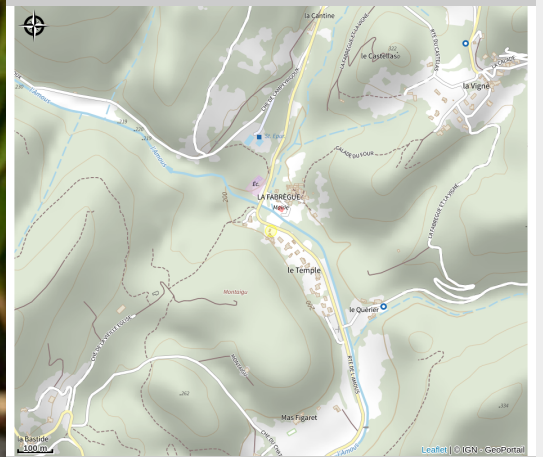


Sirop de châtaigne - Bambous du Mas de Lay

Piémont cévenol sud



Infos pratiques

Type : Produits du terroir

Description

Eric réside en Cévennes depuis plus de trente ans. Il exerce à titre secondaire une activité agricole au Mas de Lay. La création de cette petite entreprise agricole est le fruit d'un vieux projet d'être agriculteur en Cévennes.

La châtaigneraie de près de 2 hectares bénéficie d'une exposition favorable à l'ubac et de sols riches et profonds qui lui permettent de résister à la sécheresse estivale et aux attaques de champignons cryptogamiques.

Les rendements sont faibles mais les châtaignes, riches en arômes et en sucre, assurent la confection de produits fortement appréciés des fins connaisseurs...

Les produits sont issus de cultures exemptes de pesticides et engrais chimiques. L'alimentation minérale est assurée par le compost.

Les châtaignes sont transformées dans un atelier collectif cévenol en un délicieux sirop de châtaigne.

Vente directe :

à la ferme

sur les marchés, les salons

et dans les épiceries de camping et magasins de produits locaux d'Anduze

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

Mas de Lay,
30140 Saint-Sébastien-d'Aigrefeuille
04 66 61 69 45
06 71 37 77 54
bambou.masdelay@gmail.com

Source



Parc national des
Cévennes
[http://www.cevennes-
parcnational.fr/](http://www.cevennes-parcnational.fr/)