



BIENVENUE À LA FERME DES CÉVENNES

L'HISTORIQUE

Vous voilà enfin arrivés à la Ferme des Cévennes.

Si vous venez pour la première fois, vous serez probablement surpris par les dimensions du bâtiment et un peu perdus dans ses dédales. Nous allons vous éclairer.

La Borie est un ancien hameau des Cévennes abritant plus de 50 personnes avant la Première Guerre mondiale et déserté dans les années 50 (exode dû à l'isolement et à la difficulté de la mécanisation). Elle a été reprise dans les années 90, restaurée puis agrandie. Aujourd'hui, notre ferme de production fromagère peut enfin accueillir des classes vertes. C'est pourquoi vous vous trouvez peut-être dans une chambre spacieuse qui peut également servir de petit dortoir pour des jeunes de 7 à 13 ans, en rajoutant des lits. La pièce du dernier étage sous les toits est la salle de classe ; la très grande pièce à la cheminée démesurée est destinée aux veillées scolaires (mais aussi à des événements tels que mariages, fêtes de famille, séminaires, etc.). Avec des activités liées à la ferme, une sensibilisation à l'environnement, une découverte des Cévennes, des activités sportives selon les saisons, la palette de propositions est large.

À la ferme, nous pratiquons un accueil écotouristique avec Cévennes Écotourisme. Cette association en partenariat avec le parc national des Cévennes promeut un accueil respectueux des ressources naturelles et des pratiques écologiques. C'est pourquoi vous dormirez sur des matelas de paille et vous vous doucherez sous la pluie (hélas il pleut rarement).

La ferme est perchée à 800 mètres d'altitude, orientée sud-est sur le versant est de la «can» de Tardonnenche (les «cans» sont de petits plateaux calcaires autrefois rattachés aux Grands Causses). Cette partie est un ancien oppidum du néolithique. Le flan du plateau est constitué d'éboulis et de falaises calcaires où dominent les hêtres, le buis et les pins. Il est découpé par trois cours d'eau : le Grand Vallat au sud, le ruisseau des Oules sous la ferme et le ravin des Abaus derrière le village que vous voyez face à la ferme, Ventajols.

À hauteur des villages le calcaire est remplacé par le schiste, où naissent les sources et s'étendent des prairies en pente douce. Plus bas prospèrent les châtaigneraies parmi des affleurements de schiste ; vous pourrez y voir de petites constructions en pierres sèches, les clèdes, où l'on faisait sécher les châtaignes. Les terrains descendent jusqu'à la rivière la Mimente où passent le GR Stevenson et la route nationale.

L'ACCUEIL

Notre petite équipe est là pour vous cueillir dans notre véritable ferme en production. Vous pourrez ainsi rencontrer Jessica, Coraline, Anne, Alex, Mikaël, Aline, Pierre, Jean-Christophe, des stagiaires, et tutti quanti. Vous nous trouverez qui au petit déjeuner vers 8h30, qui au dîner, qui à la fromagerie.

Rendez-vous pour dîner vers 19h30. Quant au petit déjeuner, il commence à 8 heures, mais les lève-tard trouveront toujours du pain frais sur la table, du beurre et des confitures, et dans la cuisine du café chaud.

À la ferme, seule la fromagerie ne peut être visitée que si vous êtes accompagnés, pour le reste poussez les portes et les murs — évitez néanmoins les autres chambres... — et découvrez toutes les sorties, les places, les terrasses, les bassins, les jardins...

AH, LA MODERNITÉ !

Pour les inconditionnels des ondes électromagnétiques, on s'est résolu à installer le wifi dans l'ensemble de la nouvelle partie, en accès libre. Et comme vous êtes en vacances, que vous avez tout votre temps n'est-ce pas, le débit ADSL se mettra à votre rythme.

Si vous entendez de discrets ronronnements la nuit, n'accusez pas votre voisin de la chambre d'à côté de ronfler, c'est la centrale froid de la fromagerie qui embraye et débraye toutes les quelques secondes. Mais on la pardonnera car elle nous restitue l'ensemble des calories de la fromagerie pour en faire de l'eau chaude et du chauffage. Eh oui, on récupère l'énergie au maximum.

Si vous entendez un hurlement strident, c'est la sirène qu'on étrangle et il vous faudra sortir (elle hurlera durant 5 minutes, sans qu'on puisse la faire taire).

À PIED

Vous serez peut-être amenés à côtoyer des randonneurs car nous sommes à quelques pas du GR 70, dit de Stevenson, itinéraire emprunté par l'écrivain écossais qui parcourut les Cévennes avec son ânesse Modestine en 1878. Suivant son exemple les marcheurs arrivent parfois avec des ânes qui portent des bâts. Vous pouvez les caresser (les ânes, pas les randonneurs, ou avec leur consentement), mais attention à ne pas passer brusquement derrière eux, gare aux coups de patte (des ânes).

EN VOITURE

En voiture, la route de La Borie est sûre, à condition de rester dessus. En cas de nez-à-nez subit (et subi) avec un camion — manque de chance un semi-remorque (eh oui, tous les camions montent jusqu'à nous, car nos fromages sont expédiés chaque vendredi par un gros porteur frigorifique) —, vous trouverez toujours un bas-côté accueillant, moyennant parfois une petite manœuvre ou une marche arrière sur quelques centaines de mètres (on a fait la rude expérience pour vous). Roulez au pas quand la route zigzague, un randonneur peut jaillir à chaque virage.

Quand vous redescendez de La Borie, la route que vous voyez à mi-parcours (au croisement où est planté notre panneau) à droite rejoint la nationale vers Alès, c'est un raccourci appréciable pour Alès ; pour Florac, prenez à gauche.

L'EXPLOITATION AGRICOLE

Notre exploitation est en agriculture biologique depuis 1998 et s'étend sur près de 280 ha, trois vallées et deux villages, La Borie et Ventajols. Une bonne partie de ces terrains appartient à des propriétaires privés et au parc national des Cévennes, qui gracieusement nous les mettent à disposition, qu'ils en soient tous remerciés. C'est une tradition cévenole: la terre est confiée à qui la travaille.

LES CHÈVRES

Le cheptel est constitué de près de 200 chèvres alpines, pas mal de ruches, 100 chevaux Massey-Ferguson et 80 chevaux Manitou (c'est de l'humour, pour ceux qui chercheraient en vain les chevaux). Y œuvrent toute l'année plusieurs Homo sapiens, avec pour chacun des tâches où, soit dit en passant, ce chacun n'a pas le temps d'exceller, car ensuite chacun fait tout et n'importe quoi n'importe comment, tout étant toujours à faire, à défaire et à refaire.

La chèvrerie est située azimuth 128, derrière la salle de traite, et donne sur la grange qui donne sur la cour qui donne sur.... en vous perdant vous finirez bien par vous y retrouver ; ici on s'adresse à autrui d'abord pour demander son chemin. Bref, vous pouvez rentrer dans la chèvrerie, emprunter le couloir central d'alimentation et aller à la rencontre des chèvres. Evitez de leur jeter du foin car il sera souillé et ces chochottes n'en voudront plus. Soyez prudents, elles sont très gentilles mais costaudes, et un mouvement vif de la tête aurait tôt fait de vous blesser. Si vous avez un chien, ne le prenez pas avec vous dans la chèvrerie, car notre chienne de troupeau Dolly, corporatiste, n'aime pas la concurrence. Les chèvres adorent se faire caresser dans le sens du poil, évitez seulement de les prendre par les cornes ou de leur toucher les mamelles.

Elles sortent tous les jours de mars à Noël et rentrent vers 16-18 heures. À leur retour ne vous mettez pas en travers du troupeau mais devant, ou alors marchez derrière la chienne, afin de ne pas gêner son travail, car elle aime l'ordre. Les chèvres ne craignent rien, elles avancent malgré les obstacles, s'il le faut elles passeront sur votre voiture.

La traite a lieu à 7 heures du matin et le soir vers 17h30, venez la découvrir et demandez à goûter le lait de chèvre frais (euh tiède)....

Actuellement, nous n'avons ni cochons ni vaches : avec tous les travaux il a fallu faire des choix. Cet hiver nous avons fait du terrassement et des aménagements extérieurs. Nous allons construire un local pour l'élevage des chevrettes, quatre granges pour stocker le foin, la paille et les deux silos à céréales. Puis une bergerie pour une centaine de moutons et deux petit abris pour deux ânes et quelques agneaux. Et un poulailler. Les moutons feront la tonte des vergers.

LA FROMAGERIE

La fabrication du fromage se déroule vers 9 heures après le petit déjeuner du fromager. Vous pouvez venir mouler le fromage et visiter la fromagerie : nous vous referons un look pour que vous puissiez entrer, surchaussures bleues, charlotte et tablier. N'hésitez donc pas à toquer aux baies vitrées de la fromagerie si vous êtes intéressés.

Les caves que vous visiterez librement sont taillées dans le schiste. L'entrée est l'inquiétante petite porte en bois située au fond à gauche en entrant dans le magasin. Tirez-la (claustrophobes s'abstenir). L'éclairage est lugubre pour ne pas attirer l'attention des mouches, alors gare aux quelques petites marches, chausse-trapes et mauvaises rencontres (ogres, sorcières, vampires, fantômes). Oui ça sent fort, mais c'est authentique — ça peut même sentir l'ammoniac, dû à la fermentation naturelle des tommes. Rassemblez votre courage et poussez la curiosité jusqu'aux saucissons, les délicieux stalactites de notre grotte (mince alors, cette année, nous n'avons pas eu le temps d'en fabriquer). De retour à l'air libre, pensez à bien refermer la porte en bois.

LE RUCHER

Le rucher est à La Borie de juin à novembre pour les miellées d'acacia, de châtaignier et de bruyère. (Les abeilles passent l'hiver sous des cieux plus cléments.) Vous pouvez vous en approcher, mais ne vous mettez jamais devant la planche d'envol des abeilles, surtout si le temps est orageux (et plus encore si vous êtes allergiques). Et si vous nous avec la tenue blanche près des ruches, ne vous approchez pas à moins de 100 mètres, pour ne pas vous attirer leurs foudres.



DOLLY NOTRE SAUVEUR

Notre chienne, Dolly, est un poil tire-au-flanc. Elle est chienne de troupeau et à ce titre travaille deux fois vingt minutes par jour, temps inscrit à la convention collective de sa profession. Le reste de la journée elle se repose ou se fera un plaisir de vous suivre lors de vos errances, mais si vous vous égarez telle la brebis, ne comptez pas sur elle pour vous ramener au bercail : elle est tatillonne avec son contrat de travail et ne veille que sur les chèvres. Surtout ne paniquez pas : au bout de plusieurs jours les vautours qui tournoieront au-dessus de vos têtes nous permettront de vous géolocaliser.

AH, LES MOUCHES !

Nous les élevons avec tendresse, si bien qu'elles sont très sociables et apprécieront votre compagnie. Néanmoins, il se peut que leur affection ne soit pas payée de retour et que vous soyez insensibles à leurs chatouillis et mélopées. Si tel est le cas, au lieu de prendre la mouche, ayez à l'esprit de garder vos fenêtres fermées le jour (la nuit, suivant votre exemple, elles dorment, mais cependant ronflent plus discrètement). Cela dit, nous nous efforçons d'enrayer leur prolifération à l'aide des *Muscidifurax raptorellus* et des *Spalangia cameroni*. Comment, vous ne connaissez pas ? Ce sont de minuscules guêpes qui pondent leurs œufs dans ceux des mouches et ainsi leurs larves s'en nourrissent et les détruisent. Ragoûtant, non ? De même, dans nos caves à fromage, nous installons des *Trichogramma evanescens*, également de l'ordre des hyménoptères, qui eux pondent dans les œufs des mites alimentaires aventureuses.

Pour rassurer les allergiques : cette armada de micro-guêpes ne vous confondra pas avec un œuf géant de mouche ou de mite et vous snobera.

Pour plaire aux insectivores : nos mouches sont bio, sans colorants ni conservateurs.



LES BALADES DE LA FERME

Côté balades, il y en a pour tous les goûts, toutes les jambes et morphologies. Attention, vous êtes en zone centrale du parc national des Cévennes, vous ne pouvez ni cueillir ni faire de ramdam.

Autour de la ferme vous pouvez faire une belle balade de trois heures (surtout prenez de l'eau avec vous). Elle part du haut du sentier de découverte et se poursuit par le chemin qui monte vers le plateau. Vous traverserez de belles hêtraies, déboucherez sur les replats puis culminerez sur le plateau calcaire et ses grandes cultures. Sur le plateau vous croiserez une large piste que vous prendrez sur votre gauche. Puis vous suivrez les balises vertes qui vous ramèneront au village en face de la ferme, Ventajols. Au village vous tournerez à gauche et suivrez la piste à flan de coteaux qui vous ramènera à la ferme. Nous espérons avoir été clairs (si ce n'est pas le cas, prenez des notes le long du parcours pour que nous améliorions nos explications).

Si votre route croise celle des chèvres, elles vont vous suivre : mieux vaut alors vous arrêter, le temps qu'elles aillent voir ailleurs si vous y êtes. Lorsqu'il y a des portes qui barrent les chemins, merci de bien les refermer derrière vous.

Dans les prés, vous pourrez rencontrer des balles rondes de foin soigneusement ficelées. Ne les couchez pas (elles pourraient vite) ni ne cherchez à les faire rouler, ce serait dangereux, car une fois parties rien ne les arrête. Le mieux est de ne pas les déplacer et de trouver autre chose pour jouer.

Toutes les sources sont potentiellement potables, simplement ne buvez pas l'eau stagnante.

LE PETIT TOUR : UN SENTIER DE DÉCOUVERTE

Si vous avez une demi-heure (vous êtes en vacances, non ?), faites le tour de la ferme, vous découvrirez sans doute pas mal de choses ; une petite plaquette explicative vous guidera dans votre exploration des alentours.

AVIS AUX GOURMANDS

Vous remarquerez sans doute le jardin, les petits fruits, les arbres fruitiers isolés et les vergers. Vous pouvez goûter aux fruits avec parcimonie, pensez à vos petits camarades, et à nous qui en ferons des confitures, jus, conserves, pour vos repas.

Faites attention au jardin, des semis peuvent être en train de lever, merci de rester sur le chemin.

LES CHAMPIGNONS ET CHÂTAIGNES

Sur l'ensemble de la ferme les champignons appartiennent aux veinards qui tombent dessus, et les châtaignes aux masochistes qui sont prêts à s'esquinter les mains. Évitez néanmoins de ramasser les châtaignes sous les très nombreux panneaux qu'a généreusement semé notre charmant voisin, un vrai de vrai paysan pour qui une châtaigne est bien plus qu'une châtaigne, et qui a courageusement pris le risque de grimper sur une échelle branlante pour nous en informer. Monsieur Jeannot est parfois bourru, mais le pauvre, il doit nous supporter toute l'année.

Nous avons la chance d'avoir différents écosystèmes sur la ferme, ainsi nous avons une belle variété de champignons. Au printemps morilles et mousserons, l'été cèpes d'été et girolles, l'automne cèpes, chanterelles, pieds-de-mouton, trompettes-de-la-mort, améthystes et coulemelles, puis grisets et lactaires délicieux. Pour les situer demandez-nous, bien qu'on ne soit jamais très précis sur les coins, voire même qu'on serait tentés de vous induire en erreur (c'est de bonne guerre).

Y A DE QUOI FAIRE À LA FERME ET ALENTOUR

Un petit coin cartes et documentation se trouve au premier étage du grand hall, vous y piocherez des idées sur les sorties aux alentours.

DES IDÉES DE SORTIES DANS LE DÉPARTEMENT ET LES DÉPARTEMENTS LIMITROPHES

À ne pas manquer : le Vallon du Villaret

Franchement, s'il y a une sortie à faire, c'est celle-là. C'est une promenade dans un vallon aménagée en parc d'animation alliant la création (des installations d'artistes), des jeux dans les arbres, avec l'eau, des sons, des parcours bucoliques et insolites. De 5 à 95

ans vous serez tous enchantés, même sans enfant vous ne regretterez pas le détour. Seul recommandation : choisissez une belle journée ensoleillée.

À voir si vous faites le causse Méjean : le belvédère des vautours

C'est un écomusée très intéressant sur les gorges de la Jonte, au milieu des principaux sites de nidification des trois espèces de vautours présents dans le parc national des Cévennes. Le belvédère des vautours présente une exposition complète sur l'histoire des vautours, leur disparition puis leur réintroduction... Une terrasse d'observation équipée de longues-vues permet de les voir dans de très bonnes conditions.

De plus ce n'est pas loin de l'aven Armand, une grotte tout à fait spectaculaire.

À faire si vous allez au mont Aigoual : le musée Météo France

Le musée se situant au sommet du mont Aigoual, il est préférable d'y aller un jour de beau temps pour la vue. Et d'être bien couvert à cause du vent. Dans ce site extraordinaire par son panorama et ses conditions climatiques extrêmes, Météo France vous invite à découvrir l'exposition sur la météorologie située dans les locaux de l'observatoire.

À voir si vous visitez les Cévennes méridionales : le musée des Vallées cévenoles

C'est le grand musée consacré aux Cévennes, leur histoire, leur culture, le protestantisme, et aux hommes qui ont construit ce pays. Tous les aspects de la vie quotidienne traditionnelle sont abordés, l'habitat, le mobilier et les ustensiles domestiques. L'accent est tout particulièrement mis sur les activités liées au châtaignier et à la soie. Bon, c'est vrai, il faut aimer les vieux trucs.

Pour les activités sportives

Si vous souhaitez des activités pleine nature vous serez servis. Par ici on peut faire du canyoning, de l'escalade, de la via ferrata, de la spéléo, du canoë... Nous travaillons en partenariat avec Cévennes Évasion pour les groupes et les scolaires, ils sont très sérieux et professionnels, alors on les aime bien.

À FLORAC

Les marchés et boutiques de producteurs

Le grand marché de Florac est le jeudi, c'est un marché où on trouve de tout, et l'été surtout des revendeurs pour les touristes, qui font plus paysans que les vrais. En revanche il y a le petit marché de producteurs du dimanche matin (en juillet-août) où il n'y a que de véritables producteurs et agriculteurs. Là vous trouverez de l'authentique, c'est forcément recommandé car Jicé en est le président.

Si vous voulez trouver des produits fermiers vous pouvez aussi aller aux deux boutiques paysannes, une est sur l'esplanade et l'autre à proximité du syndicat d'initiative et attenante au restaurant Chez les paysans (c'est là que nous vendons nos produits). Ce sont des boutiques gérées en associations et tenues par des agriculteurs qui font la permanence à tour de rôle et vous conseillent.

Pour manger à Florac, vous avez le restaurant Chez les paysans qui donne sur la boutique de producteurs donc, vous y serez arnaqués en toute confiance comme partout, mais au moins vous y goûterez des produits en partie fermiers, préparés par notre chef Michel. C'est sympa, et en plus c'est notre ferme qui gère ce restaurant, alors on ne peut qu'hypocritement vous le conseiller.

