



EN PAYS DE LA LOIRE

Plus de 20 fermes vous accueillent lors d'une découverte ludique, pédagogique et gourmande

Vous êtes les bienvenus

du 22 septembre
au
15 novembre
2024



© Adobe stock

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 20 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 Loire-Atlantique

LA FERME DU PRÉ CLOS

Camille VAN ELSEN et Aline THIBAUD
10 le Pré Clos
44650 CORCOUÉ-SUR-LOGNE
Tél. 06 73 15 81 23
lafermedupreclos@outlook.com
www.lafermedupreclos.com

PRODUCTION DE LAIT D'ANESSE

Samedi 21 et dimanche 22 septembre
De 10 h à 17 h

Visite animée à la ferme : visite de l'élevage, découverte du troupeau et de la production de lait d'ânesse. Animations enfants. Espace pique-nique à disposition.



Croquez l'automne à pleines dents !

FERME DE LA PÉQUINIÈRE

Marylène DUCOUX et Muriel AUDRAIN
1 La Péquinière
44430 LA BOISSIÈRE-DU-DORÉ
Tél. 06 37 89 02 49
accueil@pequiniere.fr
www.bienvenue-a-la-ferme.com/pays-de-la-loire/loire-atlantique/la-boissiere-du-dore/ferme/ferme-de-la-pequiniere/59626

**PRODUCTION LAITIÈRE**

Tous les mercredis matins
De 10 h 15 à 12 h

Visite animée à la ferme : découverte des animaux de la ferme (vaches laitières, cochons, chèvres, lapins, volaille, poney et moutons) avec nourrissage pour certains. cette visite est axée sur le toucher.

Dégustation de lait cru.

Tarif visite : 5,50 €/personne (gratuit - 1 an). Réservation obligatoire.

La visite ne se fera que s'il y a un minimum de 15 inscrits.

Espace pique-nique et mise à disposition d'un micro-ondes.



Dans le bourg de La Boissière, prendre la direction Montrevault, Le Doré puis prendre la 3^{ème} route à gauche une fois la sortie du bourg puis suivre la petite fleur Bienvenue à la ferme.

**GAEC TOPAZE**

Nathalie SAUVAGET
20 rue de la Poste
44690 MONNIÈRES
Tél. 06 08 34 37 46
j paul@topaze-monnier es.com
www.monnier es.com

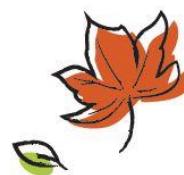
VIN

Tout l'automne
Sur rendez vous

Balade dans les vignes avec Nathalie pour vous faire découvrir les spécificités de ses terres viticoles (sol, relief, terroir). Étape dans le vieux Monnières, dernier port de la Sèvre Nantaise avec son four à pain et ses anciennes demeures. Fin de la balade par une dégustation gourmande à la cave avec les secrets de la vinification et initiation à l'oenologie par Jean-Paul.

Tarif visite : 7,50 €/personne. Réservation obligatoire par téléphone ou mail.

Restauration : menu unique. 25 €/personne. Réservation obligatoire.

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

**GAEC VALLÉE DE L'OGNON**

Céline HERVOUET

L'Égrenière



44140 LA PLANCHE

Tél. 06 49 12 60 29

gaec.vallee-ognon@orange.fr

<https://app.cagette.net/group/17080>**LÉGUMES**

Samedi 19 octobre

De 9 h à 14 h

Marché de producteurs locaux : retrouvez une grande variété de producteurs et artisans locaux : volailles, œufs, pains, poissons, viandes, fromages, farines, huiles, bières, vins, pommes, glaces, gâteau et produits cosmétiques...

Gratuit.

Restauration : 6 €.**VERGER NANTES PRIM**

Xavier MAILLARD

18 route Clémence Lefevre

44450 SAINT-JULIEN-DE-CONCELLES

Tél. 02 51 80 86 49

contact@nantesprim.fr

www.nantesprim.fr**KIWIS**

Du samedi 19 octobre au dimanche 10 novembre

(sauf le 1^{er} novembre)

De 9 h 30 à 12 h et de 14 h à 17 h 30

Cueillette et vente de kiwis au verger. Marché fermier (légumes, pommes, miel, vins...) et présence d'une mini ferme. Dégustation de produits. Animations enfants.

Gratuit.

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

Avec la participation financière de



**FERME DE LA PUIILLIÈRE**

Ewen et Gwenaël LE PAVEC



La Puillière

44710 PORT-SAINT-PÈRE

Tél. 07 70 72 33 80

contact@ferme-pedagogique-la-puilliere

www.bienvenue-a-la-ferme.com/pays-de-la-loire/loire-atlantique/port-st-pere/ferme/ferme-de-la-puilliere/138590

**CHÈVRES LAITIÈRES****BŒUFS DE RACE « BRETONNE PIE NOIRE »****PORCS DE RACE « BLANC DE L'OUEST »**

Mardi 22 et mercredi 23 octobre

De 14 h à 17 h 30

Cueillette de châtaignes :

C'est l'automne, venez ramasser des châtaignes et découvrez tous les usages du châtaignier sur la ferme. Et, après un goûter fermier, nous irons ensemble chercher les chèvres au pré. Puis, ce sera l'heure de la traite : les volontaires s'essaieront à la traite à la main. Et vous assisterez à la traite à la machine.

Tarif visite : 12 €/adulte et 7 €/enfant. Réservation obligatoire.

Restauration : goûter (tarif compris dans la visite).

Achat de charcuteries possible après la visite.

Mardi 29 et mercredi 30 octobre

De 14 h à 17 h 30

Semir du blé et faire des jeux avec des graines !

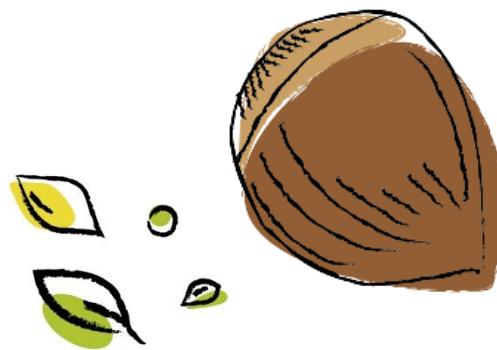
C'est l'automne, venez semer le blé. Chacun son petit champ pour préparer la terre et faire ses semis. Jeux et énigmes pour petits et grands avec blé et autres graines.

Et, après un goûter fermier, ce sera l'heure de nourrir les cochons, les chevrettes et de traire les chèvres : les volontaires s'essaieront à la traite à la main. Et vous assisterez à la traite à la machine.

Tarif visite : 12 €/adulte et 7 €/enfant. Réservation obligatoire.

Restauration : goûter (tarif compris dans la visite).

Achat de charcuteries possible après la visite.

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

Avec la participation financière de





LA FERME DE LA GARLAIS - GAEC GABIOVAL

Marion GABORIEAU
7 bis lieu-dit La Garlais
44590 Derval
Tél. 06 50 29 95 48
contact@lagarlais.com
www.lagarlais.com



LAIT BIO

Mercredi 23 octobre
De 10 h à 12 h

Visite animée et nourrissage des animaux, fabrication de beurre :

Visite guidée de la ferme avec nourrissage des animaux, découverte des bâtiments agricoles et de ce qui s'y cache, puis fabrication de beurre et dégustation accompagnée d'un verre de lait de la ferme. Animations enfants.

Tarif visite : 9 €/adulte, 7 €/enfant (de 3 à 15 ans), gratuit - 3 ans. Réservation obligatoire par mail : contact@lagarlais.com ou téléphone 02 40 07 04 07. Paiement sur place en espèces, chèque ou chèques ANCV (pas de monnaie rendue sur ces derniers). La carte bancaire est refusée.

Mercredi 23 octobre
De 15 h 30 à 17 h 30

A travers champs, traite des vaches :

Venez à la rencontre du troupeau de vaches dans la prairie, observez leur manière de brouter, de ruminer, découvrez la richesse de la biodiversité dans nos prairies. Après cette balade champêtre, participez à la traite des vaches, découvrez les petits veaux et dégustation d'un verre de lait de la ferme. Animations enfants.

Tarif visite : 9 €/adulte, 7 €/enfant (de 3 à 15 ans), à partir de 3 ans, pas accessible aux poussinettes. Réservation obligatoire par mail : contact@lagarlais.com ou téléphone 02 40 07 04 07. Paiement sur place en espèces, chèque ou chèques ANCV (pas de monnaie rendue sur ces derniers). La carte bancaire est refusée.

Mercredi 23 octobre
De 15 h 30 à 17 h 30

Visite animée et nourrissage des animaux, traite des vaches :

Visite guidée de la ferme avec nourrissage des animaux, découverte des bâtiments agricoles et de ce qui s'y cache, puis participation à la traite des vaches, découverte des petits veaux et dégustation d'un verre de lait de la ferme. Animations enfants.

Tarif visite : 9 €/adulte, 7 €/enfant (de 3 à 15 ans), gratuit - 3 ans. Réservation obligatoire par mail : contact@lagarlais.com ou téléphone 02 40 07 04 07. Paiement sur place en espèces, chèque ou chèques ANCV (pas de monnaie rendue sur ces derniers). La carte bancaire est refusée.



La ferme se situe bien au « lieu-dit La Garlais » et non « rue de La Garlais » (il y a les 2 à Derval). Se garer sur le parking des gîtes.



Croquez l'automne à pleines dents !



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



bienvenuealafermepaysdelaloire

Avec la participation financière de



En Maine-et-Loire



LES CERFS DE LA FARDELLIÈRE

Emilie GASCHET et Freddy JACQUET

Valanjou

49670 CHEMILLÉ-EN-ANJOU

Tél. 02 41 45 41 01

lescerfsdelafardelliere@yahoo.fr

www.lescerfsdelafardelliere.fr

**ÉLEVAGE DE CERFS, PORCS, VACHES ET
CULTURES POUR L'ALIMENTATION DES ANIMAUX
VENTE DES PRODUITS FERMIERS
FERME DE DECOUVERTE : VISITES, NOCTURNES
RESTAURANT À LA FERME ET BRUNCH**

Dimanche 22 septembre

De 12 h 30 à 18 h

C'est l'automne à la ferme ! Visite animée à la ferme, table fermière et visite.

Repas champêtre : apéritif, charcuteries fermières de cerf, brasero pavé de cerf, pommes frites maison, champignons, fromages fermiers, tarte gourmande pommes-caramel, café (vins non compris).

Balade à la découverte des cerfs et des biches.

Tarif : apéro + repas + visite : 31 €/adulte et 14 €/enfant. Réservation obligatoire au 02 41 45 41 01.



Mardis 22 et 29 octobre

De 10 h 15 à 12 h 15

Visite animée à la ferme, dégustation de produits.

Balade ludique à la découverte des cerfs, des biches et leurs faons.

- 10 h 15 : rendez-vous à la ferme.
- 10 h 30 : visite guidée, balade nature, chasse aux trésors naturels avec le livret Bichon-Bichette offert.
- 12 h : dégustation des produits de la ferme. Vente directe à la boutique.
- 12 h 30 : EN OPTION panier pique-nique fermier avec accès à l'espace pique-nique.

Tarif visite : 6 €/personne (gratuit - 2 ans). Réservation obligatoire au 02 41 45 41 01 ou www.lescerfsdelafardelliere.fr/activites/visites-de-la-ferme-.html.

Restauration en option : pique-nique : 14 €/adulte (voissons non comprises), 10 €/enfant.



D 171 entre Valanjou et La Salle-de-Vihiers. Sur GPS indiquer VALANJOU 49670.



Croquez l'automne à pleines dents !



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



bienvenuealafermepaysdelaloire

Avec la participation financière de





DOMAINE BLOUIN

Jean-Christophe et Céline BLOUIN
53 rue du Canal de Monsieur – Saint-Aubin-de-Luigné
49190 VAL-DU-LAYON
Tél. 02 41 78 33 53
contact@domaineblouin.fr
www.domaineblouin.fr



VINS D'ANJOU AOC

Samedi 5 octobre
De 9 h 30 à 17 h

Découverte des Vendanges. Au programme :

- 9 h 30 : accueil des participants, explications sur les vendanges manuelles.
- 10 h-12 h : vendanges.
- 12 h 15 : déchargeement de la vendange dans le pressoir.
- 12 h 30 : apéritif découverte des Coteaux du Layon suivi du pique-nique avec les vins du Domaine.

- 14 h 30 : découverte des travaux de cave et dégustation de jus pressé.

Compte tenu du nombre limité de places, vérifiez au plus vite s'il est encore possible d'y participer.

Réservez avant le 14 septembre par téléphone : 02 41 78 33 53.

Le programme pourra varier en fonction de la météo, voire être annulé.

Prévoir votre pique-nique, nous fournissons les vins, les tables, les chaises... et une tenue vestimentaire adaptée.

Tarif visite : 10 €/personne. Réservation obligatoire.

Samedi 9 et dimanche 10 novembre
De 10 h à 19 h

Portes ouvertes et visites animées du Domaine, dégustation des vins du Domaine avec de nouveaux millésimes !

Gastronomie : découverte de la Bernache ou Vin nouveau avec des marrons grillés.

Animations : animations/jeux sur le thème du vin.

Gratuit.



Dans le bourg de Saint-Aubin-de-Luigné.



Croquez l'automne à pleines dents !

SCEA MIEL ET LOIRE

Lysiane BURGUIN et Maxime DUFRANC
458 route de Lisandrais
49080 BOUCHEMAINE
Tél. 06 71 83 16 42
lymax.api@gmail.com
www.mieletloire.fr

**PRODUITS DE LA RUCHE : MIEL, PAINS D'ÉPICES,
HYDROMEL, NOUGAT, BONBONS ET BOUGIES**

Samedi 5 et dimanche 6 octobre
De 10 h à 18 h

Visite animée à la ferme : partez à la découverte de la vie d'une abeille et du métier d'apiculteur !
Exposition, film, visite d'une ruche, dégustations de produits, jeux/concours, ateliers manuels...
Gratuit.
Possibilité de pique-niquer sur place.

**LA FERME LG BIO**

Damien ROBERT, Virginie HERVÉ, Franck et Manon DALIFARD
La Guiblaie - Le Tremblay
49520 OMBRÉE-d'ANJOU
Tél. 06 70 28 86 73
fermelgbio@gmail.com

**FERME LAITIÈRE AVEC ATELIER DE
TRANSFORMATION À LA FERME : LAIT, YAOURT,
FROMAGE BLANC, CRÈME FRAÎCHE, BEURRE,
RIZ AU LAIT**

Dimanche 6 octobre
10 h

Visite animée à la ferme.

Retracez le chemin du lait à travers une visite guidée de la ferme. Vous pourrez découvrir la traite robotisée, le séchoir en grange et l'atelier de transformation, avant de finir par une dégustation de produits.

Tarif visite : libre (vous donnez ce que vous souhaitez). Réservation obligatoire par mail
fermelgbio@gmail.com ou par téléphone au 06 70 28 86 73.



Sur la route entre Bourg-d'Iré et Le Tremblay.

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

**CABRI D'ANJOU**

Anne-Sophie MORINEAU
8 La Chaperonnière - Chemillé
49120 CHEMILLÉ-EN-ANJOU
Tél. 02 41 30 60 15
cabridanjou@orange.fr

**ÉLEVAGE DE CHÈVRES AVEC
TRANSFORMATION FROMAGÈRE**

Jeudi 24 et mardi 29 octobre
De 16 h à 17 h 30

Visite animée à la ferme : découverte de l'élevage et traite. Dégustation de produits.
Tarif visite : 5 €/personne. Réservation obligatoire par téléphone.



En venant d'Angers, suivre la D 961 et Cabri d'Anjou est fléché.

**LA FERME DU BUTILOIRE**

Aurélie MARSAIS
Le Grand Bitoir
49370 SAINT-CLEMENT-DE-LA-PLACE
Tél. 06 29 57 92 36
lesporcsdutiloire@gmail.com

**ÉLEVAGE DE PORC, AGNEAU, BŒUF ET VEAU
VENTE DE PRODUITS FERMIERS**

Vendredi 25 octobre de 16 h 30 à 19 h
Samedi 26 octobre de 10 h à 12 h

Fête de l'automne : préparez-vous pour halloween en choisissant vos courges et chrysanthèmes.
Dégustation de produits de la ferme.
Gratuit.

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

Avec la participation financière de



En Mayenne



EARL LIMERO L'ESCARGOT MAYENNAIS

Christine PICHARD

L'Aventura



53440 MARCILLÉ-LA-VILLE

Tél. 02 43 08 56 68

jc.aventura@orange.fr

www.limero-escargotsmayennais-et-cosmetiques.com



ESCARGOTS

Samedi 21 et dimanche 22 septembre

De 10 h à 18 h 30

Visite gratuite et animée à la ferme avec Christine. Découvrez la vie des escargots, profitez de la dégustation de produits et du marché à la ferme.

Restauration : repas complet sur réservation par téléphone au 02 43 08 56 68 ou par mail :

jc.aventura@orange.fr

Tarif repas : 26 € (boisson comprise).

À 400 mètres du carrefour de Ricordeau sur la N 12, direction la Chapelle au Riboul.

VERGER FOURMONT

Frédéric FOURMONT

Le pressoir – Saint-Fort

53200 CHÂTEAU-GONTIER-SUR-MAYENNE

Tél. 06 81 72 10 61

frédéricfourmont@wanadoo.fr



POMMES, POIRES ET JUS DE POMMES

Du mardi 1^{er} au jeudi 31 octobre

Du lundi au samedi

De 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h

Venez à la rencontre de Frédéric qui saura vous présenter toutes les qualités et saveurs de ses pommes ou poires.

Partez au verger sur 2 hectares pour cueillir les fruits à point ou profitez du libre service avec pas moins de 10 variétés de pommes et 3 variétés de poires.

Dégustation de produits avec tombola : 2 paniers garnis de produits locaux à gagner chaque semaine. Gratuit.



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

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

Avec la participation financière de





FERME PÉDAGOGIQUE DU COUDRAY

Anne-Marie et Alain COUVÉ

Le Coudray

53700 SAINT-GERMAIN-DE-COULAMER

Tél. 06 15 27 71 49

fermepedagogiqueducoudray53@gmail.com

www.facebook.com/fermepedagogiqueducoudray/

LAIT ET VIANDE BOVINE

Mercredis 22 et 29 octobre

Jeudi 24 octobre

De 15 h 30 à 18 h

Je joue au p'tit fermier (réservé aux enfants) :

Après avoir préparé et mangé le goûter, Anne-Marie propose d'aller caresser les animaux, donner le biberon aux veaux, nourrir la basse-cour, sauter dans la paille....

Tarif visite : 8 €/enfant (atelier + goûter). Réservation obligatoire via message privé sur Facebook/Instagram, par mail ou par téléphone.



Samedis 23 et 30 octobre :

De 14 h 30 à 17 h

Visite famille :

Visite animée à la ferme : avec Anne-Marie, partez à la découverte de la ferme robotisée, du nourrissage des animaux, de jeux divers pour apprendre en s'amusant (parcours du lait, sensations avec les pieds...).

Tarif visite : 5 €/personne. Réservation obligatoire via message privé sur Facebook/Instagram, par mail ou par téléphone.

Espace pique nique à disposition (intérieur et/ou extérieur), sanitaires, accès PMR.



Croquez l'automne à pleines dents !



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



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

Avec la participation financière de





LES VERGERS DE LA ROUÉRIE

Mélanie et Samuel RUAULT
La Rouéria - Longuefuye
53200 GENNES-LONGUEFUYE
Tél. 06 77 80 22 03
samuelruault@hotmail.com
www.vergersdelarouerie.com



PRODUITS CIDRICOLES - ÉLEVAGE DE POULETS POMMES À CIDRE

Mardi 22 et jeudi 24 octobre
10 h

Visite animée à la ferme :

Les Vergers de la Rouéria vous ouvrent leurs portes. Mélanie et Samuel vous y accueilleront et vous feront découvrir la vie du verger et les secrets de la cave.

Vous saurez tout de la pomme à la bouteille. Vous pourrez aussi déguster la gamme des produits cidriques.

Tarif visite : 3,50 €/adulte et 2 €/enfant (+ 12 ans). Réservation obligatoire par téléphone ou mail.

Jeu de piste dans les vergers :

Viens t'amuser en famille et trouve le trésor de La Rouéria. Le jeu de piste te fera parcourir les vergers pour te faire découvrir l'histoire de la ferme, la culture des pommiers et le village de Longuefuye.

Deviens enquêteur pour 2 h et trouve le code qui ouvrira le cadenas du coffre.

Tarif jeu de piste : 2 €/personne. Réservation obligatoire par téléphone ou mail.



Croquez l'automne à pleines dents !

En Sarthe

CIDRERIE DISTILLERIE PELLETIER

Fanny et Thibaut PELLETIER, Ophélie GUILLOCHON
La Maison Brûlée
72310 LA CHAPELLE-HUON
Tél. 02 43 35 58 66
distilleriepelletier@outlook.fr

CIDRE - JUS DE POMME - VINAIGRE - EAUX DE VIE ET LIQUEURS

Jeudi 24 et mardi 29 octobre
À 10 h et 11 h 30



Animations enfants (entre 4 et 12 ans) : atelier des petits chefs cuisiniers autour de la pomme.
Tarif : 5 €/enfant (gratuit pour l'accompagnant). Réservation obligatoire.

Du lundi 21 octobre au dimanche 3 novembre

Concours de dessins « enfants » : prends tes crayons, tes pinceaux, et dessine-nous la plus « belle » pomme (celle que tu manges, dans l'arbre, ta pomme imaginaire...). Donne libre cours à ton imagination !
Gratuit.



Croquez l'automne à pleines dents !

En Vendée

SPIRU CHAMPI & CIE

Ludovic BZDRENGA et David VIAULT
101 la Faubretière – Saint-Georges-de-Montaigu
85600 MONTAIGU-VENDÉE
Tél. 06 77 60 22 12
Ludovic@spiruchampi.fr
www.spiruchampi.fr



SPIRULINE ET CHAMPIGNONS

Samedi 21 et dimanche 22 septembre
De 10 h à 12 h 30 et de 14 h 30 à 18 h 30

Visite guidée d'1 h pour découvrir la production française de spiruline : micro-algue connue pour ses qualités nutritionnelles, notre travail de spirulinier, ainsi que l'univers fascinant des champignons cultivés à la ferme, pleurotes, shiitakés et champignons de Paris. La visite est suivie d'une dégustation. Gratuit.



Depuis le contournement de Montaigu, prendre direction Saint-Georges-de-Montaigu, puis au rond-point prendre direction La Guyonnière sur la D 83. Après 3 km, tourner à droite au calvaire, suivre le panneau Spiruline Les Deux Maines. L'exploitation se situe 400 m plus loin sur la gauche.



FERME DE NERMOUX

Mathilde COSSON, Yan DUBS et Didier GIRAUT
Nermoux
85370 NALLIERS
Tél. 06 60 69 77 18
contact@fermedenermoux.fr
www.fermedenermoux.fr



LAIT DE VACHE ET TRANSFORMATION FROMAGÈRE

Mercredis 2 octobre et 6 novembre
De 16 h 15 à 18 h

Visite animée à la ferme : traite ouverte, tête des veaux, découverte de l'alimentation des animaux et dégustation de nos fromages.
Parking devant la fromagerie.



Croquez l'automne à pleines dents !

**EARL LA FERME EN BOCAGE**

Aurore RÉVEILLER et Nicolas DELAUNAY
5 l'Hopiteau
85140 L'OIE
Tél. 06 10 71 09 80
lafermeenbocage85@gmail.com
www.lafermeenbocage85.fr

**POULET CRU (ENTIER ET EN DÉCOUPE)
POULET ROTI, RILLETTES**

Dimanche 13 octobre

De 10 h à 12 h

Visite de l'élevage de volailles plein air. Présentation de la Fabrique d'Aliment à la Ferme.

Retour au magasin pour une dégustation de nos rillettes produits.

Gratuit. Réservation obligatoire par téléphone (appel ou SMS) en précisant le nombre d'adultes et d'enfants.

Restauration : poulet rôti avec pommes de terre, UNIQUEMENT à emporter. Autour de 5 €/personne.
Nous n'avons pas d'espace de restauration pour consommer sur place. Réservation obligatoire.

Agriculture Biologique



Marchés de producteurs fermiers



Restauration

Programme susceptible d'évoluer selon la météo et l'activité des exploitations agricoles.

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

Avec la participation financière de

