

Annuaire 2016 des fermes du réseau

**Les filles du feu, Pierre Moreau
EMPURANY**
Apiculture et expérimentation

**La Ferme du Boyon, Sandra Massabo
PRANLES**
*Elevage caprin, transformation fromagère
et élevage porc plein air*

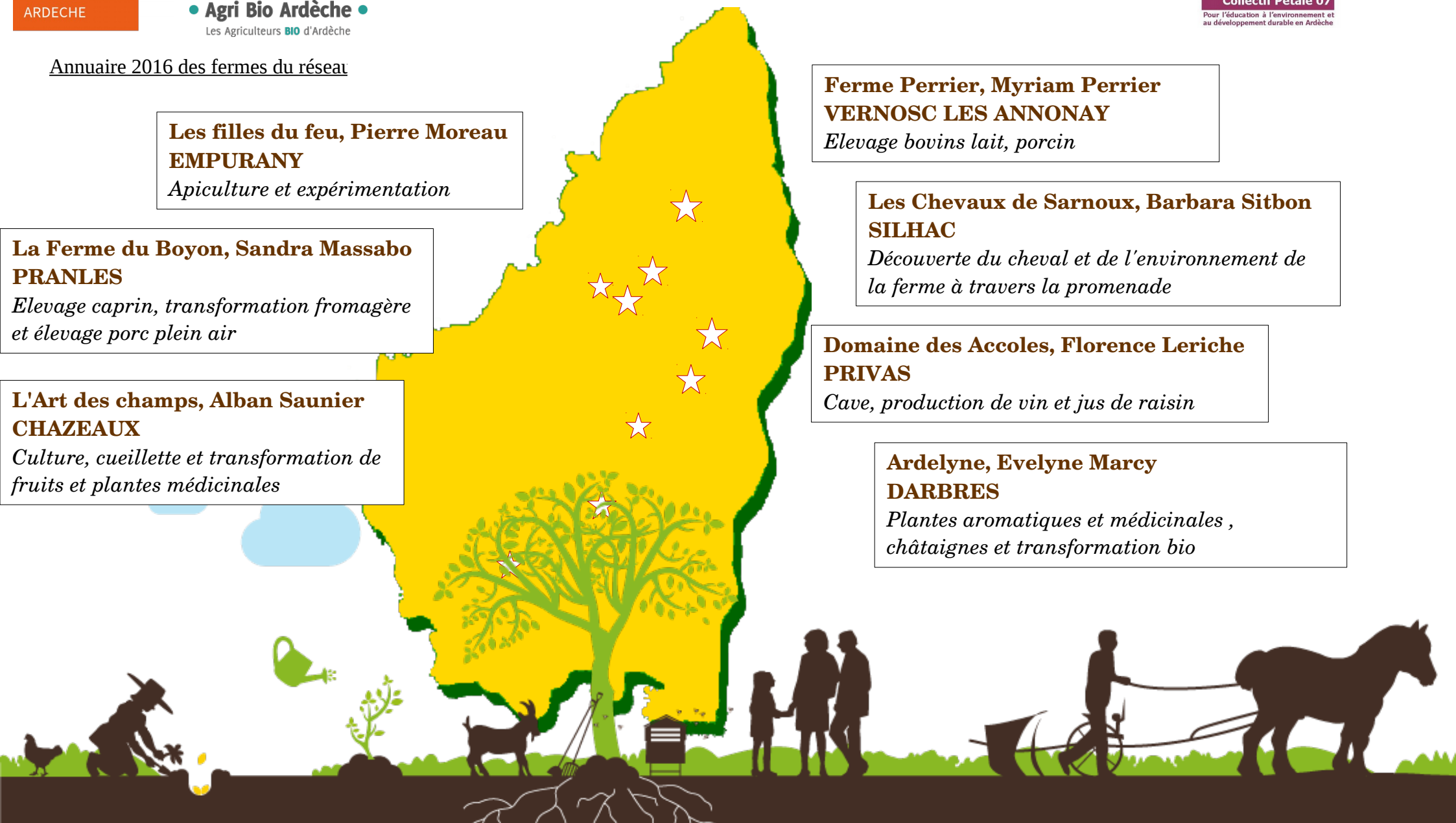
**L'Art des champs, Alban Saunier
CHAZEAUX**
*Culture, cueillette et transformation de
fruits et plantes médicinales*









**Ferme Perrier, Myriam Perrier
VERNOSC LES ANNONAY**
Elevage bovins lait, porc

**Les Chevaux de Sarnoux, Barbara Sitbon
SILHAC**
*Découverte du cheval et de l'environnement de
la ferme à travers la promenade*

**Domaine des Accoles, Florence Leriche
PRIVAS**
Cave, production de vin et jus de raisin

**Ardelyne, Evelyne Marcy
DARBRES**
*Plantes aromatiques et médicinales,
châtaignes et transformation bio*



Ferme	Notre démarche	Thématiques proposées	Productions
Ferme Perrier VERNOSC LES ANNONAY	Découverte d'une ferme laitière biologique (animaux, alimentation, culture...)	Alimentation des animaux, le cycle de la vache, transformation fromagère	Lait cru, faisselles, tomme en salade, fromages secs, viande bœuf, viande veau, charcuterie, pommes de terre 
Les filles du feu EMPURANY	Faire découvrir le monde des abeilles	L'apiculture La vie des abeilles Le miel La pollinisation 	Miels, pollen, produits de la ruche  
Ardelyne DARBRES	Passionnée de nature, je veux faire découvrir le beau métier de paysanne sur une ferme végétale par le cycle de vie des plantes ou des châtaigniers, en particulier leur naissance et début de croissance.	Le métier de castanéicultrice Grandir avec un châtaignier Comment faire naître des plantes : semis, bouturage et division	Confitures, sirops de plantes et fruits, plantes séchées pour tisanes. 
Les chevaux de Sarnoux SILHAC	Faire découvrir aux enfants, les chevaux dans leur milieu naturel et leur apprendre à connaître cet animal merveilleux.	Observation et approche des animaux, promenade et jeux de piste, orientation et observation du paysage.	Ferme équestre ATTENTION : il ne sera pas proposé de balade à cheval dans le cadre de ces visites
L'Art des champs CHAZEAX	Relier en cultivant le vivant : l'art de la paysannerie	Autour de l'arbre à pain (teintures végétales) Approche non botanique de la flore endémique (transformations alimentaires simples) La culture sur butte (atelier et sensibilisation à la permaculture)	Cconfitures, crèmes, gelées, sirops à base de fruits et/ou de plantes, eaux florales et huiles de bien-être 
Domaine des Accoles PRIVAS	Faire découvrir le métier de vigneron en bio et biodynamie, aujourd'hui	Le cycle de la vigne La fabrication de jus de raisin Dégustation	Vins d'Ardèche, de France et jus de raisin  
Ferme du Boyon PRANLES	Partager mon quotidien et transmettre les valeurs de l'agriculture	Transformation fromagère, alimentation des animaux, la vie du cochon et de la chèvre	Fromages et charcuteries

Contacts :

Agri Bio Ardèche – 04 75 64 93 74

CIVAM Ardèche – 04 75 36 77 64