

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.



1 le Champ Chapron – Barbechat - 44450 DIVATTE-SUR-LOIRE

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



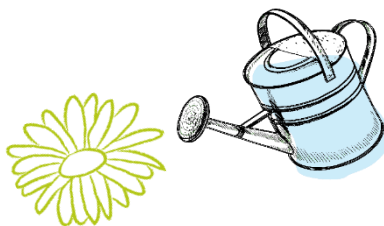
Dégustez notre gamme de vins.

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 LOROUX-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

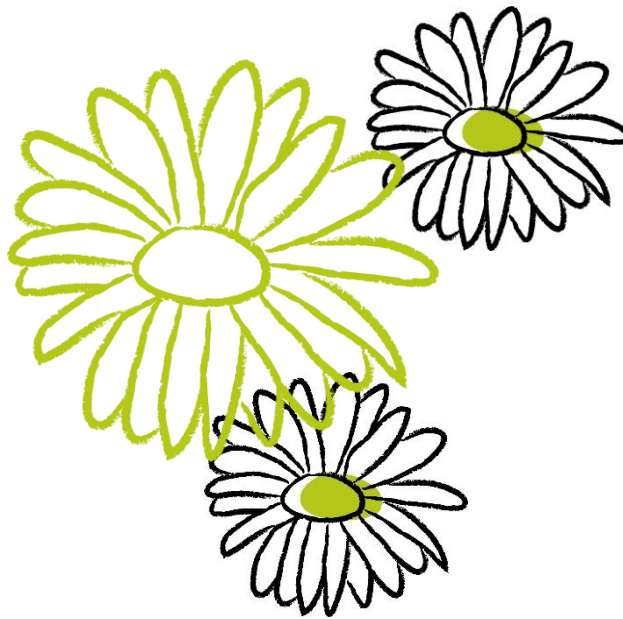
Samedi 15 juin
De 9 h à 13 h



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



5, le Moulin du Pâtis - 44116 VIEILLEVIGNE



Au printemps, partez à la découverte de nos fermes

En Maine-et-Loire

LA FERME DU BUTILOIRE

Aurélie MARSAIS
Tél. 06 29 57 92 36
lesporcsdubutiloire@gmail.com

ÉLEVAGES DE PORCS, AGNEAUX, BŒUFS ET VEAUX

Dimanche 31 mars et lundi 1^{er} avril
De 10 h à 12 h

Participez à la **chasse aux œufs à la ferme** : moment convivial à partager avec les enfants avec animations ! Les ballotins des enfants seront composés de chocolats, ainsi que de loisirs créatifs et décorations de Pâques ! Ce sera aussi l'occasion de **visiter la ferme** !

Tarif visite : 7 €/enfant, gratuit pour les adultes.
Réservation obligatoire.



Le Grand Bitoir - 49370 SAINT-CLÉMENT-DE-LA-PLACE

LES CERFS DE LA FARDELLIÈRE

Emilie GASCHET et Freddy JACQUET
Tél. 02 41 45 41 01
lescerfsdelafardelliere@yahoo.fr
www.lescerfsdelafardelliere.fr

ÉLEVAGES DE CERFS VACHES ET PORCS NOURRIS AUX CÉRÉALES DE LA FERME PRODUITS DE LA FERME TRANSFORMÉS PAR NOS SOINS RESTAURANT À LA FERME FERME DE DÉCOUVERTE

Mardis 23 et 30 avril
De 10 h 15 à 12 h 15

Balade ludique au cœur de la nature à la **découverte des cerfs et des biches**. Avec le livret Bichon-Bichette, offert aux enfants, lancez-vous à la quête des trésors naturels de la ferme. Prolongez cet instant en réservant votre panier pique-nique composé de produits 100 % fermiers et locaux, que vous pourrez partager au bord de l'eau.

Tarif visite : site 6 €/personne (gratuit pour les - de 2 ans). Réservation obligatoire par téléphone.
Restauration sur réservation : panier pique-nique 100 % fermier et local 10 €/adulte – 6 €/enfant.



Au printemps, partez à la découverte de nos fermes

Vendredi 7 juin
De 12 h 30 à 18 h

Journée à la découverte des faons. Table fermière avec repas et visite guidée. Nous vous accueillons avec un apéritif en toute convivialité. Découvrez les produits de la ferme autour d'un repas gourmand. Partez pour une balade au cœur de la nature à la découverte des faons.

Réservation obligatoire par téléphone.

Restauration sur réservation : menu Gourmand, vins compris : 44 €/adulte – 14 €/enfant.



4 La Fardellière - 49670 VALANJOU

LA FERME LG BIO

Virginie HERVÉ, Damien ROBERT et Franck DALIFARD

Tél. 06 70 28 86 73

fermelgbio@gmail.com

www.fermelgbio.com



BOVINS LAIT AVEC TRANSFORMATION À LA FERME

(lait pasteurisé, yaourts, fromage blanc,
crème crue, beurre, riz au lait)

Samedi 4 mai
De 10 h à 17 h

Portes ouvertes : visites guidées, marché de producteurs, animation bricolage pour les enfants. Gratuit.

Restauration : vente de galettes, crêpes.

Espace pique-nique à disposition.



La Guiblaie – Le Tremblay - 49520 OMBRÉE D'ANJOU

FERME DE VILLAINÉ

François BECQUET

Tél. 02 41 89 15 29

fbecquet@fermedevillaine.fr

www.fermedevillaine.fr



ÉLEVAGE DE BICHES, GÉNISSES AVEC VENTE DIRECTE DE VIANDE AU DÉTAIL

Samedi 8 et dimanche 9 juin

Le samedi de 12 h à 18 h

Le dimanche de 11 h à 18 h

Portes ouvertes avec visite de la ferme et de ses ateliers : élevage de biches et des génisses, exposition de matériel agricole et marché à la ferme.

Restauration sur réservation obligatoire le samedi soir. Tarif : 15 €.



777, route de Villaine – Pontigné - 49150 BAUGÉ-EN-ANJOU

Au printemps, partez à la découverte de nos fermes

En Mayenne

LES SERRES RENAZÉENNES

Brice MARSOLLIER
Tél. 06 21 34 07 77
lesserresrenazeennes@gmail.com
www.lesserresrenazeennes.fr

MARAÎCHAGE ET HORTICULTURE

Samedi 27 et dimanche 28 avril
Le samedi de 9 h à 19 h
Le dimanche de 10 h à 18 h

Accès à la serre aux plantes, ventes de légumes, plants de légumes.
Profitez des promotions tout le week-end.



3 rue des Vignes - 53800 RENAZÉ



LA FERME PAINCHAUD

Alexis PAINCHAUD et Estelle PHILIPPOT
Tél. 06 68 31 89 76 – 06 32 36 65 56
larouerie.painchaud@outlook.fr
Facebook : @La ferme painchaud



FROMAGE DE CHÈVRES

Dimanche 9 juin 2024
De 10 h à 18 h

Marché de producteurs, ambiance festive avec la participation d'un groupe musical, animations pour les enfants (parcours de tracteurs à pédales, circuit pédagogique de la ferme, stand photo avec les animaux de la ferme).

Visite guidée de l'exploitation et présentation des particularités de la traite en roto.

Restauration sur place.



La Rouérie - 53220 SAINT-BERTHEVIN-LA-TANNIÈRE



Au printemps, partez à la découverte de nos fermes

LA FERME DE LAUNAY

Christine TROUVÉ-BROWN et Andrew BROWN
Tél. 02 43 10 97 70
lafermedelaunay53@gmail.com
www.facebook.com/lafermedelaunay

VIANDE ET CHARCUTERIE DE PORCS ÉLEVÉS EN PLEIN AIR

Dimanche 9 juin
2 séances : 10 h - 12 h et 15 h - 17 h

Visite guidée de l'élevage en plein air pour voir les cochons et les porcelets, apprendre et découvrir notre philosophie et la façon dont nous élevons nos porcs.

Animations pour les petits et les grands avec concours photo pour les adultes et concours de dessin / coloriage pour les petits.

Dégustation des produits de la ferme.

Réservation par mail ou téléphone.



Launay - 53340 PRÉAUX



LES VERGERS DE LA ROUÉRIE

Mélanie et Samuel RUAULT
Tél. 06 77 80 22 03
samuelruault@hotmail.com
www.vergersdelarouerie.com



JUS DE POMME, CIDRES, POIRÉ, POMMEAU ET FINE DU MAINE, VINAIGRE DE CIDRE ET COMPOTE DE POMMES

Dimanche 9 juin
De 10 h à 17 h 30

Le collectif bio de Longuefuye ouvre ses portes. Il est composé de 6 fermes : Villette en Direct (agneaux et ferme pédagogique) GAEC du Fan (lait), Agneau fermier 53 (agneaux), Margot Véron (champignons), Samuel Bernard (pommes et jus), Les Vergers de la Rouérie (produits cidricoles).

Baladez-vous au gré de vos envies de ferme en ferme. Il vous sera proposé des visites d'exploitation avec dégustation ou des ateliers en lien avec l'activité de la ferme, un marché à la ferme.

Gratuit.

Réservation par mail ou téléphone.

Restauration : vous pourrez vous restaurer sur place le midi soit en apportant votre pique-nique, soit grâce à un food-truck cuisinant les produits des fermes.



La Rouérie – Longuefuye - 53200 GENNES-LONGUEFUYE

Au printemps, partez à la découverte de nos fermes



VILLETTE EN DIRECT

Julien SERGENT et Charlène LECHAT

Tél. 06 73 57 54 35

contact@villetteendirect.fr

www.villetteendirect.fr



VIANDE D'AGNEAUX

(chipos, merguez, haché, sauté 100 % mouton)

FERME PÉDAGOGIQUE

Dimanche 9 juin

De 11 h à 18 h

Porte ouverte : visites guidées de l'exploitation.

Restauration : buvette et petite restauration sur place.



La Cour de Villette - 53200 LONGUEFUYE

GRAINES DE PÂTES

Mathilde et Nicolas TRÉBOUET

Tél. 06 76 95 44 11

contact@grainesdepates.fr

www.grainesdepates.fr

FABRICATION DE PÂTES À PARTIR DU BLÉ DUR DE LA FERME

Dimanche 16 juin

De 10 h à 17 h

Du champ à l'assiette ! Venez découvrir tous les secrets de la fabrication des pâtes en direct. Idéal pour un moment en famille !

Visite gratuite.



14 Bis Grande Rue - 53250 JAVRON-LES-CHAPELLES



Au printemps, partez à la découverte de nos fermes

En Sarthe



LES FROMAGES DE SOPHIE

Sophie et Jérôme CHAUVIN
Tél. 06 46 30 25 12
lesfromagesdesophie@hotmail.fr

FROMAGES DE CHÈVRE

Dimanche 28 avril
De 10 h à 17 h

Visite guidée de la fromagerie et de la chèvrerie. Animations : courses de cochons...
Restauration : repas local (sans réservation).
Espace pique-nique, circuit possible avec d'autres fermes du Pays Sabolien.



Le Boulay - 72300 SOUVIGNÉ-SUR-SARTHE

DOMAINE DE CÉZIN

Amandine et Xavier FRESNEAU
Tél. 02 43 44 13 70
earlfresneau@orange.fr
www.fresneau.fr

VINS

AOC Coteaux du Loir (blanc, rouge, rosé)
AOC Jasnières, Méthode Traditionnelle VSIG
JUS DE RAISIN

Dimanche 19 mai
De 10 h à 18 h

Venez à la découverte de notre vignoble des Coteaux du Loir et Jasnières et de notre cave avec votre panier pique-nique sous le bras... Nous nous occupons de l'animation et du vin.

En famille, avec vos enfants, vos amis, nous passerons, j'en suis sûr, un très bon moment.

- 10 h : départ pour une balade ludique dans les vignes et une visite de la cave troglodytique.
- Suivra un pique-nique convivial avec tables et barbecue à disposition (abris en cas d'intempéries).
- Après-midi jeux géant.

Sur inscription par mail ou par téléphone.



22 Rue de Cézin - 72340 MARÇON





LA CHÈVRERIE DE THÉLIGNY

Coralie et David
Tél. 06 33 00 89 24
coraliehabert@laposte.net
www.lachevre-rie.fr

FROMAGES DE CHÈVRE ET YAOURTS

Dimanche 2 juin
De 10 h à 18h

La chèvrerie de Théligny fête ses 10 ans et les médailles de ses produits : concours régional bronze pour le fromage les trèfles du Perche ; concours International avec la médaille d'or pour les yaourts aux fruits ; la médaille d'argent pour la bûche ; la médaille de bronze pour les yaourts naturels et la médaille de bronze pour le trèfle du Perche. Venez découvrir et déguster nos produits.

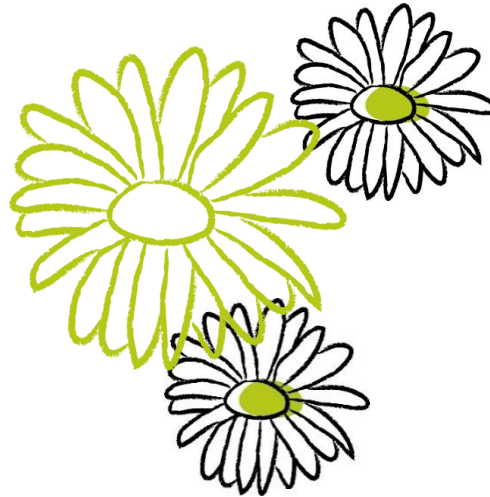
Visite guidée de l'élevage à 11 h et 15 h ; en continu et librement le reste de la journée. Assistez à la traite des chèvres vers 16 h 30.

Activités en continu pour les enfants : tracteurs à pédales...

Restauration sur place le midi sans réservation (repas complet : jambon entier à la broche et sa garniture, fromage et dessert de la ferme), nous contacter pour le tarif.



La Grande Borde - 72320 THÉLIGNY



Au printemps, partez à la découverte de nos fermes

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.invitationalalaferme.fr/nos-fermes/traites-ouvertes/.



Nermoux - 85370 NALLIERS



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.



Au printemps, partez à la découverte de nos fermes

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



LA FERME DU MARAIS POITEVIN

Mauve MÉNARD

Tél. 02 51 52 98 38

accueil@lafermedumaraispoitevin.fr

www.lafermedumaraispoitevin.fr



**ÉLEVAGE CONSERVATOIRE DE BAUDET 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



Au printemps, partez à la découverte de nos fermes



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



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.



Au printemps, partez à la découverte de nos fermes

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



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

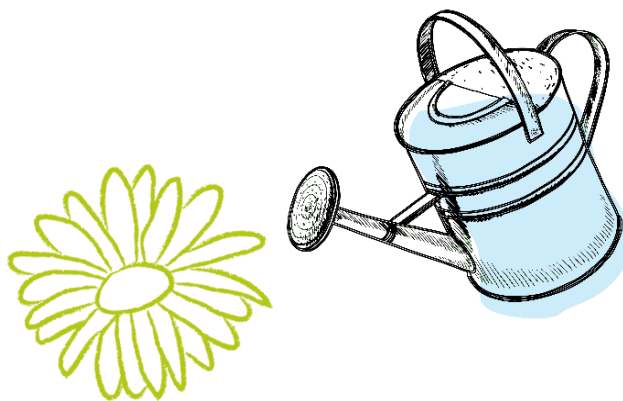
De 12 h à 14 h

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