

**CORINNE JAFFEUX**  
**DOMAINE DE LA BALAN**



Biographie

- Naissance à Paris en 62
- Bac D (biologie) en 80
- Travail en écoles (extra scolaire et centre aéré) avec les enfants  
80 - 83
- Etude graphiste et publicité Paris en 81
- Graphiste Free lance et Céramiste à Vallauris en 86
- Naissance de Jim en 88
- Naissance de Lou en 90
- Formation à l'agriculture bio en 91
- Achat de "la Balan" à Jaujac en 92
- Formation au métier d'agricultrice en Ardèche en 93
- Naissance de Youri en 93
- Juillet 94 création de l'exploitation agricole "Domaine de la  
Balan"
- Naissance de Noria en 98

- Création de l'atelier collectif "Cuma de Ladenne" à Jaujac en 99
- Formation en naturopathie à l'Institut Rousseaux à Paris 2006-2010
  - Jim travaille avec moi depuis 2014
- Agrandissement et aménagement (gros investissements) de notre atelier de transformation, la Cuma de Ladenne 2017- 2020 dont je suis présidente.

Après 23 années passées sur Paris, des études de graphistes, la naissance de nos 2 premiers enfants en 88 et 90 lors d'un passage sur la côte d'Azur, le "coup de foudre" avec l'Ardèche et son châtaignier en 1991 nous a conquis et ouvert les yeux. Je trouvais un sens au chemin, en harmonie avec les valeurs de notre terre nourricière.

Depuis la mise en route officielle de l'activité sur Jaujac en 94, en bio et sous mention Nature et Progrès, depuis la récolte, transformation et commercialisation des produits exclusivement à la Châtaigne sur de multiples foires et salons, la naissance des 2 autres enfants en 93 et 98 et la création d'un gros atelier collectif sur Jaujac, mon fils aîné Jim reprend petit à petit avec moi depuis 5 ans le "Domaine de la Balan"

J'ai toujours été portée vers la recherche d'une alimentation la plus qualitative et de santé.

C'est donc tout naturellement que le chemin m'a mené à rencontrer Alain Rousseaux et son épouse et en 2006, la formation à la naturopathie s'est imposée aussitôt comme une urgence.

Faire, partager, éduquer à la santé, un art de vie pour les générations à venir.

Un message que je livre aux consommateurs, à travers la réalisation de nos produits à la châtaigne.

Conférence :

Je vous parlerai de mon changement de vie, de la vie parisienne à la ruralité, depuis le combat pour se faire accepter en Ardèche en tant que néo-ruraux et ne penser travailler qu'avec la châtaigne, les variétés anciennes et en agriculture biologique dès 1991 (si peu connu à cette époque).

Mon engagement farouche dans tout ce qui me touche:  
l'éducation à la santé à travers le partage et les rencontres, la  
mention Nature et Progrès et ses valeurs fondamentales bien plus  
engageante que la dite agriculture bio, et le sens que je donne à la  
châtaigne, fruit du châtaignier (vous saurez tout sur la différence  
entre la châtaigne et le marron !!!) en tant qu'aliment de santé.

Bref...complètement dans l'air du temps !