

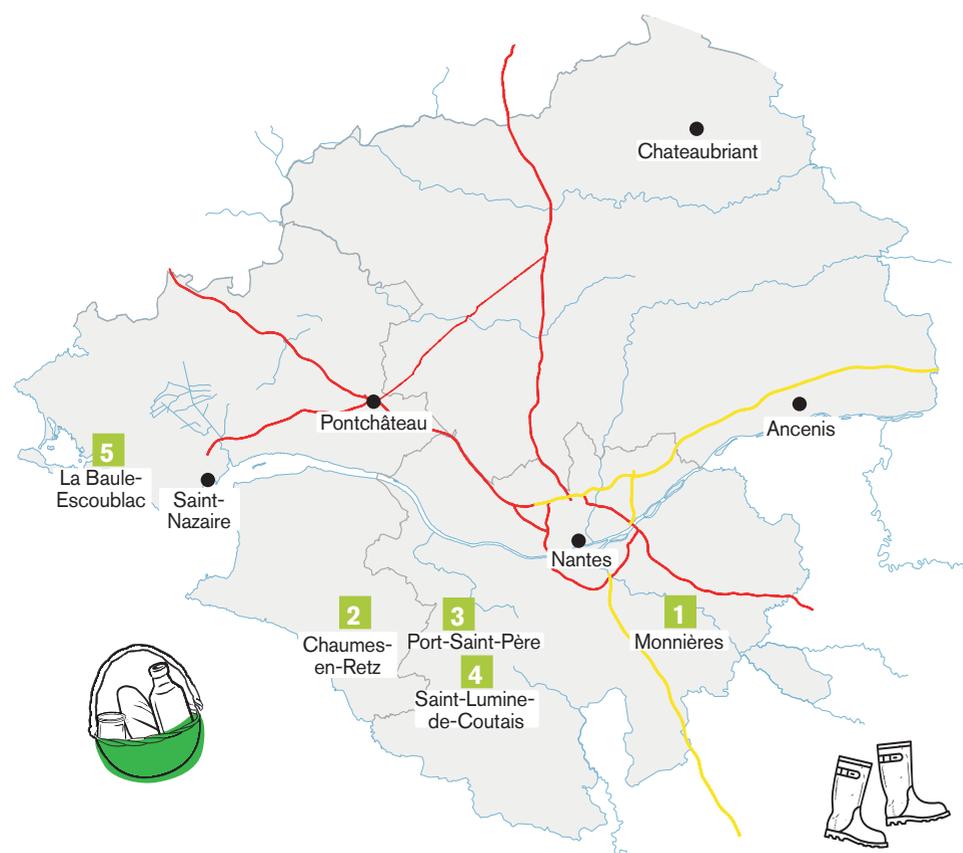


Envie

de redécouvrir le bon goût et les plaisirs simples de la vie à la ferme ?

NOUS SOMMES PRÊTS À VOUS ACCUEILLIR.

Nous serons ravis de vous faire découvrir nos produits et de vous faire vivre des expériences inoubliables à la ferme.



Les portes-ouvertes se déroulent aussi dans les autres départements des Pays de la Loire.

Pour en savoir plus, scannez ce QR Code.



Pour vivre et manger fermier, vous êtes les bienvenus en Loire-Atlantique.

Une question ?
Contactez votre Chambre d'agriculture
☎ 02 53 57 18 36

Retrouvez-nous sur :
bienvenue-a-la-ferme.com/pays-de-la-loire

📍 📱 [bienvenuealafermepaysdelaloire](https://www.facebook.com/bienvenuealafermepaysdelaloire)



Printemps à la ferme

EN LOIRE-ATLANTIQUE

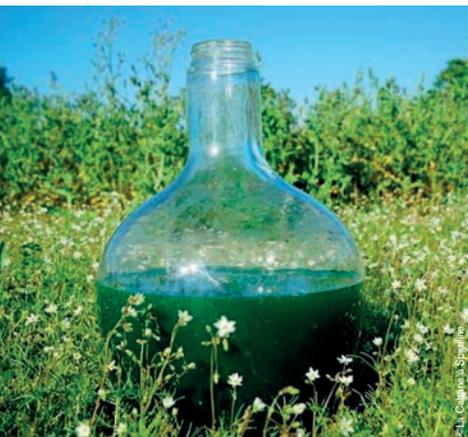
Rencontrez nos agriculteurs lors d'une découverte ludique, pédagogique et savoureuse. Ici, vous êtes les bienvenus.

bienvenue-a-la-ferme.com



DU 20 MARS AU 20 JUIN 2023





1. GAEC TOPAZE

Nathalie CAILLAT et Jean-Paul SAUVAGET

22 rue de la Poste

44690 MONNIÈRES

Tél. 06 08 34 37 46

jpaul@topaze-monnieres.com

www.topaze-monnieres.com

VINS

Du 20 mars au 20 juin

Tous les jours, y compris les samedis et dimanches

11 h, 14 h et 15 h sur rendez-vous

Balade dans les vignes avec Nathalie qui vous délivrera au fil du parcours des informations sur la culture de la vigne, le relief, les sols et le climat... Elle répondra à toutes les questions que vous n'avez jamais osé poser.

Découvrez le vieux Monnières qui fut le dernier port de la Sèvre Nantaise avec son four à pain dit banal et ses anciennes demeures. Puis faites une dégustation gourmande à la cave de nos différents vins. Jean-Paul vous donnera tous les secrets de la vinification et vous proposera une initiation à la dégustation.

Tarifs : 7,50 €. Réservation obligatoire.

Restauration : menu unique à 25 € sur réservation.

Accès : dans le bourg de Monnières, parking à proximité.

2. LA CABANE À SPIRULINE

Richard ORAIN et Thierry RAULT

733 rue des Buis

44005 CHAUMES-EN-RETZ

Tél. 02 40 64 15 41

lacabaneaspiruline@gmail.com

www.lacabaneaspiruline.fr

SPIRULINE

De mars à juin

Du lundi au samedi

Sur rendez-vous

Visite et dégustation de spiruline à la ferme avec tour de la ferme et des bassins pour mieux connaître la production et les vertus de la spiruline : un produit 100 % naturel, riche en protéines, vitamines et sels minéraux. Gratuit.

Réservation obligatoire.

Accès : longitude : -1.9184101556396471, latitude : 47.135497884615944.



3. FERME DE LA PUILLIÈRE

Ewen LE PAVEC

La Puillière

44710 PORT-SAINT-PÈRE

Tél. 07 70 72 33 80

contact@ferme-pedagogique-la-puilliere.com

www.ferme-pedagogique-la-puilliere.com

LAIT DE CHÈVRES, PORCS ET CÉRÉALES

Mercredis 19 et 26 avril

De 14 h à 17 h 30

Comment fait-on du fromage ?

Pour faire du fromage, il faut d'abord élever des chèvres !

Vous irez les rencontrer dans les prés, vous les observerez brouter et ruminer, puis vous ferez du fromage frais avec le lait de nos chèvres. Après un goûter fermier, nous rentrerons les chèvres du pré à la ferme.

Ce sera ainsi l'heure de la traite et les volontaires pourront tester la traite à la main et vous assisterez à la traite à la machine.

Tarifs : 12 €/adulte, 7 €/enfant jusqu'à 15 ans. Réservation obligatoire.



4. LA FERME DE GRAND LIEU

Gwénaëlle et Pascal FALCHI

2 Le Bas Fief

44310 SAINT-LUMINE-DE-COUTAIS

Tél. 06 66 76 07 30

lafermedegrandlieu@orange.fr

www.lafermedegrandlieu.fr

LAIT CRU, FROMAGE BLANC, FROMAGES AU LAIT CRU BIO DE VACHES

Samedis 22 avril et 13 mai
10 h

Venez visiter une ferme laitière bio et déguster ses fromages. Vous apprendrez à mieux connaître la vie du monde rural, les métiers de la ferme, ses activités humaines et économiques...

Vous participez, en direct, à la vie du monde agricole d'aujourd'hui en compagnie de Gwénaëlle, éleveuse de vaches laitières qui saura vous accueillir et proposera une dégustation. Vous aurez la possibilité d'acheter du fromage à la fin de la visite. Groupe de 15 adultes maximum. Nous nous donnons de droit d'annuler la visite s'il n'y a pas assez de monde.

Tarifs : 13 €/adulte, 3 €/enfant de moins de 14 ans. Réservation obligatoire.

Dimanche 4 juin
8 h 30

Petit-déjeuner à la ferme : venez assister à la traite et à la visite de la ferme.

Musique, diverses activités familiales et animations (yoga du rire, potager, s'occuper de son âne...).

Tarifs : plein tarif : 6 €, étudiant et demandeur d'emploi : 4 €, enfant jusqu'à 12 ans : 3 €. Restauration.

Accès : parking sur la plateforme de la ferme au bout de la route.



5. BURBAN PRODUCTEUR

Xavier et Stéphane BURBAN

Trologo

44500 LA BAULE-ESCOUBLAC

Tél. 02 40 61 10 67

contact@burbanproduction.fr

www.lafraisedelabaule.fr

FRAISES (gariguettes, manille, charlotte, mara des bois, cirafine), MELONS, POMMES DE TERRES PRIMEURS, SIROPS, COULIS, CONFITURES ET COMPOTÉES

À partir de mai

Du lundi au samedi de 9 h à 12 h et de 15 h à 18 h 30

Faites le plein de fraises grâce à la libre cueillette et régaliez-vous, ainsi que vos familles, amis...

Tarifs : à consulter sur place.

Accès : longitude : -2.330077107392472, latitude : 47.2922436848408.

agriculture biologique

marché de producteurs fermiers

restauration