



LA FERME DU  
MONT D'OR

## L'Arbre à Palabres

---





## Quel Bonheur !!

Voir 200 personnes à l'œuvre pour créer une forêt ! La première Forêt Bleue.

Voilà le pari que s'est fixé la Coopérative Carbone de La Rochelle en partenariat avec la commune de Dompierre-sur-Mer le samedi 26 novembre avec 4000 arbres plantés sur cette seule journée. Un projet auquel j'ai pu être associé en proposant une assistance à maîtrise d'ouvrage et de la formation de bénévoles pour l'encadrement de chantiers participatifs ainsi qu'une partie de la plantation en amont du chantier participatif en encadrant une équipe des salariés du jardin de Cocagne Arozoar (2850 arbres plantés). Une belle diversification pour l'activité de la ferme qui accompagne l'engagement à planter sur la ferme du Mont d'Or depuis 12 ans. Une sacrée aventure qui se prolonge jusqu'à fin décembre pour planter les 10000 arbres en compagnie de nombreux partenaires.

Merci à toutes et tous et en particulier aux bénévoles de tous âges qui avaient des visages rayonnants hier dans cet élan de reforestation.

Si vous souhaitez participer à la dernière journée de plantation le samedi 10 décembre, toutes les infos sont ici : <https://bit.ly/3Nz8VWq>





## Coffrets Bières PIAF.... idées cadeaux ?

La PIAF, bière artisanale bio, est née d'un partenariat entre la ferme du MONT D'O située en Charente-Maritime (Le Thou-17290), et la Brasserie BRASSEURS CUEILLEURS situées sur la commune voisine de Landrais.

Bière collaborative : une ferme ancrée au cœur de la Nature et désireuse de valoriser son Orge ancienne de Ré et ses plantes, 4 brasseurs amoureux de biodiversité, ça fait PIAF : Des bières artisanales et paysannes au goût de nature.

Retrouvez les coffrets PIAF:

- au marché Bio d'Aigrefeuille d'Aunis le mercredi après-midi de 16h à 20h
- au marché de Noël de Ballon le vendredi soir 9 décembre de 17h à 20h
- à la vente à la ferme vendredi soir de 17h à 19h

**Commander les coffrets Bières PIAF**







PIAF HIRSUTE (6,2%) : Bière rousse, Sahti du Bosquet, le seigle et le genévrier expriment leurs saveurs, l'ensemble est assez rond, sans être sucré.

PIAF FURTIVE (5,2%) : Bière blanche, Saison du Verger, brassée avec des pommes et des blés anciens, ce qui lui confère un caractère bien rafraîchissant subtilement parfumé.

PIAF CRIARDE (3,5%) : Bière blonde IPA Kveik, brassée avec du thym, de l'avoine et des lentilles, à la recherche de l'équilibre entre l'amertume et la puissance des herbes aromatiques.

**Les Halles'ternatives**

MARCHÉ DE PRODUCTEURS BIO ET ARTISANS LOCAUX

**MARCHÉ DE NOËL !**

Ce mercredi 7 décembre  
de 16h à 20h

Musique et bal  
avec AIGREFOLK !





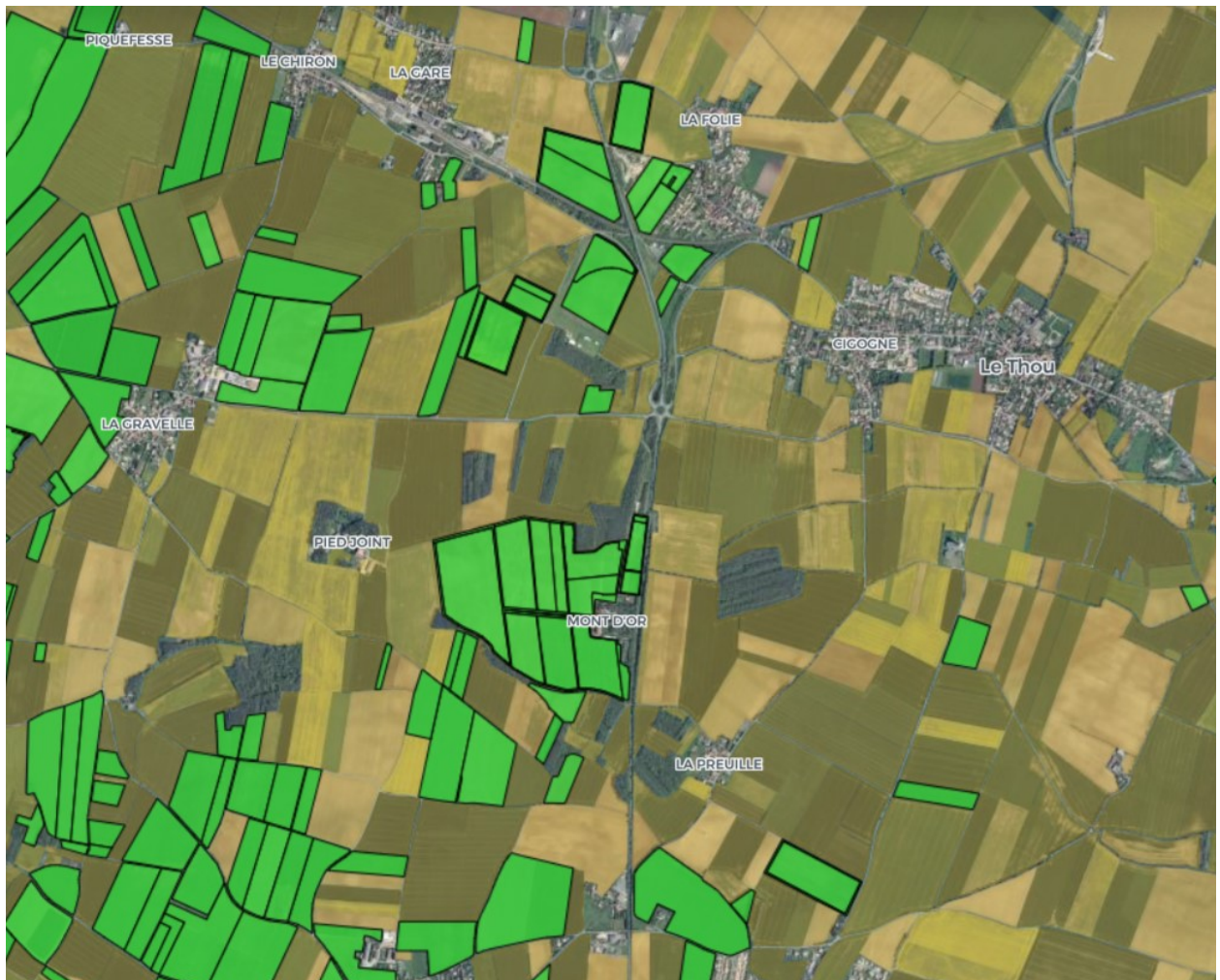
## Une nouvelle lecture du territoire avec CARTOBIO

Depuis le 17 novembre 2022, l'Agence BIO met à disposition un outil cartographique permettant de localiser les parcelles conduites en agriculture biologique et en conversion au sein des parcelles agricoles françaises.

Pour le moment, cet outil s'appuie sur les Registres Parcellaires Graphiques annuels publiés par l'IGN et l'Agence BIO. Seules les parcelles déclarées lors des demandes d'aides de la Politique Agricole Commune (PAC) dans leur situation connue et arrêtée par l'administration en fin d'instruction y sont cartographiées. A ce jour, 85% des surfaces conduites en agriculture sont représentées dans cet outil et jusqu'à 95% pour des surfaces de grande cultures et des surfaces en herbe engagées en bio. Il s'agit de données anonymisées sans informations concernant la personne physique ou morale. Seuls l'historique des cultures et la surface sont affichés.

Pour explorer le territoire : <https://www.agencebio.org/cartobio/>

Voici le paysage BIO autour du Mont d'Or : en vert sur la carte, les parcelles en BIO et en jaune le reste des parcelles non bio.



---

## Vente à la ferme

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

---

Le Mont d'Or - 42100 - 04 77 60 00 00

Le Mont d'Or - 42100 - 04 77 60 00 00





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

[Commander](#)

Les pains de Jérémy, de la ferme des Sources, sont fabriqués et sont en vente à la ferme du Mont d'Or chaque vendredi soir de 17h à 19h !

Pour des commandes ponctuelles, vous pouvez commander par [Cagette](#) !

Ou pour les commandes avec [abonnements](#) sur trois mois, vous pouvez vous abonner directement via [La Ferme des Sources](#) !

---

## Contactez la ferme du Mont d'Or

Vous pouvez me joindre au 06 28 58 08 58, par [mail](#), ou faire vos commandes par [Cagette](#) !

Suivez les actualités de la ferme sur le [site](#) ou la page facebook de la ferme :

