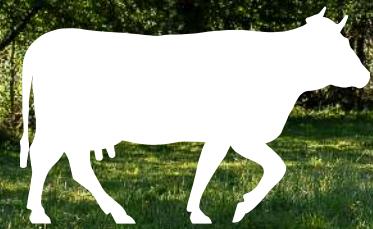




Les Mercredis à la ferme



Et goûter !

Échanger



Découvrir

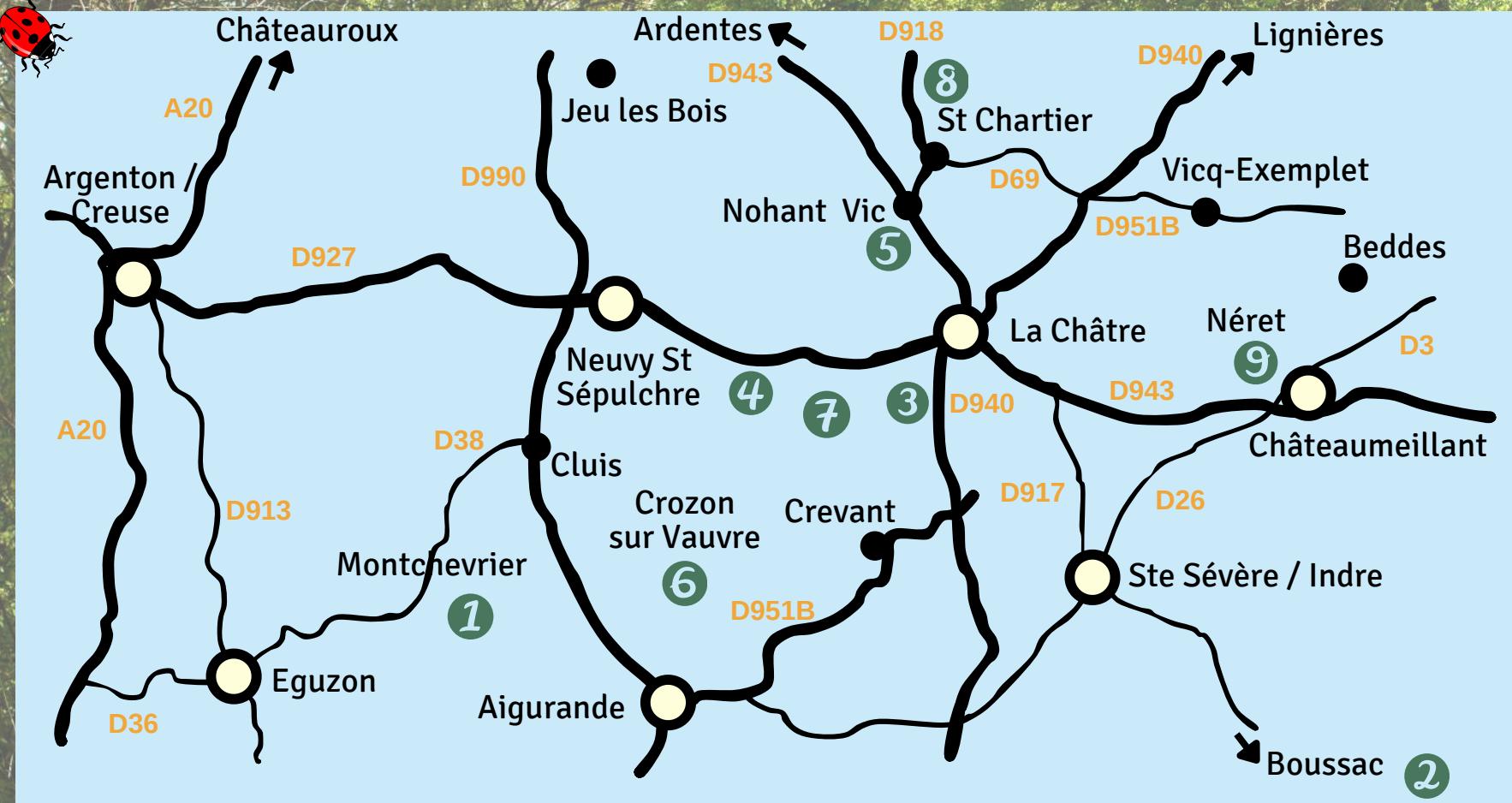
...



"Nous vous accueillons dans nos fermes du Boischaut Sud, où vous découvrirez notre métier, nos produits, notre environnement."



Localisation des fermes :



Organisé par :



Radio officielle :



Partenaires du projet :



Rejoignez-nous pour découvrir le cheminement des produits de la ferme !

Uniquement
sur réservation,
renseignements auprès
de l'Office de Tourisme
au 02 54 48 22 64

Début de la visite guidée à 15h.

À la fin de la visite, un moment convivial de partage autour d'une collation composée de produits de la ferme et artisanaux

Tarifs pour la visite et la collation :

- de 3 ans : gratuit
- 3 à 16 ans : 1 €
- + de 16 ans : 5 €



Repère (carte au dos)	Activités	Date et horaire	Participant	Localisation	Présentation
1		9 juillet 15h	<i>Le Champ des Mêlés, Manon Garibal et Pablo Berneau</i>	Les Mêlés, Montchevrier	<p><i>Nous produisons des légumes biologiques en maraîchage sur sol vivant (MSV) et réalisons depuis peu de la lacto-fermentation : conservation plus longue des légumes et nouvelles saveurs à tester ! Venez nous rencontrer pour échanger.</i></p>
2		16 juillet 15h	<i>Les Myrtilles du Trimoulet, Auriane Remigy</i>	3 Le Trimoulet, Boussac-Bourg	<p><i>Nous vous invitons à venir découvrir l'univers de la myrtille. Nous vous expliquerons les différents systèmes de culture et tout ce qui se passe une fois récoltées. Vous pourrez déguster de bonnes myrtilles fraîches ainsi que tous les produits transformés sur place.</i></p>
3		23 juillet 15h	<i>La Ferme Magnyfestante, Sarah et Benjamin Dieu</i>	2 le Châtaignier Carabin, Le Magny	<p><i>Ferme maraîchère diversifiée dans le Boischaut Sud, venez découvrir nos pratiques de maraîchage biologique sur sol vivant (MSV).</i></p>
4		30 juillet 15h	<i>Claire des Prés, Claire Courreau</i>	Les Lurets, 3 route de la Fontaine, Fougerolles	<p><i>Au milieu d'étangs et de haies, venez vous familiariser avec les plantes aromatiques et médicinales produites de manière manuelle et biologique, séchées et transformées sous forme de tisanes, pâtes, biscuits, sirops ...</i></p>





Uniquement
sur réservation,
renseignements auprès
de l'Office de Tourisme
au 02 54 48 22 64



Repère (carte au dos)	Activités	Date et horaire	Participant	Localisation	Présentation
--------------------------	-----------	--------------------	-------------	--------------	--------------



5

6 août
15h

*Ferme de la
Beauce,
Jean Aubailly*

La Beauce,
Nohant Vic

Au bord de l'Indre, venez découvrir un élevage de 150 chèvres et la fabrication du fromage.



6

13 août
15h

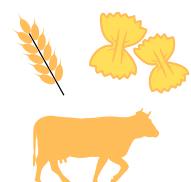
*La Ferme au
Doux Mohair,
Cécile Rémond*

Breuil Mallot,
Crozon sur
Vauvre

Les chèvres de la ferme sont élevées uniquement pour leur laine aux multiples qualités : le mohair. Venez découvrir le chemin de la chèvre ... au pull over !



7

20 août
15h

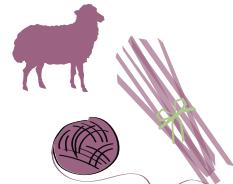
*Ferme du Bois
de Cosset,
Aude et Arnaud
Labesse*

10 le Bois de
Cosset,
Chassignolles

Cette ferme de polyculture-élevage fabrique également de la farine et des pâtes à partir de blé cultivé sur place. Venez découvrir le moulin et la fabrication des différentes variétés de pâtes.



8

22 octobre
15h

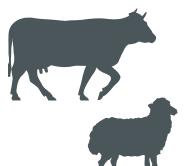
*Ferme des
Ajoncs,
Sandra et
Romuald
Dohogne*

Les Blins,
Saint Chartier

Avec une vue imprenable sur le Boischaut Sud et au milieu de prairies naturelles, les brebis des Ajoncs vous attendent. Une oseraie est également présente sur la ferme et permet la production de tiges pour les vanniers..



9

29 octobre
15h

*Ferme La Perelle
et Reconsat,
Raphaëlle
Chauvet et
Romain
Daugeron*

La Pérelle,
Néret

Venez découvrir en famille ou entre amis la vie à la ferme. Nous avons un troupeau bovin charolais naisseur-engraisseur et un troupeau ovin inscrit à l'UPRA (unité pour la race) charollaise.