

EN PAYS DE LA LOIRE

Plus de 30 fermes
vous accueillent
lors d'une découverte
ludique et familiale

Vous êtes les bienvenus



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

Avec le printemps à la ferme, plus de 30 fermes vous ouvrent leurs portes et vous proposent des activités ludiques, pédagogiques ou gourmandes.

EN PAYS DE LA LOIRE, RENOUVEZ AVEC LES PLAISIRS SIMPLES ET ÉVADEZ-VOUS PRÈS DE CHEZ VOUS

En Vendée



FERME DE NERMOUX

Mathilde COSSON, Didier GIRAULT et Yan DUBS

Tél. 06 60 69 77 18

contact@fermedenermoux.fr

www.fermedenermoux.fr



FROMAGES DE VACHE AU LAIT CRU

Mercredi 3 avril, mardi 7 mai et mercredi 5 juin

De 16 h 15 à 17 h 30

Visite guidée de la traite, de la tétée des veaux suivie d'une dégustation de nos fromages.

Marché à la ferme.

Inscription via www.invitationalafirme.fr/nos-fermes/traites-ouvertes/.



Nermoux - 85370 NALLIERS



Au printemps, partez à la découverte de nos fermes

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

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

Avec la participation financière de





LES JARDINS DE LA VRIGNAIE

Florence SÉCHET

Tél. 07 82 93 14 03

lesjardinsdelavrignaie@gmail.com

Facebook : @Les Jardins de la Vrignaie

<https://bit.ly/LesJardinsDeLaVrignaie85>

LÉGUMES, FRUITS, ÉQUICOACHING

Mardis 9 avril, 14 mai et 11 juin

De 14 h à 17 h

L'équicoaching (ou coaching assisté par les chevaux), grâce à des exercices à pied avec les chevaux et à des débriefings collectifs, permet de :

- mieux comprendre vos modes de communication,
- mieux communiquer avec les autres,
- mieux vous positionner dans un collectif.

Atelier d'équicoaching animé par Florence SÉCHET, qui a pratiqué cette activité avec un professionnel de l'équitation entre 2017 et 2020 avec des groupes de 12 à 20 personnes. Les chevaux avec lesquels elle travaille sont les siens, elle connaît leur caractère et leurs modes de fonctionnement puisqu'elle s'en occupe au quotidien. Elle est formée et certifiée au coaching, ce qui lui permet d'accompagner des groupes et d'animer des débriefings structurés.

Pour qui ? Les ateliers sont ouverts à tout public à partir de 15 ans. Aucune connaissance particulière n'est requise. Il suffit d'être prêt(e) à réfléchir sur soi.

Comment ? Tout seul, avec quelques amis, entre collègues, venez vous confronter aux réactions des chevaux, en petits groupes de 8 personnes maximum. Les exercices avec les chevaux se font à pied et ils sont ensuite interprétés en salle.

Infos et inscriptions (réservation obligatoire) : par mail ou téléphone.

Tarif : 150 €/personne. Tarifs dégressifs si plusieurs inscrits en même temps à la même date.

Mercredis 10, 17, 24 avril, 22 mai, 5 et 19 juin

De 10 h 30 à 12 h

Visite de l'exploitation et présentation de la philosophie permaculture. Dégustation et possibilité d'achat de légumes de la ferme. Marché à la ferme. Minimum 6 personnes, maximum 15 personnes.

Tarif : 10 €/personne (tarif dégressif à partir de 4 personnes inscrites ensemble). Réservation obligatoire, idéalement par mail.



La Vrignaie - 85150 SAINT-JULIEN-DES-LANDES



Au printemps, partez à la découverte de nos fermes



LA FERME DU MARAIS POITEVIN

Mauve MÉNARD

Tél. 02 51 52 98 38

accueil@lafermedumaraispoitevin.fr

www.lafermedumaraispoitevin.fr



**ÉLEVAGE CONSERVATOIRE DE BAUDETS DU
POITOU, BREBIS SOLOGNOTES,
CHÈVRES POITEVINES, POULES DE MARANS,
LAPINS, CHÈVRES...
FERME PÉDAGOGIQUE ET FERME DE SÉJOURS**

Dimanche 14 avril

De 10 h à 19 h

Portes ouvertes : habitués et curieux, nous vous convions pour une journée conviviale à vivre en famille au plus près des animaux.

Cette journée sera l'occasion pour vous de :

- découvrir notre nouveau sentier pédagogique,
- observer les animaux de races anciennes élevés à la ferme,
- rencontrer les producteurs et artisans locaux lors du marché à la ferme,
- déguster nos produits fermiers,
- profiter des animations en lien avec la ferme et la nature,
- échanger avec les associations partenaires,
- et pleins d'autres surprises...



Restauration.



Sainte-Christine - 85490 BENET



MOHAIR DES QUATRE SAISONS

Bénédicte MORINEAU

Tél. 06 48 82 09 94

mohairdesquatreseasons@gmail.com

www.vetement-mohair.com

Facebook : @Mohair des Quatre Saisons

**ÉLEVAGE DE CHÈVRE ANGORA (mohair) ET
POLYCLTURE**

Du lundi 22 avril au vendredi 20 juin

(hors samedi et dimanche)

De 10 h à 11 h 30

Visite guidée familiale « dans la peau d'un chevrier » : présentation des animaux, soin des chèvres et découvertes de la filière mohair, de la tonte aux chaussettes.

Tarif visite : 8 €/enfant (de 3 à 14 ans), 5 € (de 15 ans et plus). Gratuit pour les moins de 3 ans.

Réservation par téléphone ou mail.



La Maison-Neuve - 85150 SAINT-JULIEN-DES-LANDES

Au printemps, partez à la découverte de nos fermes



FERME DE LA BOISLIVIÈRE

Jacques, Axel, Morgan TESSIER et Simon RAINEAU

Tél. 06 23 20 95 28

fermedelaboisliviere@gmail.com

www.fermedelaboisliviere.fr



**ÉLEVAGE DE BOVINS RACE AUBRAC BIO
ET VEAUX ÉLEVÉS SOUS LA MÈRE
ÉLEVAGE DE POULETS EN PLEIN AIR
PLATS CUISINÉS EN BOCAUX, RILLETES,
SAUCISSONS, CHORIZOS**



Samedi 4 mai

De 9 h 30 à 14 h

3^{ème} édition de la Marche Gourmande LOCALE et BIO : l'occasion pour les marcheurs de découvrir les alentours de la ferme par une jolie balade champêtre et de déguster nos bons produits.

Le parcours de la marche gourmande de la ferme de la Boislivière offre deux options de distance : 8 ou 11,5 km. Les participants auront la liberté de choisir la distance qui leur convient le mieux permettant ainsi à chacun de s'adapter à ses préférences et à son niveau de forme physique.

Les points de départ et d'arrivée seront à la ferme avec des départs en deux vagues : entre 9 h 30 et 10 h pour le 11,5 km et entre 10 h et 10 h 30 pour le 8 km.

Empreinte de poésie, cette balade bucolique entre les deux communes limitrophes de Coëx et Apremont, traversant terres arables, prairies et forêts, vous étonnera par sa beauté naturelle. Son cadre verdoyant est un véritable havre de paix où l'on peut se ressourcer seul, entre amis ou famille.

Les participants auront le plaisir de profiter de deux arrêts gourmands à $\frac{1}{3}$ du parcours pour le café gourmand et à $\frac{2}{3}$ pour la mise en bouche apéritive. Une fois restaurés, les marcheurs reprendront la route pour continuer leur périple tout en profitant du magnifique paysage environnant. La fin de la balade quant à elle, amène sur une légère éminence qui vous laisse découvrir la jolie vue panoramique qui surplombe la ferme, ses terres et son cheptel bovin. Puis enfin vos efforts seront récompensés par un bon repas fermier.

Limitée à 150 participants.

Tarif : 14 €/adulte, 10 €/enfant de 5 à 12 ans.

Réservation via notre service en ligne ou par mail.

Restauration.



6 La Boislivière - 85220 COËX



Au printemps, partez à la découverte de nos fermes



HÉLIX GOURMET

Gabrielle MOREAU
Tél. 07 85 99 77 29
escargotmorea@yahoo.fr
www.helixgourmet.free.fr

ÉLEVAGE D'ESCARGOTS

Dimanche 12 mai
De 10 h à 18 h

Présentation et visite guidée de l'élevage hélicicole avec la vente de produits de la ferme.
Marché à la ferme et présence d'une horticultrice (vente de plants pour le potager, floraux ou non).
Gratuit.



L'augisière - 85190 BEAULIEU-SOUS-LA-ROCHE



LES JARDINS DU PRÉMONGIS

Adeline et Julien BAUDRY
Tél. 07 70 17 46 71
lesjardinsdupremongis@gmail.com



LÉGUMES DIVERSIFIÉS ET PETITS FRUITS

Dimanche 2 juin
De 10 h à 17 h

Visite guidée des jardins pour échanger sur l'écosystème, la biodiversité et notre mode de production bio.
Début de visite à heure fixe : 10 h, 11 h, 12 h, 14 h 30 et 15 h 30.
Restauration.



4, le Prémongis – Saint-André-Treize-Voies - 85260 MONTRÉVERD



Au printemps, partez à la découverte de nos fermes



COEUR DE GRANGE

Julien, Antoine et Marine RICHARD
Tél. 07 71 77 80 91
coeurdegrange@gmail.com
www.coeurdegrange.fr

**ÉLEVAGES DE VACHES DE RACE CHAROLAISE,
VEAUX NOURRIS SOUS LA MÈRE,
PORCS ÉLEVÉS SUR PAILLE EN SEMI PLEIN-AIR,
VOLAILLES ET POULES PONDEUSES
RAYON BOUCHERIE, CHARCUTERIE ET TRAITEUR
DANS NOTRE MAGASIN**



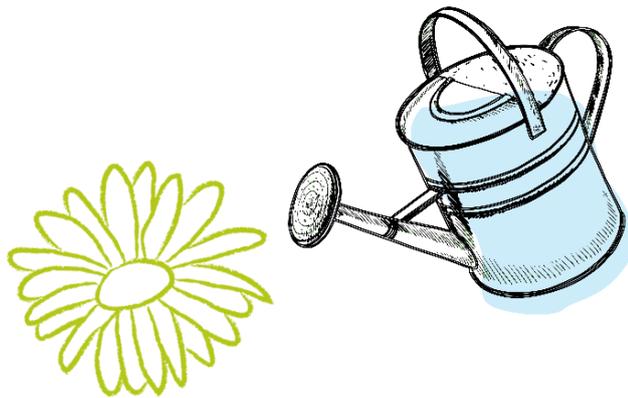
Dimanche 9 juin
De 12 h à 14 h

Repas fermier dans la cour de la ferme.

Au menu : entrée, plat et dessert, 100 % fermier et local, 15 €/personne (menu fermier encore à l'étude, suivez-nous sur facebook pour connaître les tarifs et le contenu de celui-ci) !



1 les Viollières - 85220 COËX



Agriculture Biologique



Marchés de producteurs fermiers



Restauration

Au printemps, partez à la découverte de nos fermes

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

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

Avec la participation financière de

