

## 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 Loire-Atlantique



#### LAIT GOURMANDISES

Justine et Alexia Tessier  
1 La Cossardais  
44390 PUCEUL  
Tél. 06 19 19 62 80  
laitgourmandises@gmail.com



#### FROMAGES AU LAIT DE VACHE PASTEURISÉ

Samedi 23 septembre  
De 10 h à 13 h

Portes ouvertes : visite guidée de la fromagerie et de l'exploitation, marché de producteurs.  
Horaires de visites de la fromagerie : 10 h 30 / 11 h 30 / 12 h 30.



Coordonnées GPS : 47\_49300796676782, -1.6525818680625053.



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

## FERME DE LA PÉQUINIÈRE

Muriel AUDRAINL et Marylène DUCOUX  
1 La Péquinière  
44430 LA BOISSIÈRE-DU-DORÉ  
Tél. 06 37 89 02 49  
accueil@pequiniere.fr



### PRODUCTION LAITIÈRE

Mercredis 27 septembre, 4 et 11 octobre

De 10 h 15 à 12 h 30

Partez à la découverte de la ferme et de ses animaux.

Tarif visite : 5,40€/personne. Réservation obligatoire par téléphone ou mail.

Espace pique-nique à disposition (rapporter vos déchets).



Suivre les panneaux Bienvenue-à-la-ferme.



## FERME DU MARAIS DE MAZEROLLES

713 Le Grand Pâtis  
44850 SAINT-MARS-DU-DÉSERT  
Tél. 02 40 77 44 95  
fermedumaraisdemazerolles@orange.fr



Mercredi 27 septembre, 11 et 25 octobre

De 14 h 30 à 17 h 30

Pour les enfants âgés de 8 à 12 ans : découverte du marais et observation aux jumelles des oiseaux, atelier nature (jeux...), goûter, distribution de la nourriture aux animaux de la ferme.



## VERGER NANTES PRIM

Xavier MAILLARD  
18 route Clémence Lefeuve  
44450 SAINT-JULIEN-DE-CONCELLES  
Tél. 02 51 80 86 49  
contact@nantesprim.fr  
www.nantesprim.fr



### KIWIS

Du vendredi 20 octobre au samedi 11 novembre

De 9 h 30 à 12 h et de 14 h à 17 h 30

Cueillette de kiwis directement au verger et marché fermier.



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



[bienvenue-a-la-ferme.com/pays-de-la-loire](http://bienvenue-a-la-ferme.com/pays-de-la-loire)



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



Avec la participation financière de





## AU PETIT MARCHÉ DE L'OGNON

Céline HERVOUET et Philippe BROCHARD

L'Égrenière

44140 LA PLANCHE

Tél. 06 80 46 05 53

gaec.vallee-ognon@orange.fr

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



### GRANDE VARIÉTÉ DE LÉGUMES DE SAISON

Samedi 21 octobre

De 9 h à 14 h

Proditez du marché avec la présence d'une quinzaine de producteurs, essentiellement des produits de leurs fermes.

Gratuit.

Restauration : 5 €/personne.



Direction Aigrefeuille, Vieillevigne. Bâtiment vert entouré de 2 serres.



## LA GARLAIS - GÎTES ET FERME PÉDAGOGIQUE

Marion GABORIEAU

7 bis lieu-dit La Garlais

44590 DERVAL

Tél. 02 40 07 04 07

contact@lagarlais.com

[www.lagarlais.com](http://www.lagarlais.com)



### LAIT DE VACHE

Mercredi 25 octobre

de 15 h 30 à 17 h 30

Visite guidée de la ferme avec soins aux animaux et découverte de ce qui se cache dans les bâtiments agricoles. Puis participation à la traite des vaches et rencontre avec les petits veaux.

Tarif visite : 8 €/adulte, 6 €/enfant (de 3 à 15 ans), gratuit pour les moins de 3 ans. Paiement sur place en espèces, chèque ou chèques ANCV (pas de monnaie rendue sur ces derniers). La carte bancaire est refusée.

Réservation obligatoire par téléphone ou mail.

Mercredi 1<sup>er</sup> novembre

De 14 h 30 à 17 h

Visite guidée de la ferme avec soins aux animaux et découverte de ce qui se cache dans les bâtiments agricoles. Puis fabrication de beurre et dégustation accompagnée d'un verre de lait de la ferme.

Tarif visite : 9 €/adulte, 7 €/enfant (de 3 à 15 ans), gratuit pour les moins de 3 ans. Paiement sur place en espèces, chèque ou chèques ANCV (pas de monnaie rendue sur ces derniers). La carte bancaire est refusée.

Réservation obligatoire par téléphone ou mail.



Se garer sur le parking gîtes en arrivant au lieu dit La Garlais.

Croquez l'automne à pleines dents !



[bienvenue-a-la-ferme.com/pays-de-la-loire](http://bienvenue-a-la-ferme.com/pays-de-la-loire)



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

Avec la participation financière de



## En Maine-et-Loire



### LES CERFS DE LA FARDELLIÈRE

Emilie GASCHET et Freddy JACQUET

4 La Fardellière

49670 VALANJOU

Tél. 02 41 45 41 01

lescerfsdelafardelliere@yahoo.fr

www.lescerfsdelafardelliere.fr



### ÉLEVEURS PASSIONNÉS DE CERFS, COCHONS ET VACHES, CÉRÉALES, VENTE DIRECTE, RESTAURANT À LA FERME ET VISITES

Dimanche 24 septembre

De 10 h à 18 h

**Automne à la ferme** : fleurs, guinguette et brasero. Balade gustative et cueillette au Jardin d'Éva (à côté de la ferme).

**Tarif matinée** : 14 €/adulte (plus de 16 ans), 6 €/enfant.

Et/ou déjeuner brasero à la guinguette de la ferme suivi d'une visite découverte de la ferme.

**Tarif repas boissons comprises + visite** : 44 €/adulte, 14 €/enfant.

Dimanche 15 octobre

De 9 h 30 à 12 h 30

**Matinée brâme et brunch à la ferme** : visite guidée, balade nature, écoute du brâme (1 h de marche).

Brunch fermier au bord de l'eau.

**Tarif brunch boissons comprises + visite** : 34 €/adulte, 14 €/enfant de plus de 8 ans.

Mardi 17 octobre

De 18 h 30 à 21 h 30

**La veillée du brâme** : visite guidée, balade nature, écoute du brâme (1 h de marche).

Apéritif dînatoire fermier au bord de l'eau.



Attention ! Indiquer VALANJOU SUR GPS : 47.198526 -0.596224

Route de Valanjou, direction La Salle-de-Vihiers : D171.



Croquez l'automne à pleines dents !



[bienvenue-a-la-ferme.com/pays-de-la-loire](https://bienvenue-a-la-ferme.com/pays-de-la-loire)



[bienvenuealafermepaysdelaloire](https://bienvenuealafermepaysdelaloire)

Avec la participation financière de



## MALY ZOFÉ

Marine RENAUDET  
800 La Pouletière – Saint-Pierre-Montlimart  
49110 MONTREVAULT-SUR-ÈVRE  
Tél. 06 28 74 22 92  
malyzofe@gmail.com  
www.malyzofe.fr



## COSMÉTIQUES AU LAIT DE JUMENTS

Mercredis 4 et 25 octobre  
Samedi 4 novembre  
14 h

Visite de l'élevage avec la traite des juments. Dégustation du lait puis découverte de la production de cosmétiques au lait de jument.  
Gratuit. Réservation obligatoire par téléphone ou sms.



## LES PRODUCTEURS DE LA FERME ANGEVINE

La Haie du Moulin  
49070 BEAUCOUZÉ  
Tél. 06 73 83 48 10  
contact@lafermeangevine.com  
www.lafermeangevine.com



**FRUITS ET LÉGUMES, VIANDES (PORC, VOLAILLES, BOEUF, VEAU, AGNEAU...),  
CHARCUTERIE, PAINS ET VIENNOISERIES, PRODUITS LAITIERS, MIEL D'ANJOU,  
FROMAGES CHÈVRE ET BREBIS, VINS D'ANJOU, GLACES, BIÈRES ARTISANALES, CIDRE,  
JUS DE FRUITS, TISANES, PRODUITS FESTIFS**

Vendredi 13 et samedi 14 octobre  
Vendredi de 15 h 30 à 19 h  
Samedi de 9 h à 12 h 30

A l'occasion de la **semaine du goût**, venez découvrir « La Pomme dans tous ses états » à la Ferme Angevine. Petits jeux, dégustations autour de la pomme, rencontre avec les producteurs... Marché à la ferme.



Prenez la direction du Centre Commercial l'Atoll à Beaucouzé. Arrivés au rond-point du « Pôle Bricolage », La Ferme Angevine est indiquée.



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

### MAISON CORABOEUF

Bertrand CORABOEUF, Claire et Hervé BERTHOMMIER  
La Télachère – Vihiers  
49310 LYS-HAUT-LAYON  
Tél. 02 41 75 82 39  
coraboeuf.mm@wanadoo.fr



### ÉLEVAGE ET TRANSFORMATION DE CANARD GRAS - FOIE GRAS

Samedi 14 octobre

De 9 h à 16 h

Stage découpe du canard : venez apprendre à découper le canard et à cuisiner votre foie gras !  
Inscription obligatoire par téléphone ou mail.

### GAEC CABRI D'ANJOU

Anne-Sophie MORINEAU SOCHELEAU, Loïc et Philippe SOCHELEAU  
La Chaperonnière - Chemillé  
49120 CHEMILLÉ-EN-ANJOU  
Tél. 02 41 30 60 15  
cabridanjou@orange.fr



### ÉLEVAGE DE CHÈVRES ET TRANSFORMATION EN FROMAGES

Aux petites vacances scolaires de la Toussaint

Les mardis et jeudis de 16 h à 17 h 30

Visite guidée à la découverte de la ferme, des animaux et de la fabrication des fromages.  
Tarif visite : 5 €/personne. Réservation obligatoire.



En venant d'Angers par la D961, allez jusqu'au rond-point St Lézin Chemillé et Cabri d'Anjou est indiqué.

### DOMAINE BLOUIN

Céline et Jean-Christophe 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



### LES VINS D'ANJOU

Vendredi 10 et samedi 11 novembre

De 10 h à 19 h

Portes ouvertes du Domaine avec animations sur le thème du vin et dégustation de notre gamme.



Dans le bourg de Saint Aubin de Luigné.

Croquez l'automne à pleines dents !



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



bienvenuealafermepaysdelaloire

Avec la participation financière de



## 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.



### 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.



Croquez l'automne à pleines dents !



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



bienvenuealafermepaysdelaloire

Avec la participation financière de





## LE CHAMP DES SAVEURS

22 boulevard d'Okehampton  
53400 CRAON  
Tél. 02 43 70 35 78  
champdessaveurs.craon@gmail.com

### MAGASIN DE PRODUITS FERMIS



Vendredi 29, samedi 30 septembre et  
dimanche 1<sup>er</sup> 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.



## LA CUEILLETTE DUVERGER

Maud DUVERGER  
Le Riblay  
53260 ENTRAMMES  
Tél. 02 43 98 01 18  
tm.duverger@wanadoo.fr  
www.lacueilletteduverger.fr



### POMMES, POIRES, JUS DE FRUITS, COMPOTES ET CONFITURES

Du dimanche 1<sup>er</sup> 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.



Croquez l'automne à pleines dents !



## 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 !



## 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 cidricoles mais également la production spécifique de la spiruline

Gratuit.

Restauration.

Samedi 14 et dimanche 15 octobre

4<sup>ème</sup> randonnée gourmande.

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

Réservation obligatoire.



## 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 PRÉHOUILLÈRE

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.

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

## En Sarthe

### FERME DE L'AIGUILLONNIÈRE

Gabrielle et Ghislaine BODARD

Route de Laval

72300 SABLÉ-SUR-SARTHE

Tél. 06 78 93 35 37 ou 06 73 20 90 12

ghislaine.bodard@orange.fr

www.facebook.com/fermede.laiguillonniere



**VACHES LAITIÈRES DE RACE NORMANDE (LAIT CRU ENTIER, CRÈME FRAÎCHE, BEURRE, CAMEMBERT AU LAIT CRU MOULÉ À LA LOUCHE, FROMAGES FRAIS, AFFINÉS, FAISSELLE, BLANC BATTU, YAOURTS, RIZ AU LAIT, CRÈMES DESSERT)**

Tout l'automne

De 17 h 30 à 18 h 30, au moment de la traite

Visite de la ferme avec la traite des vaches puis découverte des veaux et de la basse cour : lapins, poules, cochons, ânes, cochons d'inde, canards,...

Tarif visite au chapeau (magasin ouvert). Sur réservation par Facebook, SMS, ou téléphone (possible le jour-même).

Pensez à prendre des bottes ou chaussures tout terrain. Venez avec plein de questions en tête ! Vous pouvez également apporter du pain sec pour les petits animaux.



### LES VERGERS D'AULAINES

Fabienne JOUIN et Arnaud VINCENT

1926 route des Bretelières

72110 BONNÉTABLE

Tél. 06 31 28 75 66

les.vergers.daulaines@orange.fr

www.lesvergersdaulaines.com



**PRODUCTEUR DE POMMES ET POIRES,  
ÉLEVAGE DE BOVINS ALLAITANTS ET  
FERME PÉDAGOGIQUE**

Samedi 7 octobre

De 9 h 30 à 18 h

Visite guidée du bâtiment, du verger et de la ferme pédagogique. Possibilité de pique niquer sur place. Marché à la ferme.



Accès facile via un chemin de randonnée à proximité.

En voiture, rentrer dans Bonnétable jusqu'à l'église. A l'église prendre direction Saint Célerin. Après la voie de chemin de fer et les virages, croisement de 4 routes en sommet de cote, prendre à droite. Faire un bon kilomètre et bâtiment sur la gauche au 2041.

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



[bienvenue-a-la-ferme.com/pays-de-la-loire](http://bienvenue-a-la-ferme.com/pays-de-la-loire)



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

Avec la participation financière de



## En Vendée



### L'INDOMPTABLE

Delphine et Pascal MORNET  
La Gelonnière  
85150 SAINT-JULIEN-DES-LANDES  
Tél. 06 10 10 69 53  
lindomptable@orange.fr



### POMMES DE TERRE, PORCS ET BŒUFS

Samedis 23 et 30 septembre  
De 10 h à 13 h

Redécouvrez les gestes d'antan avec le traditionnel ramassage de nos pommes de terre bio. Nous les arrachons, vous les ramassez et vous pouvez les acheter.



En arrivant sur le site, suivre les pancartes.



### MOHAIR DES QUATRE SAISONS

Bénédicte, Thérèse et Pierre-Henri MORINEAU  
La Maison-Neuve  
85150 SAINT-JULIEN-DES-LANDES  
Tél. 06 48 81 09 94  
mohairdesquatresaisons@gmail.com  
www.vetement-mohair.com



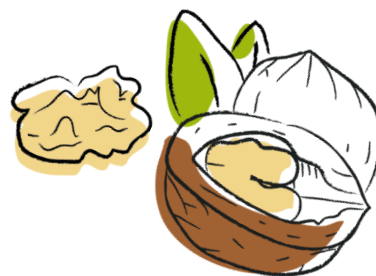
### CHÈVRES ANGORAS POUR LA PRODUCTION DE LAINE MOHAIR VENTE À LA FERME DE VÊTEMENTS EN LAINE MOHAIR (PULL, CHAUSSETTES, GANTS, PELOTES...)

Tous les mercredis matin  
De 10 h à 12 h

« Dans la peau d'un chevrier » : 2 h de visite avec Bénédicte où les enfants donnent la nourriture aux chèvres et découvrent la chèvre angora, les différents mohair et la filature de laine.



Accès facile via D55 (route St Julien/Vairé), parking devant le magasin, accès aux bâtiments possible en poussette et fauteuil roulant. Sentier pédestre communal passant dans la ferme.



Croquez l'automne à pleines dents !



[bienvenue-a-la-ferme.com/pays-de-la-loire](https://bienvenue-a-la-ferme.com/pays-de-la-loire)



[bienvenuealafermepaysdelaloire](https://bienvenuealafermepaysdelaloire)

Avec la participation financière de



### SPIRU CHAMPI & CIE

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



### SPIRULINE ET CHAMPIGNONS (PLEUROTÉS, SHIITAKÉS ET PARIS BLONDS)

Samedi 30 septembre et dimanche 1<sup>er</sup> octobre  
De 10 h à 12 h et de 14 h 30 à 18 h 30

Venez découvrir la production de spiruline au travers d'une récolte pédagogique avec Ludovic et celle des champignons, pleurotes, shiitakés et Paris blond en compagnie de David.  
Visites gratuites, prévoir 30 mn par atelier soit 1 h au total.



Depuis le bourg de St Georges de Montaigu, prendre la D83 direction la Guyonnière. Après 3 km, tourner à droite au calvaire, l'exploitation se situe 500 m plus loin sur la gauche.

### LES JARDINS DE LA VRIGNAIE

Florence et Bruno SÉCHET  
La Vrignaie  
85150 SAINT-JULIEN-DES-LANDES  
Tél. 07 82 93 14 03  
lesjardinsdelavrignaie@gmail.com

### LÉGUMES ET FRAISES GÎTE À LA FERME ÉQUICOACHING

2<sup>ème</sup> mardi du mois  
De 14 h à 17 h 30

Atelier : l'équicoaching c'est mieux se connaître pour atteindre ses objectifs ! Véritable miroir de nos émotions, le cheval est capable de percevoir, analyser et réagir à notre comportement. Au contact du cheval, vous développerez votre capacité à communiquer efficacement et à vous affirmer tout en respectant autrui. N'hésitez pas à vous inscrire, l'équicoaching se pratique à pied et s'adresse à tout public.

Tarif visite : 150 €. Réservation obligatoire par mail, 3 participants minimum, 6 maximum.



Croquez l'automne à pleines dents !



### LE JARDIN DE PAULINE 85

Pauline DOMINICY et Nathalie GUÉRINEAU

La Bernardière

85220 COËX

Tél. 06 98 51 21 00

nathalie.guerineau1@hotmail.fr / contact@lejardindepauline85.fr

www.lejardindepauline85.fr



### PLANTS DE FLEURS COMESTIBLES ET AROMATIQUES AIL NOIR ET AROMATIQUES EN POUDRE

Vendredi 6 et dimanche 7 octobre

A 10 h et 14 h

Nathalie et Pauline vous feront découvrir le monde des fleurs comestibles et des plantes aromatiques.

Durée de la visite : 1 h.

Tarif visite : 5,50 €/adulte et 3,50 €/enfant. Réservation obligatoire.

Attention à la météo, penser à la tenue de pluie et aux bottes si le ciel est chargé.

Jeudi 26, vendredi 27 et samedi 28 octobre

10 h et 14 h

3 jours de visites d'entreprise avec la Région : le matin et l'après midi, découverte des plantes insolites.

2 visites chaque jour. Réservation obligatoire auprès de l'Office de Tourisme de Saint-Gilles-Croix-de-Vie.

Tarif visite : 5,50 €.



Accès La Bernardière à Coëx.



### ÉCURIE DE RÉPUTÉ

Sébastien PAJOT

Lieu-dit « Réputé »

85110 SAINTE-CÉCILE

Tél. 06 62 16 84 90

ecuriederepute85@gmail.com



### ÉLEVAGE DE CHEVAUX FERME PÉDAGOGIQUE SALLE DE RÉCEPTION

Dimanche 15 octobre

De 9 h à 18 h

Départ et arrivée de la ferme pour une « Marche Rose » selon 2 parcours de 7 km ou 15 km avec départ de 9 h à 11 h (ravitaillement et tee-shirt offerts). Marché de producteurs, village bien-être avec des professionnels dans l'esprit cocooning (shiatsu, savons pour le corps...) et activités pour les enfants.

Visite libre du Logis et de l'écurie proposée avec la présence de soigneurs sur certains ateliers, comme pour les promenades en poneys (payant).

Tarif : 10 €/adulte, 5 €/enfant.

Réservation obligatoire par mail, téléphone ou via le site hello asso.fr / REPUTE LAND.

Restauration sur place. Buvette.

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



[bienvenue-a-la-ferme.com/pays-de-la-loire](http://bienvenue-a-la-ferme.com/pays-de-la-loire)



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

Avec la participation financière de



Mercredis 25 octobre et 1er novembre

De 14 h à 18 h

Venez fêter Halloween à l'écurie de Réputé : animations au cœur du logis, visite libre de la ferme, tour de poneys...

Tarif visite : sur demande, consulter notre page ferme.

Restauration, Tarif sur demande.



Agriculture Biologique



Marchés de producteurs fermiers



Restauration

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



[bienvenue-a-la-ferme.com/pays-de-la-loire](https://bienvenue-a-la-ferme.com/pays-de-la-loire)



[bienvenuealafermepaysdelaloire](https://bienvenuealafermepaysdelaloire)

Avec la participation financière de

