

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 Loire-Atlantique



GAEC TOPAZE

Nathalie SAUVAGET

Tél. 06 08 34 37 46

jpaul@topaze-monnières.com

www.monnières.com



VINS

Tous les jours sur rendez-vous
14 h et 16 h

Visite et dégustation gourmande de nos produits.

Tarif visite : 5,5 €. Réservation obligatoire.

Restauration : 25 €. Réservation obligatoire.



22 rue de la Poste - 44690 MONNIÈRES



Au printemps, partez à la découverte de nos fermes

FERME DE LA PÉQUINIÈRE

Muriel AUDRAIN et Marylène DUCOUX
Tél. 06 37 89 02 49
accueil@pequiniere.fr

PRODUCTION LAITIÈRE

Tous les mercredis matins
(hors vacances scolaires, fermé le 8 mai)
Les mardis et jeudis pendant les vacances
De 10 h à 15 h

Visite guidée de tous les animaux de la ferme (moutons, poney, volailles, vaches laitières, lapins, cochons et chèvres) avec, pour certains, participation au nourrissage. Dégustation de lait grâce aux gobelets apportés par les visiteurs.

Tarif visite : 5,50 € par personne présente. Réservation obligatoire (nous nous réservons le droit d'annuler la visite s'il n'y a pas assez d'inscrits).



1 La Péquinière - 44430 LA BOISSIÈRE-DU-DORÉ



DOMAINE DU CHAMP CHAPRON

Carmen et Olivier SUTEAU
Tél. 06 85 56 08 69
contact@domaineduchampchapron.com
www.domaineduchampchapron.com

VINS BLANCS, ROSÉS, ROUGES
(Muscadet Coteaux de la Loire,
Coteaux d'Anenis Malvoisie, Cru Champtoceaux)
RILLETTES, PLATS CUISINÉS ET MIEL



Vendredi 5 avril **Événement annulé**
De 15 h à 20 h

Inauguration de notre adhésion à Bienvenue à la ferme.

Samedi 6 avril **Événement annulé**
De 9 h à 20 h

Porte ouverte, dégustation-vente, accords mets et vins.
Restauration.

Vendredi 7 et samedi 8 juin
De 9 h à 20 h

Visite du Domaine. Réservation par téléphone ou mail.



Au printemps, partez à la découverte de nos fermes



LAIT GOURMANDISES

Justine, Alexia et Benoît TESSIER
Tél. 06 19 19 62 80
lait.gourmandises@gmail.com
Facebook : @Ferme Vallée de Saint-Flour

FROMAGE AU LAIT PASTEURISÉ

Samedi 20 avril
De 14 h 30 à 17 h 30

Profitez de la **visite guidée de la fromagerie avec dégustation** de fromages sur inscription, **visite libre de la ferme**.

Découvrez le marché d'artisans et de producteurs locaux avec la possibilité d'assister aux soins des veaux et à la traite.

1 la Cossardais - 44390 PUCEUL



LA GARLAIS - GÎTES ET FERME PÉDAGOGIQUE

Marion GABORIEAU
Tél. 02 40 07 04 07
contact@lagarlais.com
www.lagarlais.com

LAIT DE VACHES

Mercredi 24 avril
De 15 h 30 à 17 h 30

« **Fermiers en herbe** » : visitez la ferme et apprenez comment nourrir les animaux et les soigner, puis participez à la traite des vaches à la main et à la machine. Un verre de lait de la ferme vous sera offert en fin de visite.

Tarif visite : 8 €/adulte – 6 €/enfant (3-15 ans).

Réservation par mail ou par téléphone



Mercredi 1^{er} mai
De 9 h 30 à 11 h 30

« **Tous à table !** » : au printemps, les vaches sont au champ ! Venez les rencontrer, observer leur manière de brouter, de ruminer, découvrez la richesse de la biodiversité dans nos prairies. Après cette balade champêtre, fabriquez vous-même une motte de beurre pour ensuite la déguster sur place sur du pain avec un verre de lait de la ferme (à partir de 5 ans).

Tarif visite : 9 €/adulte – 7 €/enfant (5-15 ans). Réservation par mail ou par téléphone.

Paiement sur place en espèces, chèque ou chèques ANCV (pas de monnaie rendue sur ces derniers). La Carte Bancaire est refusée.



Au printemps, partez à la découverte de nos fermes

Mercredi 1^{er} mai
De 14 h 30 à 16 h 30

« La graine du futur ! » : le climat change et nous devons nous adapter pour continuer de nourrir les animaux et les humains ! A travers un jeu d'enquête, aidez-nous à résoudre des énigmes pour trouver la graine du futur et ses 5 caractéristiques. Un goûter fermier vous sera offert à l'issue de l'enquête. (à partir de 8 ans).

Tarif visite : 9 €/adulte – 7 €/enfant (8-15 ans). Réservation par mail ou téléphone.

Paiement sur place en espèces, chèque ou chèques ANCV (pas de monnaie rendue sur ces derniers). La Carte Bancaire est refusée.

7 bis lieu-dit La Garlais - 44590 DERVAL

Attention : il existe aussi une rue La Garlais, indiquez bien « lieu-dit » dans votre GPS ou directement « Les gîtes de la Garlais ».

BURBAN PRODUCTEUR

Stéphane et Xavier BURBAN
Tél. 02 40 61 10 67
contact@burbanproduction.fr
www.lafraisedelabaule.fr

FRAISES, FRAMBOISES, POMMES DE TERRE NOUVELLES, MELONS

A partir du 2 mai
De 9 h à 12 h et 15 h à 18 h 30

Libre cueillette des fraises et découverte de la ferme.

Trologo - 44500 LA BAULE



LA FERME DU PRÉ CLOS

Camille VAN ELSSEN et Aline THIBAUD
Tél. 06 73 15 81 23
lafermedupreclos@outlook.com
www.lafermedupreclos.com

PRODUCTION DE LAIT D'ÂNESSES ET DE SAVONS

Dimanche 12 mai
De 10 h à 17 h

Profitez de la [visite libre de la ferme](#) tout au long de la journée ou venez à 11 h ou 15 h pour bénéficier de la [visite guidée](#).

Vous pourrez découvrir nos savons au lait d'ânesse façonnés à la ferme.

Possibilité de pique-niquer sur place.

Le Pré Clos - 44650 CORCOUÉ-SUR-LOGNE



Au printemps, partez à la découverte de nos fermes



LA BEL'BLONDE

Sylvain et Élise GANUCHAUD

Tél. 06 74 99 48 29

labelblonde44@gmail.com

www.la-bel-blonde.com



**VIANDE DE BOEUF ET DE VEAU,
PLATS CUISINÉS EN BOCAUX
CHARCUTERIE DE BOEUF :
saucissons, viande séchée, pâté et rillettes**

Samedi 8 et dimanche 9 juin

De 10 h à 18 h

Profitez du marché à la ferme avec une 20^{aine} d'exposants (producteurs, artisans et créateurs).
Restauration.



La Petite Talonnière - 44270 PAULX



DOMAINE DE LA POTARDIÈRE

Lucie et Romain COUILLAUD

Tél. 06 78 48 02 46

domainepotardiere@orange.fr

www.domainepotardiere.fr

VINS :

**Muscadet Sèvre et Maine sur Lie,
Gros Plant sur Lie, IGP Val de Loire: Sauvignon,
Chardonnay, Gamay rosé, Cabernet Franc rouge
Vin mousseux en méthode traditionnelle (blanc)
ou en méthode ancestrale (rosé)**

Samedi 15 juin

De 10 h à 21 h

Dégustez notre gamme de vins.

Divertissez-vous grâce aux jeux en bois ou la structure gonflable pour les enfants à partir de 17 h 30.

Profitez du concert des Maquisards du Pont du Theil à 18 h.

Restauration sur place : crêpes et galette.



La Potardière - 44430 LE LOROIX-BOTTEREAU

Au printemps, partez à la découverte de nos fermes



FERME DE LA FORÊT

Denis CAILLE, Ludovic LIEBLE et Gaëtan SALMON
Tél. 06 73 22 72 58
bonjour@fermedelaforet.fr
www.fermedelaforet.fr

VOLAILLES, LAPINS, ŒUFS, CHARCUTERIE ET PLATS CUISINÉS À BASE DE VOLAILLES

Samedi 15 juin
De 9 h à 13 h



Faites vos courses à l'occasion du [marché de producteurs locaux](#).

5, le Moulin du Pâtis - 44116 VIELLEVIGNE



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

