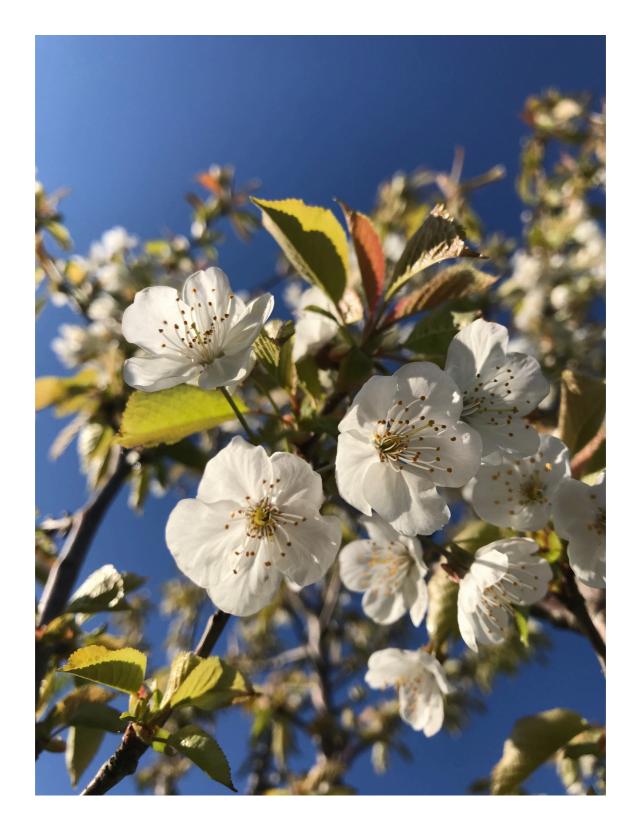




L'Arbre à Palabres #09



Ferme ouverte - Dimanche 14 mai 2023

Recherche de bénévoles pour cette journée



Dans le cadre de la Quinzaine du commerce équitable, les acteurs de Bio Equitable en France et ses partenaires vous invitent à découvrir la richesse de nos campagnes. Embarquez pour une (re)découverte de notre Patrimoine Agricole, en venant à notre rencontre sur la ferme du Mont d'Or le 14 mai.

Au programme :

- des animations pour partir à la découverte de la ferme (sortie oiseaux et animations autour des ruches)
- Mieux comprendre les activités et cultures de la ferme avec une déambulation pédagogique
- un foodtruck pour se régaler à l'heure de la pause : l'Eco-Errante
- des stands avec nos partenaires et des produits bio et équitable à vendre
- une exposition sur les abeilles
- un atelier construction terre-paille pour la création d'une paille-yourte
- la diffusions de films pédagogiques sur l'agroécologie, le commerce équitable et la problématique du foncier

Pour mener à bien cet évènement, je suis à la recherche de bénévoles. Ca vous tente ? Faites moi signe par mail : manu@lafermedumontdor.fr.

Rendez-vous le dimanche 14 mai 2023 de 10h à 17h00 à la ferme du mont d'Or pour des rencontres qui font sens.



3 associations (Bio Equitable en France, Bio Consom'acteurs, FAIRe un monde équitable) ont eu envie que producteur.rice.s engagé.e.s et consommateur.rice.s se rencontrent, pour échanger sur le commerce équitable.

Nous vous donnons donc rdv le 14 mai dans 12 fermes en France pour La journée du Patrimoine Agricole Bio et Equitable pour découvrir la vie d'une ferme bio, ses productions, ses méthodes, son histoire familiale et surtout les femmes et les hommes qui nous nourrissent et qui vivent l'agriculture de demain dans le plus grand respect des saisons, des paysages et des animaux.

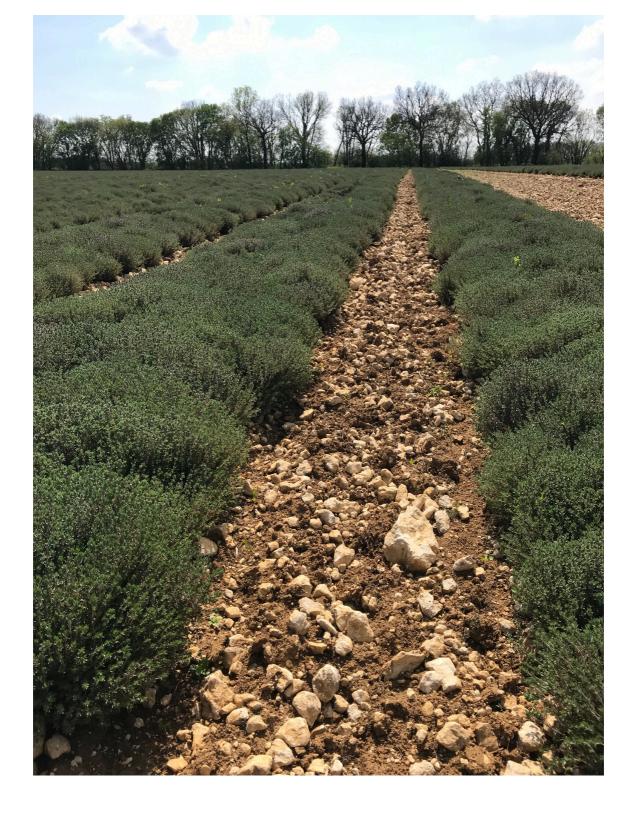


Bio Equitable en France

Le label Bio Equitable en France est un cahier des charges qui garantit des échanges commerciaux équilibrés et durables. Soumis à un contrôle indépendant, il propose un modèle économique vertueux qui encourage la transition écologique de l'agriculture en France.

Récolte du Thym

La récolte du thym viens juste d'être réalisée samedi dernier entre les gouttes de pluie. Un peu plus de 9 tonnes de thym ont été récolté. soit un peu moins de 3 tonnes après l'étape du séchage (70% d'humidité).





Avant d'être transporté à la coopérative Biolopam à Sainte-Soulle, le Thym frais juste récolté est déposé sur la plateforme pour être repris et transporté par remorque.

Arrivé à la coopérative, il passe immédiatement au séchoir pendant plusieurs jours afin d'être stocké. Il sera ensuite repris, trié et nettoyé tout au long de l'année en fonction des commandes et des expéditions.



Des nouvelles ruches liées à la culture de la Moutarde



Avec l'arrivée d'une nouvelle culture de moutarde sur la ferme, désormais en fleurs, j'accueille depuis quelques jours 7 nouvelles ruches (Suivies par Pierre du Potager de la Jarne). Ces dernières ruches viennent compléter les ruches déjà installées sur place par Marie-Andrée, Jacques, Jean-Francois et Agnes.



Vente à la ferme

Les réservations des produits de la ferme (<u>via cagette</u>) est toujours conseillée pour la vente du vendredi. N'oubliez pas de passer vos commandes avant mercredi soir minuit.

Commander

Les Bières "Piaf", Farines, Légumineuses, Huiles, Son de blé et Cosses de sarrasin de la ferme du Mont d'Or Pain de la ferme des Sources



- sur place chaque vendredi de 17h à 19h
- sur commande à récupérer chaque vendredi de 17h à 19h

Contacter la ferme du Mont d'Or

Vous pouvez me joindre au 06 28 58 08 58, par mail, ou faire vos commandes par <u>Cagette</u>!

Suivez les actualités de la ferme sur le site ou la page facebook de la ferme :



Si on vous a fait suivre cette newsletter et que vous souhaitez recevoir les prochaines : S'inscrire à la newsletter de la ferme du Mont d'Or



La ferme du Mont d'Or Le Mont d'Or, 17290, Le Thou lafermedumontdor.fr Cet email a été envoyé à {{contact.EMAIL}} Vous l'avez reçu car vous êtes inscrit à notre newsletter.

Afficher dans le navigateur | Se désinscrire

