

Un week-end "de ferme en ferme" et de bon goût

Trois exploitations agricoles vous ouvrent leurs portes samedi et dimanche.

Comme chaque année, le réseau "De ferme en ferme" organise ses journées portes ouvertes. Un week-end découverte à la rencontre des acteurs de nos campagnes, des paysans, des agriculteurs, des artisans passionnés par leur travail et ainsi découvrir un savoir-faire unique.

Au "Jardin de nos grands-mères" (2847 route de Gordes), vous attendent trois producteurs et un brasseur local, la brasserie "La Déjantée". Chez "Les Brebis de Saint-Gens", Margherita et Nathanaël Willem vous présenteront leur élevage de brebis laitières et leur site de fabrication de fromage, yogourts, pannacotta... ; Chez "Ferra Plantis", Maxime Vialat vous en dira plus sur la cueillette de plantes aromatiques et leur transformation en sirops, huiles et vinaigres. Quant à Félix Droin, il produit des plants de petit épeautre et autres pois chiches et vous fera visiter son atelier de transformation en farines, pâtes, houmous falafels...

Un repas composé avec les produits des différentes fermes est proposé, sur réservation, tout le week-end. Au menu : salade verte, tomates, dés de fromage de brebis, falafels, agneau de Saint-Gens, risotto de petit épeautre aux cèpes, glace au lait de brebis ou pannacotta au coulis de fruits rouges, avec café (20 € pour le menu complet). Une petite restauration sur place sera également proposée, sans réservation. Au programme, aussi, des ateliers pour les petits comme pour les grands : blind-test olfactif dont l'objectif est de reconnaître les plantes sous leurs différents stades (graines, feuilles, fleurs, fruits). On pourra aussi semer



Félix Droin pour "Le Jardin de nos Grands-mères"; Alain Bézert pour "Cerises 2B"; et Catherine Taillefer pour les jardins biodynamiques où des balades en trottinettes électriques seront proposées. /PHOTOS L.E.

des haricots dans son godet et repartir avec. Une visite de la ferme est également prévue, ainsi qu'une dégustation des produits des différentes fermes. Un stand de vente sera aussi installé. Contacts: Félix Droin (Le Jardin de nos Grands-mères) au 06 95 40 64 44 ou au 09 82 12 59 78.

Ensuite direction chez la famille Bézert, au pays du diamant rouge, "La cerise dans tous ses états". La ferme classée entièrement en "bio", produit des cerises et du raisin, ainsi que jus, confitures et autres compotes (vente à la propriété). Ce week-end, des visites ap-

profondes des vergers de cerisiers et des vignes seront proposées à 11 h et à 15 h, ainsi qu'une exposition d'outils anciens. L'EARL "Cerises 2 B Alain et Patrick Bézert" est située au 30, place de l'Église. Contact: 06 22 49 13 86 ou 06 22 49 13 90.

Enfin, Catherine Taillefer vous attend dans les jardins biodynamiques au 316 chemin de Chinardon (06 07 41 14 75) avec leurs oliviers et leurs arbres fruitiers. L'exploitation propose ses jus de fruits et ses confitures, mais aussi du miel et de la laine non traitée (oreillers, couettes en laine de

moutons). En choisissant les produits locaux, vous contribuez à la sauvegarde de races locales et à la biodiversité de notre terroir paysan. Une visite est possible avec un des ânes de la ferme. Ici, vous pourrez également vous essayer à la trottinette électrique. À 11 h et à 14 h, une animation "Autour de l'âne" est organisée: le comprendre, l'approcher, l'apprécier, différence entre âne et cheval... Et à 16 h, une démonstration du chien au troupeau (berger de Shetland). Sans oublier le goûter avec les crêpes sucrées, au miel ou à la confiture, et les jus de fruit...