

Edito

Le printemps est arrivé et avec lui le marché à la ferme de Saute-Lièvre chez Edith Migot à Saint Victor, pour y rencontrer des agriculteurs et artisans locaux.

Avant de déguster nos produits, rappelons que l'avenir de nos assiettes est en jeu ; dans les semaines à venir, des orientations décisives seront prises au niveau européen qui vont conditionner nos modes de consommations. Il ne faut pas se leurrer, les lobbys agroalimentaires influencent les politiques. Cela a pour conséquence de provoquer de la surproduction qui engendre en bout de circuit, des millions de tonnes de déchets. Un spectacle sur ce sujet vous sera proposé ce jour.

Face à ce constat, des études montrent que l'agriculture biologique peut parfaitement nourrir 12 milliards d'êtres humains et vous pouvez en faire partie.

Aujourd'hui, on étudie de plus en plus les alternatives aux pesticides issus de la chimie de synthèse pour maintenir l'état sanitaire de nos cultures ; par exemple les substances naturelles (extraits de plantes fermentés , huiles essentielles, huiles végétales...). C'est notre compréhension du vivant et des interactions qui nous aide dans cette voie. Elle permet par exemple d'aménager des parcelles pour y abriter une faune utile dans le combat contre les nuisibles. Il s'agit de se servir de tous ces systèmes sans que l'homme ait trop à intervenir.

Alors, vous aussi, participez et ne cherchez pas à manger des tomates en janvier, adaptez votre vie à la saison et profitez des produits qui sont proches de chez vous.

BONNE JOURNÉE A LA FERME!

Edith Migot,
membre des Fermiers et Artisans de l'Ay au Doux.



43^{ème} Marché à la ferme

Lundi 28 mars 2016

Ferme de Saute-Lièvre

Ferme traditionnelle Polyculture et Elevage
Chambres et Tables d'hôtes

Edith Migot
07410 St Victor



43^{ème} Marché à la ferme



Lundi 28 mars 2016

Ferme de Saute-Lièvre

Ferme traditionnelle Polyculture et Elevage
Chambre et Tables d'hôtes

Edith Migot
07410 St Victor



Producteurs & artisans

■ BARRALON Béatrice et Jean Paul
07570 Désaignes - 04 75 06 63 97.
Fromages de brebis, yaourts.



■ Brasserie artisanale FREE-MOUSSE
LARNAUD Philippe - 07410 St-Victor - 06 77 21 64 83.
Bières artisanales.

■ CHAMPION Richard
Le Fraysse - 07570 Désaignes - 04 75 07 61 25.
Châtaignes, légumes.



■ Distillerie Les Essentielles
BORDES Camille et SIMON Fanny
07300 Etables - 04 75 07 24 49 - 06 32 94 66 02.
Huiles essentielles, hydrolats.



■ Escargots St-Félicien - VERGNES Mike
07410 St-Félicien - 06 52 37 87 27.
Escargots.

■ La Boulange d'Escoussenas
07270 St-Prix - 06 51 78 40 24 - 06 89 70 40 52.
Pain.



■ La Ferme de Réat - JULLIEN Daniel et Eliane
07410 St-Victor - 04 75 06 09 55.
Beurre, tomme en salade, faisselle, fromage de vache, nectar.

■ La Ferme des Genêts - VILLIEN Jonathan
07410 Arlebosc - 04 75 06 74 56 - 06 89 04 55 32.
Fruits, confitures de châtaignes, confitures, jus.



■ La Ferme du Douzet
BRET Lydia et ROCHEBLOINE Thierry
07570 Désaignes - 04 75 09 07 22.
Charcuterie paysanne, poulets fermiers.

■ Le Moulin de Malfragner - Famille Juvet
07570 Labatie d'Andaure - 04 75 06 65 34 - 06 77 21 11 92.
Terrines de truites, pêche à la truite.

■ Les Jardins de la Goutte d'eau
RATZ Robin et LACROIX Caroline
07410 St-Félicien - 06 73 46 16 03
Chutneys, sirops et confitures - artisanat végétal

■ LIONNETON Pascal
07370 Arras sur Rhône - 04 75 06 82 74.
Pommes, jus.

■ MANGANELLO Stéphane
07570 Désaignes - 04 75 08 69 66.
Miel, produits de la ruche.



■ MIGNOT Edith
07410 St-Victor - 04 75 06 10 17.
Charcuterie, huiles essentielles.



■ PRATESI Marion
07270 Nozières - 04 75 08 32 04.
Fromages de vache de saison.




■ VIALLE Colette
07410 Pailharès - 04 75 06 04 05.
Horticulture, plantes vivaces, plants potagers.



 10h : ouverture des stands des producteurs et des artisans.

 11h et 16h : visite guidée de la ferme

 15h : Spectacle "Poubelle la vie" par la compagnie Janvier
Venez découvrir Mlle Fangier et sa "Poubelle Mam'selle"



Programme



A partir de 12h :
Repas convivial (à 15€) avec les produits de nos fermes

Réservation conseillée au 04 75 06 10 17.



Toute la journée : La buvette des "Boissons d'Ardèche".



Jeux en bois pour petits et grands.

