

La Ferme Intégrale



Crédit photo : Vue de la Serre (La Ferme Intégrale)



La Ferme Intégrale a fait le choix de développer l'aquaponie à grande échelle pour contribuer à fournir sur son territoire poissons, légumes et plantes aromatiques. L'entreprise le réalise en respectant une approche durable et responsable.

Infos pratiques

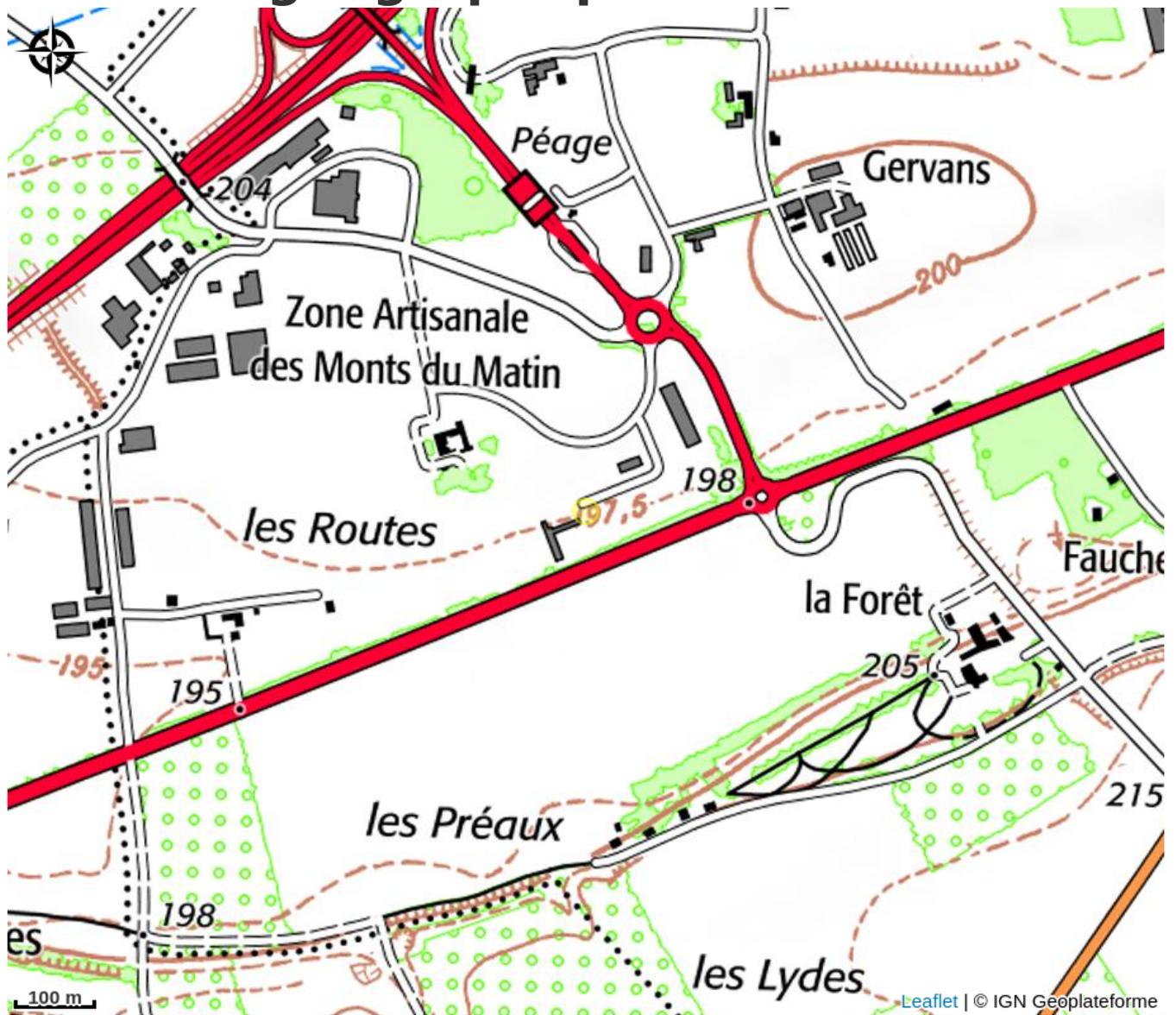
Categorie : Producteurs

Description

Pour répondre aux défis alimentaires des territoires, la Ferme Intégrale se donne pour missions depuis 2019 de développer et d'installer des fermes aquaponiques clés en main. Cette solution de production en périphérie des villes, permet un approvisionnement de proximité en protéines animales (sandre), plantes aromatiques et légumes : une façon concrète d'agir pour la résilience alimentaire des territoires.

Pour cela, elle s'appuie sur une méthode de production : l'aquaponie. Poissons et plantes sont élevés en co-culture dans un écosystème complémentaire où les déchets des uns (poissons) deviennent la ressource des autres (plantes). Cette méthode est revéveloppée à grande échelle et selon une approche bien définie afin de proposer des produits locaux, sains en bannissant pesticides, antibiotiques et autres produits phytosanitaires. On produit, transforme et on vend à la ferme

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 31/12, tous les mercredis à 14h.
Visite de la ferme sur réservation.

Tarifs:

Gratuit pour les moins de 10 ans.

Tarif visite : 6€ par personne

Tarif groupe scolaire : 150€.

Services:

Visites pédagogiques, Vente à la propriété, Boutique en ligne

Fiche mise à jour par Valence Romans Tourisme le 18/01/2025

Contact

222 rue des Bleuets

26730 La Baume-d'Hostun

Tél. 06 50 25 77 45

contact@ferme-integrale.org

<https://ferme-integrale.org/>