

undefined - lundi 18 avril 2022

Crest

DIOIS

Les fermes du circuit Diois-Roanne ouvrent leurs portes les 23 et 24 avril



Les participants de l'opération "De ferme en ferme 2022" vous accueilleront le week-end prochain pour vous faire découvrir leur métier et leurs exploitations.

À l'occasion de l'opération "La Drôme de ferme en ferme", agricultrices et agriculteurs drômois ouvrent leurs portes les samedi 23 et dimanche 24 avril, pour encourager les liens entre producteurs et consommateurs, favorisant ainsi le développement des circuits courts. Ils vous feront partager leur métier, leurs produits et leurs valeurs, dans le but de maintenir les campagnes vivantes et solidaires tout en étant tournés vers une agriculture durable.

Dédié aux rencontres et aux échanges, l'événement permet de sensibiliser un large public à une agriculture et à une alimentation durables. Cette démarche, tournée vers la qualité, la vérité sur les produits et les prestations agricoles, vise à faire connaître et transmettre une certaine conception de l'agriculture à des visiteurs souvent extérieurs au monde rural.

Pour les visiteurs, ce sera l'occasion de rencontrer les paysans sur leurs fermes, de voir et comprendre les modes de productions agricoles avec des visites commentées, des activités, des démonstrations et dégustations de produits fermiers.

Cette année, certaines exploitations proposent des repas avec des produits locaux pour lesquels il est conseillé de réserver.

• Les huit fermes du circuit Diois-Roanne

- Domaine Raspail Jean-Claude et fils, d'Anouck et Frédéric Raspail, à Saillans, passionnés depuis quatre générations, avec leur clairette bio depuis 1997.
- Gaec des Adrets – Cave Maillefaud, de Jean-Denis et Nicolas Maillefaud, à Barsac, haut lieu de la clairette, ayant obtenu le prix d'excellence CGA 2020.
- Quintet condiments biologiques, de Véronica Mantel, petite exploitation dans un village bio, à Vachères-en-Quint, qui propose soupes, pistous, condiments et pâtés vegan.

- Distillerie des Quatre vallées, d'Alain Aubanel, à Chamaloc, avec ses huiles essentielles de lavande et cosmétiques, ainsi que la distillation à l'ancienne de la lavande.

- Aux Cochons d'Ausson, de Steeve et Clémence Marce, au quartier d'Ausson, à Die, avec la découverte de la ferme familiale, l'élevage de porcs plein air et leur production de viande et charcuterie.

- La Ferme de Craponne, de Pascal Huet, à Solaure-en-Diois, propose des fromages atypiques de chèvre, éphémères, à pâte pressée, cuite ou molle, nature, bleu ou aromatisée. Possibilité d'assister à la traite.

- Le Mas d'Ambane, de Julie Cheva, à Recoubeau-Jansac, avec plein de fromages de chèvre et d'animaux pour le plaisir de tous, et dégustation de crêpes au lait de chèvre.

- Rimon et Saveurs, de Gérard, Claire et Loïc Lefranc, à Rimon-et-Savel, avec une ferme bio où l'on trouvera des pâtes fermières, des lentilles, de la lavande, des pois chiches, brebis et agneaux.

Infos et réservations : www.defermeenferme.com/preparer-mon-circuit-26-drome