, pour déjeuner, goûter ou dîner : plusieurs fermes proposant des casse-croûtes, assiettes, goûters composés de leurs produits. Grillades, jus de fruits, tartes et tartines, sorbets et crêpes satisfiront ainsi tous les affamés.