

EN PAYS DE LA LOIRE

Plus de 30 fermes
vous accueillent
lors d'une découverte
ludique, pédagogique et
gourmande

Vous êtes les bienvenus



© Chambre d'agriculture France

Vous souhaitez vous ressourcer le temps d'une journée ou d'un weekend ? Vous recherchez des animations chaleureuses pour vous amuser entre amis ou en famille ?

Avec « l'automne à la ferme », plus de 30 fermes vous ouvrent leurs portes et vous proposent des activités ludiques, pédagogiques ou gourmandes. Renouez avec les plaisirs simples et évadez-vous près de chez vous.

EN PAYS DE LA LOIRE, CROQUEZ L'AUTOMNE À LA FERME*En Mayenne***EARL LIMERO L'ESCARGOT MAYENNAIS**

Christine et Jean-Claude BERNIER

L'Aventura

53440 MARCILLÉ-LA-VILLE

Tél. 06 48 28 57 55

jc.aventura@orange.fr

www.limero-escargotsmayennais-et-cosmetiques.com

**ESCARGOTS GROS GRIS, FRAIS, SOUS VIDE, EN CONSERVE ET COSMÉTIQUES**

Samedi 23 septembre

De 10 h à 18 h

Visite guidée gratuite de la ferme avec la découverte de la vie des escargots.

Restauration : repas complet à 25 €. Dégustation et repas sur réservation obligatoire par téléphone au 02 43 08 56 68.



Sur la N12 au carrefour de Ricordeau, prendre la direction de la Chapelle au Riboul. Nous sommes 400 m plus bas.

**Croquez l'automne à pleines dents !**

bienvenue-a-la-ferme.com/pays-de-la-loire



bienvenuealafermepaysdelaloire

Avec la participation financière de



**LA FERME DU PÂQUIS FLEURY**

Marie-Anne ROLLAND

16 Le Plessis d'Enfer

533410 LE BOURGNEUF-LA-FORÊT

Tél. 06 33 87 59 86

marianne2901@outlook.fr

www.lafermedupaquisfleury.fr

**LÉGUMES DIVERSIFIÉS, CONFITURES ET TARTINADES ZÉRO GASPI**

Samedi 30 septembre

De 10 h à 19 h

Promenade entre les serres de manière libre et/ou commentée. Dégustation et vente de confitures de légumes et tartinades apéritives zéro gaspi.

Visite de notre local de vente des produits de la ferme et des produits locaux.

Réservation obligatoire pour visite commentée uniquement.

Restauration : petite restauration des produits de la ferme et buvette de boissons locales Bio. Réservation souhaitée par mail ou téléphone.



Sortie du bourg, direction Launay Villiers.

**LE CHAMP DES SAVEURS**

22 boulevard d'Okehampton

53400 CRAON

Tél. 02 43 70 35 78

champdessaveurs.craon@gmail.com

**MAGASIN DE PRODUITS FERMIERES**

Vendredi 29, samedi 30 septembre et

dimanche 1^{er} octobre

De 9 h à 19 h

A l'occasion de la foire de Craon, découvrez le magasin et estimez le poids de notre jolie courge pour gagner des paniers garnis. Venez avec vos enfants, ils pourront découvrir nos jeux en bois ou profiter du stand maquillage et participer au concours de dessin pour gagner des entrées à la piscine ou au cinéma. Un tote bag offert dès 30 € d'achat.

Vente à emporter samedi, dimanche (galettes – saucisses) avec un repas le dimanche midi. Réservation obligatoire.

Réservation obligatoire pour le repas du dimanche midi.

Restauration à emporter le samedi et dimanche et repas fermier le dimanche midi (19 € / adulte – 10 € - 10 ans) : kir, crudités / charcuterie, jambon à l'os/cuisse de poulet avec marinée et frites / ratatouille, fromage et glace fermière.

**Croquez l'automne à pleines dents !**

bienvenue-a-la-ferme.com/pays-de-la-loire



bienvenuealafermepaysdelaloire

**LA CUEILLETTE DUVERGER**

Maud DUVERGER

Le Riblay

53260 ENTRAMMES

Tél. 02 43 98 01 18

tm.duverger@wanadoo.fr

www.lacueillette-duverger.fr

**POMMES, POIRES, JUS DE FRUITS, COMPOTES ET CONFITURES**Du dimanche 1^{er} octobre au vendredi 17 novembre

Du lundi au samedi de 14 h à 19 h

Le dimanche de 14 h à 18 h

Marché à la ferme avec produits de l'exploitation : fruits, jus, confitures, paniers garnis ainsi qu'une épicerie de produits locaux et revente de légumes d'hiver et noix, noisettes.



A 7 mn de Laval, à droite au rond-point après l'aérodrome direction Château Gontier.

VERGER FOURMOND

Frédéric FOURMOND

Le Pressoir – Saint-Fort

53200 CHÂTEAU-GONTIER-SUR-MAYENNE

Tél. 06 81 72 10 61

fredericfourmond@wanadoo.fr

**POMMES, POIRES, JUS DE POMMES**

Du lundi 2 au mardi 31 octobre

Du lundi au samedi, de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h

Cueillette des pommes et poires à la ferme au cœur des 2 hectares de verger.

Organisation d'une tombola pour gagner 2 paniers garnis de produits fermiers par semaine.



Sortie de Château-Gontier-sur-Mayenne, direction Angers, 50 m après le dernier rond-point.

**LOU SAFRAN MAYENNE**

Louise et Philippe BILHOU

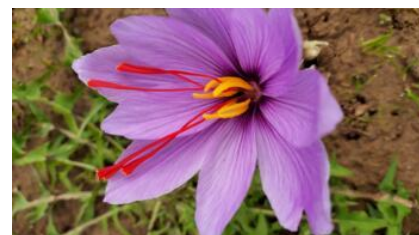
8 La Sauvagère du Bas

53370 GESVRES

Tél. 06 74 32 56 74

safranieresauvageredubas@gmail.com

lousafranmayenne.hubside.fr

**SAFRAN ET PRODUITS SAFRANÉS**

Jeudi 5 octobre

A partir de 14 h

Émondage des fleurs de Safran l'après-midi. Nous vous prêtons des ciseaux, des chaises et vous invitons à partager un excellent moment de convivialité afin de mieux comprendre et découvrir cette épice.

Possibilité d'acheter les produits safranés et les stigmates de safran.

Entrée libre (accès limité pour environ 15 personnes). Réservation impérative.

Croquez l'automne à pleines dents !

bienvenue-a-la-ferme.com/pays-de-la-loire



bienvenuealafermepaysdelaloire

Avec la participation financière de





FERME DES ÉPIÉS

Thierry SABIN

Les Épiés

53960 BONCHAMP-LES-LAVAL

Tél. 06 89 87 53 19

fromagerie@fermedesepies.fr

www.fermedesepies.fr



PRODUITS LAITIERS À PARTIR DU LAIT DES VACHES DE LA FERME

Samedi 7 octobre

De 14 h 30 à 19 h

Profitez du **marché à la ferme** avec des producteurs et artisans locaux. Christine et Thierry sauront vous présenter leurs ateliers de production et de transformation.

Au rythme d'une animation musicale, retrouvez les produits de la ferme : lait, beurre, fromages et crèmes et complétez votre panier avec les produits et confections des 18 producteurs et artisans présents : pain, miel, maraichage, huiles et farines, produits cidricoles, fromages de brebis, bière, viande d'agneau de boeuf, oeufs, volailles, pain d'épices...

Gratuit.



Sur le chemin du Préfet à Bonchamp-les-Laval.



FERME DU PRESSEUR ET SPIRULINE DU MAINE



Rémy et Sonia VIEL

Le Pressoir

53400 CRAON

Tél. 02 43 06 17 90

fermedupressoir@orange.fr / www.fermedupressoir.com

spirulinedumaine@orange.fr / www.spirulinedumaine.com

PRODUITS CIDRIQUES ET SPIRULINE

Samedi 14 et dimanche 15 octobre

De 10 h à 18 h

Portes-ouvertes pour aller à la rencontre des producteurs et découvrir les produits cidriques mais également la production spécifique de la spiruline

Gratuit.

Restauration.



Samedi 14 et dimanche 15 octobre

4ème randonnée gourmande.

Tarif visite : adulte : 6 € ou 9 € (avec entrée du Château de Craon où se déroule la fête de l'automne).

Réservation obligatoire.

Croquez l'automne à pleines dents !



bienvenue-a-la-ferme.com/pays-de-la-loire



[bienvenuealafermepaysdelaloire](https://www.bienvenuealafermepaysdelaloire.com)

Avec la participation financière de



RUCHERS DU HAUT MAINE

Jean-Charles BRICARD
2 le Châble
53700 AVERTON
Tél. 06 80 60 25 92
rucherduhautmaine@orange.fr

**APICULTEUR**

Samedi 14 et dimanche 15 octobre
De 9 h à 18 h

Porte ouverte de la miellerie avec la présentation du métier d'apiculteur et la visite des étapes de fabrication du miel. Gratuit.

Vente de miel de fleurs de la Mayenne en vrac, pensez à apporter vos contenants.

Vente également des miels en pot : miels de la Mayenne et des miels de transhumances produits par les ruches de l'exploitation (miel de montagne du plateau de Millevaches, tilleul, lavande, romarin...).

**LA PRÉHOUILLE**

Corinne DEROUAULT
la Préhouillère
53290 BOUÈRE
Tél. 07 87 87 41 95
laprehouillere@hotmail.fr

**VIANDE BOVINE ET LOGEMENTS INSOLITES**

Samedi 28 octobre
20 h

Soirée dansante avec repas sur le thème « Halloween ». Venez déguisé, on vous offre le cocktail !
Restauration (tarif sur demande). Réservation obligatoire.

GRAINES DE PÂTES

Mathilde et Nicolas TRÉBOUET
14 bis Grande Rue
53250 JAVRON-LES-CHAPELLES
Tél. 06 76 95 44 11
contact@grainesdepates.fr
www.grainesdepates.fr

**PRODUCTION DE PÂTES SÈCHES AVEC LE BLÉ DUR DE LA FERME**

Samedi 11 novembre
De 10 h à 17 h

Présentation de l'atelier de fabrication des pâtes naturellement vraies.

Nicolas cultive le blé dur dans les champs et Mathilde le transforme en pâtes épatantes aux formes originales et variées : tracteur, vache...
Gratuit.



Agriculture Biologique



Marchés de producteurs fermiers



Restauration

Croquez l'automne à pleines dents !bienvenue-a-la-ferme.com/pays-de-la-loirebienvenuealafermepaysdelaloire

Avec la participation financière de

