

« LA FERME DE PISSE RENARD »

Exploitant : Thomas et Marie Bazin

Adresse : Tauzuc - 07190 Saint Etienne de Serres, Ardèche

Distance de Tainings : 319 km

Label : Agriculture Biologique



• La Ferme de Pisse Renard •



Présentation

La ferme a été créée en 1983 à 700m d'altitude au cœur de l'Ardèche, au sein du Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche. Tout d'abord dévolue à l'élevage de lapin angora, au fil du temps la châtaigne (AOP de l'Ardèche) est devenue la principale activité. Aujourd'hui, la seconde génération a repris la ferme qui compte 600 châtaigniers de variétés anciennes sur 6 hectares exploités selon des méthodes traditionnelles et en Agriculture Biologique. Le travail suit le cycle des arbres : en hiver le sol est nettoyé et les arbres élagués (le bois sert à sécher les châtaignes en clède, le séchoir traditionnel), à l'automne, c'est parti pour environ 3 semaines de récolte manuelle afin d'éviter un séjour prolongé au sol. Les châtaignes sont ensuite triées par une calibreuse: les petits fruits sont séchés, décortiqués et réduits en farine. Les fruits de calibre moyen sont décortiqués en frais et triés pour les châtaignes au naturel, la crème de châtaignes, la purée,... Les fruits les plus gros sont vendus sur le marché du frais. La farine est moulue à la ferme avec un moulin à meules de granit.



Production :

Crème de châtaigne, farine de châtaigne, châtaignes au naturel.

Le mot du producteur :

« Notre métier c'est la passion du châtaignier, de l'arbre au fruit, du fruit aux produits transformés. Nous avons grand plaisir à vous faire découvrir notre passion ! »

Le mot de la COOP' :

Des châtaignes bio, une transformation artisanale, un goût incomparable, miam!

