

"TRANSFORMÉS À LA FERME, PENSÉS POUR LE GOÛT"



ELIXIR DE SAFRAN



Découvrez notre sirop de safran biologique aux notes de miel et à l'arôme intense.

GELÉE DE THYM



Notre gelée de thym bio, subtilement citronnée, révèle les arômes puissants du thym frais. Elle sublime fromages, plats salés ou desserts.

CONFIT DE SAFRAN



Notre confit de safran aux arômes miellés et à la texture fondante. Il accompagne parfaitement fromages, foie gras, desserts ou plats raffinés.

BAISER ACIDULE



Notre vinaigre de cidre à la fleur de sureau marie subtilement acidité douce et notes florales. Idéal en vinaigrette, déglacage.

Située à La Capelle-Bleys, en Aveyron, MYHOMEFARMER est une petite ferme artisanale, certifiée bio, qui cultive depuis 2016 des plantes aromatiques, médicinales et fruitières, dans le respect du sol, des cycles naturels et du vivant.

Notre démarche s'inscrit dans une agriculture paysanne, à taille humaine, où chaque geste est pensé pour allier qualité, durabilité et plaisir gustatif.



@MYHOMEFARMER

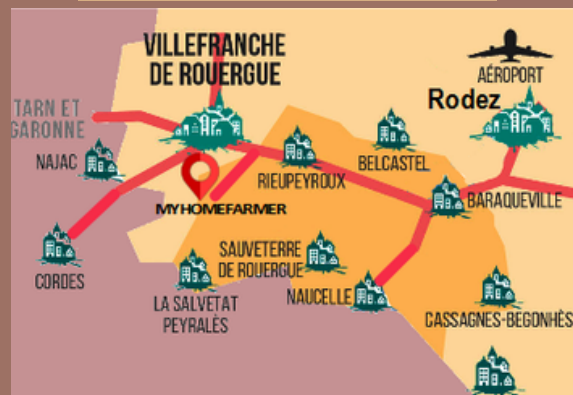
CONTACTEZ-NOUS

Sur le web
www.laboutiquedusafran.com

Par téléphone
06 67 20 48 69

Sur les réseaux sociaux
@myhomefarmer
Par mail
myhomefarmer@orange.fr

A 8 km de Rieupeyroux
A 17 km de Villefranche de Rouergue
Parking gratuit



MyHomeFarmer
La Maison Du Safran & Des Aromatiques





Venez découvrir notre ferme bio en Aveyron
Située à La Capelle-Bleys, entre Rodez et Villefranche-de-Rouergue, la Maison du Safran & des Aromatiques – MYHOMEFARMER vous ouvre ses portes pour des visites guidées à la rencontre de notre univers : celui du safran bio, des plantes aromatiques et de la transformation artisanale.

Que vous soyez particuliers, familles, groupes ou scolaires, venez vivre un moment authentique, sensoriel et gourmand. Notre exploitation est entièrement accessible aux personnes à mobilité réduite, aux poussettes et aux enfants.

Au programme :

- 🌿 Balade dans nos jardins d'aromatiques et safranière
- 👂 Découverte sensorielle des plantes
- 🧠 Explications sur nos méthodes bio et artisanales
- 🍷 Dégustation de nos produits (sirop, vinaigre, confit, gelée...)

Un moment à ne pas manquer : la récolte du safran
Chaque automne, de mi-octobre à mi-novembre, la ferme ouvre spécialement pour faire découvrir la récolte du safran. Vous assistez à l'éclosion des fleurs, à la cueillette et à l'émondage à la main : un moment unique, rare et poétique.
Une sortie locale, nature et engagée.

Réservez votre visite pour découvrir une agriculture respectueuse, des produits bio de qualité et une belle aventure humaine.

📍 Infos et réservation : 06 67 20 48 69



Depuis le début de notre aventure, le choix du bio s'est imposé comme une évidence.

Sur notre petite ferme, nous cultivons des plantes adaptées à notre terroir, naturellement résistantes, sans artifices.

🌿 Chaque récolte est faite à la main, avec attention, au moment où les plantes offrent le meilleur d'elles-mêmes.

🔥 Le séchage se fait en douceur, à basse température, pour ne rien perdre de leur couleur, de leur goût, ni de leurs bienfaits.

Et lors de la transformation ?

Pas d'ajouts inutiles : nous laissons parler le brut, l'authentique, le vrai. Pour que chaque produit garde l'âme de la plante et la richesse de notre terre.