



L'Ain de Ferme en Ferme

Nous remercions nos partenaires financiers et organisationnels

organisé par l'AFOCG de l'Ain Afocg 01 Apprendre & Agir Pour l'Agriculture et l'Alimentation

AIN le Département La Région Auvergne-Rhône-Alpes

GRAND BOURG AGGLOMÉRATION

Retrouvez les produits fermiers dans les points de vente collectifs partenaires de l'Ain de Ferme en Ferme

Bugey Côte fermes Belley Le Tram' Paysan Valservhône

26-27 AVRIL 2025 10h à 18h

L'Ain de Ferme en Ferme

VISITES ANIMATIONS DÉGUSTATIONS RESTAURATION

www.defermeenferme.com

2 jours pour découvrir le meilleur de nos terroirs 18^e édition

organisé par Afocg 01

PROMENADE EN BRESSE VAL DE SAÔNE

1 L'ÂNE À NATH Nathalie & Claude PICOT 85 Route de la Buchaillière - 71580 SAGY 06 76 48 94 66 nath@ananath.fr - www.ananath.fr Facebook: L'âne à Nath ànière et savonnerie En visitant notre ferme vous découvrirez comment j'éleve mes ânes et confectionne à la main mes savons en saponification à froid. Venez à la rencontre de notre monde, de notre éthique de travail et de notre engagement pour la cause animale. Dégustez nos hot-dogs paysans et crêpes à la confiture de lait d'ânesse (différentes garnitures possibles).

2 LA FERME FANTASY Emilie & Arnaud CREUZE 1304 B Route de la Plume - 01270 DOMSURE 06 16 17 22 40 fantasy.arabians@hotmail.fr www.lafermefantasy.fr Facebook: La Ferme Fantasy Une famille, 112 animaux, de la passion à volonté et un zeste de Fantasy : vous obtiendrez la recette de notre ferme. Venez rencontrer les chèvres, leurs cabris, les poneys, les chevaux... Régalez-vous avec nos bons fromages et découvrez notre palpitante vie d'éleveurs. Possibilité de pique-niquer sur place avec des produits fermiers bio et locaux (30 € pour 4 personnes). Soirée à la ferme le 26/04, voir informations au dos.

3 EARL FERME DES BRUYÈRES Valérie & Quentin FAUSSURIER, Jérôme & Frédéric BERNARD 782 Route des Essards - 01560 LESCHEROUX 06 95 17 21 95 lafermedesbruyeres@yahoo.com www.lafermedesbruyeres.fr Facebook: La Ferme des Bruyères Laissez-vous guider pour visiter notre ferme et nos 3 ateliers : chèvres et fromagerie, porcs et canards gras ! Nous vous expliquerons dans la bonne humeur notre façon de travailler ! Repas sous chapiteau et sans réservation. Salade des Bruyères, barbecue, frites (sauce bleu ou moutarde), fromages, tarte bressane, café, vin compris. Adulte 15 €, enfant 10 €.

4 LE PARADIS DES ABEILLES Charles PHILIPPS 1200 Route de la ferme de la forêt 01560 COURTES 06 26 88 83 18 fracty2@gmail.com https://sites.google.com/view/leparadisdesabeilles/accueil Portes ouvertes au Paradis des Abeilles ! Découvrez notre verger bio et nos ruches. Promenez-vous, sentez, goûtez nos miels, confitures, gâteaux, pâtes de fruits bio. Echangeons sur les abeilles, la biodiversité, l'apiculture et les arbres ! Animations : coloriage et petits jeux, "landart" collectif. Ensemble, créons une œuvre festive ! Goûter sucré gourmand : pain d'épices, gauffres, boissons...

5 DOMAINE LES CHARMES Jean-Luc & Romaric PAQUET 599 Route de Cuisery - 01190 SERMOYER 06 25 82 35 36 paquetjean-luc@orange.fr www.domaine-lescharmes.fr Facebook: Domaine Les Charmes Nous vous attendons sur notre exploitation conduite en Agriculture Biologique pour vous présenter une plante mal connue "le cassissier" : bourgeons, feuilles fraîches, feuilles sèches et fruits frais, ainsi que toutes ses diversités. Nous transformons cette plante en différents produits naturels et artisanaux comme de la tisane. Une animation continue est proposée sur la pollinisation par les abeilles sauvages ainsi qu'une promenade en calèche pour les enfants. Crêpes sucrées (confiture de cassis, et poivre).

6 LA FERME DE LUSIGNAT Béatrice & Vincent GROSBOIN 25 Chemin de Lusignat - 01190 CHEVROUX 03 85 51 89 34 fermedelusignat@bbox.fr - www.fermedelusignat.fr Facebook: Ferme de Lusignat C'est avec plaisir que nous vous accueillons ce week-end, pour vous faire découvrir nos modes d'élevage et de culture. Venez à la rencontre de nos vaches, cochons, moutons et du four à bois de la ferme. Dégustation de viandes, charcuteries, pains et tartes. Repas sans réservation samedi et dimanche midi. Charcuteries, jambon à la broche, gratin dauphinois, tarte, vin et café : 18 € adulte et 10 € enfant (-12 ans).

7 LA FERME DE LA CHESNAIE Stéphanie & Eric SALLES 198 Chemin de la Mûre - Dommartin 01380 BÂGÉ-DOMMARTIN 03 85 30 52 15 fermedelachesaie01@gmail.com www.ferme-de-la-chesaie.fr Facebook: Earl Ferme De La Chesnaie Dans un cadre arboré et très agréable, découvrez l'élevage du canard gras avec toutes les étapes de la fabrication du foie gras. Animations : Jeux de l'oe grandeur nature, pêche aux canards, visites de l'élevage et de l'atelier de transformation, démonstration de gavage et dégustation des produits de la ferme. Restauration sur place sous chapiteau sans réservation. Menu au choix : burger effiloché de canard confit, sauce cheddar foie gras, frites cuites à la graisse de canard, dessert du jour, café : 17 €. Ou hot dog saucisse de canard, frites, compote : 8 €.

8 LES BIQUETTES D'ÉLO Élodie KACZKA 27 Allée de Montépin - 01380 BAGÉ-DOMMARTIN 06 23 35 68 31 kacza-elodie@hotmail.fr Facebook: les biquettes d'Elo Venez découvrir ou redécouvrir les biquettes de Montépin accompagnées d'une belle équipe de bénévoles. Bonne humeur au rendez-vous. Nous vous expliquerons le processus de fabrication du fromage de chèvre puis nous terminerons par une petite dégustation. La mascotte Ulysse vous attend avec impatience.

AU CŒUR DE LA DOMBES

9 LA FERME DU TRÉFLE Jérôme CURT 323 Route de Méziériat - 01660 VANDEINS 06 36 66 97 30 contact@fermedutrefle.fr - www.fermedutrefle.fr Facebook: Ferme du Tréfle - Vandeins Venez respirer le doux parfum du foin de séchage en grange et saluer notre troupeau de vaches Angus dans une ambiance chaleureuse et innovante. Quant à nous, nous vous attendons avec le sourire pour partager nos valeurs et notre passion de l'élevage. Jeux enfants et dégustation en fin de visite. Repas : effiloché d'Angus fumé, frites maison, dessert : 18 €. Formule enfant (-10 ans) : 13 €. Réservation avant le 18/04.

10 LA FERME DU MARMONT Kévin MARTIN & Gabrielle DEBOST 430 Route du Marmont 01960 SAINT ANDRÉ SUR VIEUX JONC 06 59 08 66 67 ou 06 89 08 72 14 pmvieuxjonc@orange.fr Facebook: Ferme du Marmont Venez découvrir le quotidien d'une vache laitière sur notre ferme : robot de traite, robot aspirateur, matelas, ventilateurs XXL, brosse. Après votre visite, vous pourrez déguster un burger fermier mais aussi acheter notre viande de génisse et de veau. Attention pensez à vos glacières ! Restauration le midi sans réservation : burger fermier, fruit et une boisson : 9 €. À votre disposition pour le repas : bâtiment abrité avec table ou pique-nique à l'extérieur.

11 LA FERME DES PAMPILLES Benoît VERZIER & Clément VIALON 138 Route de Saint Paul « Thevenard » 01240 SAINT ANDRÉ LE BOUCHOUX 06 43 15 52 94 ou 07 85 51 89 18 gaec-des-pampilles@orange.fr www.lafermedespampilles.fr Facebook: Ferme des Pampilles Des chèvres, des fromages, des fleurs par milliers, des confitures à l'ancienne : découvrez en famille nos passions dans le cadre enchanteur de notre ferme traditionnelle et son musée paysan. Régalez vous papilles. Après dégustation (fromages, crêpes au lait de chèvre, confitures), vous pourrez acheter nos produits pour retrouver le goût de l'authenticité à la maison. De 16h à 18h, possibilité d'assister à la traite des chèvres.

12 GLACES À LA FERME RIMO Martine, Guillaume, Simon & Cyrille RIMAUD Lieu-dit « Josseland » 01240 LA CHAPELLE DU CHATELARD 06 52 07 10 86 glace.rimo@gmail.com - www.glacerrimo.fr Facebook: Glace RIMO Découvrez l'environnement de nos vaches laitières. Pour compléter votre visite, nous projetons une vidéo. Nous utilisons le bon lait entier de la ferme pour la fabrication de crèmes glacées. Animation avec tracteurs à pédales pour enfants. Une quinzaine de parfums à déguster et à emporter. Pensez à vos glacières !

13 LES CAVALIERS D'EPONA Jeanne SEIDENGLANDZ, Marjorie COUZEREAU & Flavien PERRÉAL Les Bruyères - 01400 SANDRANS 06 32 21 22 94 lescavaliersdepona@orange.fr www.lescavaliersdepona.com Nous sommes heureux de vous accueillir dans notre structure. Nous vous présenterons notre élevage de mini chevrous, le mode de vie des poneys et nos activités. Des démonstrations équestres (dressage, obstacle, équifun...) auront lieu à 11h30, 15h et 16h30, le samedi et le dimanche. Baptêmes de poney pour les enfants et jeux en bois autour du cheval. Pour le midi, sous un espace abrité : hamburger fermier, frites maison, tarte au sucre : 15 €. Repas sur réservation.

14 LES BREBIS DE JULIEN Emeline & Julien THÈTE Lieu-dit « La Planche » - 01090 FRANCHELEINS 06 12 21 51 43 julien.thete.moulin@hotmail.com Facebook: les Brebis de Julien Au cœur de la vallée de la Saône, venez découvrir notre ferme en Agriculture Biologique qui allie technicité et tradition ! Vous apprendrez tout sur l'élevage de brebis laitières et la fabrication de fromage. Découvrez fromage, tomme, yaourt, viande d'agneaux ainsi que nos savons au lait de brebis. Visite interactive pour petits et grands. Espace jeux pour enfants, visite libre de la mini ferme. Nouveauté : couscous fermier, fromage, crêpe au lait de brebis : 14 € adulte et 8 € enfant. Repas sur réservation.

15 SPIRULINE ASTRÉE Margaux CAIA Route de Saint Bernard - 01600 TRÉVOUX 06 87 27 82 91 bonjour@spiruline-astree.fr www.spiruline-astree.fr Facebook: Spiruline Astrée Venez découvrir la spiruline, cette microalgue aux multiples vertus ! Tous les secrets de la culture atypique et écologique du plus ancien aliment du futur vous seront dévoilés. Au programme : visite, dégustation et animations autour de ce super-aliment. Vidéo sur l'ensemencement des bassins. Animations avec prélèvement et observation au microscope.

16 GAEC CABARET DES OISEAUX Augustine BERTRAND & Florian CHADENAS Route de Saint Bernard - 01600 TRÉVOUX 06 74 60 18 22 cabaretdesoiseaux@mailo.com www.cabaretdesoiseaux-trevoix.com Facebook: Cabaret des Oiseaux - Trévoux Chaussez-vous pour une promenade dans notre prairie humide, où notre verger aux multiples variétés côtoie nos légumes de saison fraîchement plantés. En exclusivité, nous vous partagerons les nombreuses étapes de notre parcours à l'installation, depuis l'idée jusqu'à sa réalisation ce printemps ! Animations pour petits et grands, durant lesquelles vous serez invités à utiliser chacun de vos sens.

17 LA FERME DE LA RAMÉE Éric, Anne, Florian & Manon BIDARD 405 Route de Sainte Olive 01330 VILLARS LES DOMBES 06 41 75 17 32 lafermedelaramee@gmail.com www.fermedelaramee.fr Facebook: Ferme de la Ramée Nous sommes heureux d'ouvrir les portes de notre ferme pour vous partager notre passion et savoir-faire. Découvrez l'élevage laitier avec traite robotisée, l'élevage de race Charolaise, les veaux de lait et les cultures. En fin de visite vous pourrez déguster nos produits vendus dans notre boucherie.

DES BORDS DE L'AIN AU PAYS DE CERDON

18 LA CUVERIE VIGNERON Pierre LOUIS 65 Chemin de la Tour 01160 SAINT MARTIN DU MONT 06 74 38 02 81 contact@lacuverie-revonnas.com www.lacuverie-revonnas.com Facebook: La Cuverie - Revonnas Venez découvrir les vignes du Revermont où nous produisons des vins blancs, rouges et notre fameux Cerdon, une expérience pour toute la famille ! Au programme : visite des vignes, de la cave et dégustation. Pour les plus jeunes, nous proposons des jus de raisins et des jeux. Animations enfants : fresque collective à créer pendant le weekend et jeux des arômes.

19 LA FERME DE PROU Jérôme JOLIVET & Agnès COUDRIN Le Prou - 01160 VARAMBON 06 06 66 39 60 gaec-de-prou@orange.fr - www.ferme-de-prou.com Facebook: Ferme de Prou Bienvenue sur les hauteurs de Varambon, venez découvrir notre troupeau de vaches Aubrac et notre élevage de porcs. Vous terminerez cette belle rencontre par une dégustation de nos produits. Repas samedi et dimanche midi sous la grange et sur réservation : assiette de charcuterie, jambon madère et gratin dauphinois cuit au bois, fromage blanc, tarte aux pommes et café : 16 €.

20 LA FERME DE PONCIEUX Bertrand NOIRET 81 Rue de la Fontaine - Poncieux 01640 BOYEUX SAINT JÉRÔME 06 02 67 22 36 bertrand.noiret@gmail.com Facebook: La Ferme de Poncieux Des cochons qui courent dans les prés, des vaches aux yeux maquillés et des vœux impreunables de Bugey à la Dombes, voilà ce que vous pourrez voir à la Ferme de Poncieux ! Nous vous proposons une balade commentée au plus près des animaux et une savoureuse dégustation des charcuteries de la ferme. Animations pour les enfants sur le thème des trois petits cochons.

21 DOMAINE SANDRINE BIGOT 2 Rue des Vignerons - Cornelle 01640 BOYEUX SAINT JÉRÔME 06 72 77 03 16 s.bigot-cerdon@orange.fr www.cerdon-sandrinedigot.com Facebook: Cerdon Sandrine Bigot Le Domaine s'étend sur 5 ha de vignes, plantées en cépage Gamay et Chardonnay. Lors de la visite de la cave, je vous partagerai mon amour pour ce beau métier de vigneronne, je répondrai à vos interrogations sur la culture de la vigne et la production de mes vins. Nous terminerons par une dégustation. Restauration à l'abri possible sur réservation avant le 23/04. Burger fermier et local, frites et une boisson : 15 €. Frites seules 4 €.

22 LA CHÈVRERIE DE L'ABERGEMENT Benjamin PANQUET 87 Chemin sous la Tour 01640 L'ABERGEMENT DE VAREY 06 72 14 79 42 benjamin.panquet@laposte.net Facebook: Chèvrerie de l'Abergement Profitez de ce week-end pour venir découvrir la chèvrerie. Au programme, visite et dégustation de fromages et crêpes au lait de chèvre. Vous pourrez également rencontrer mes vaches Tarine, Vosgienne et Aubrac avec leurs veaux. Vente et dégustation de viande de veau élevé sous la mère.

23 GAEC FERME SUR LA TOUR Olivier AUDIGIER, Olivier COCHE & Alice COUROUBLE 9 Rue des Fermes - Merland - 01500 AMBRONAY 06 81 30 12 35 ou 06 08 40 46 89 ou 06 66 40 81 27 fermesurlatour@orange.fr - www.fermesurlatour.fr Facebook: Ferme sur la Tour Sur les hauteurs d'Ambronay, une race atypique venue d'Écosse, les vaches Highland Cattle. Venez voir notre beau troupeau bariolé aux poils longs. Vous pourrez aussi découvrir nos veaux et nos porcs gambadant dans les prés. Dégustation et vente directe : viande fraîche, charcuterie, produits transformés. Au menu : kebab avec viande de porc et pain cuit au feu de bois, oignons, salade et pomme 12 €. Frites 3 €. Jus de pomme en sus.

LES ROUTES DE LA PLAINE DE L'AIN

24 LA CAVE DU BUIZIN Maud & Sébastien BLACHE 77 Place des Terreaux - 01150 VAUX EN BUGEY 06 27 31 08 19 lacavedubuzin@gmail.com - www.lacavedubuzin.fr Facebook: La Cave du Buizin La cave du Buizin est un petit domaine composé de vignes escarpées sur les coteaux ensoleillés de Vaux en Bugey. Nous travaillons avec des cépages rares. Vous découvrirez la vinification "nature" et les cépages anciens. Dégustation en fin de visite. Balade dans nos vignes sur le thème "Les vignes demain ?" 10h samedi et dimanche.

25 LES RUCHERS VAGABONDS Jérémy PANQUET & Baptiste CHARLEVOIX 316 Rue de la Cime - 01150 LEYMENT 06 06 60 54 57 ou 06 22 76 94 05 lesruchersvagabonds@gmail.com Découvrez les secrets d'une apiculture transhumante ! Suivez des abeilles voyageant au fil des saisons pour produire des miels aux saveurs uniques. Explorez le parcours d'apiculteurs passionnés et comprenez comment ces butineuses enrichissent la biodiversité grâce à leur rôle essentiel. Animations : cadres à cirer et confection de bougies.

26 ANNE-SOPHIE HÉRIN APICULTRICE 65 Chemin des Millières - 01150 LAGNIEU 06 26 50 35 36 annesophi1@yahoo.fr - www.asherin-apicultrice.fr Facebook: Annesophie Hérin Apicultrice Découvrez l'univers fascinant des abeilles ! Apiculteurs engagés, Anne Sophie et David vous accueillent pour une immersion au cœur de leur métier entre observation des abeilles, dégustation de miels et gelée royale 100% produits en Agriculture Biologique. Visite de la ferme et observation d'abeilles sur un cadre vitré en toute sécurité. Espace ludique pour enfants.

27 L'ESCARGOTIÈRE DE RUFFIEUX Marion REMILLET La ferme de Ruffieux - Route de Proulieu 01150 LAGNIEU 06 75 46 46 36 lesscargotiere.de.ruffieux@gmail.com Facebook: L'Escargotière de Ruffieux Venez rencontrer Marion et ses escargots, appelés communément « Gros gris », dans leurs parcs enherbés. Découvrez le savoir-faire unique de cette héliocultrice, son élevage atypique de petites bêtes à corne et leur alimentation diversifiée.

28 VIGNOBLE PELLERIN Baptiste, Lucien & Jean-Christophe PELLERIN Lieu-dit « Perrozan » - 01150 SAINT SORLIN EN BUGEY 06 70 03 29 15 ou 06 49 15 44 70 vignoblepellerin@orange.fr www.vignoblepellerin.com - Facebook: Vignoble Pellerin Venez découvrir la culture de la vigne en biodynamie ainsi que nos 17 cépages vinifiés de manière naturelle, sans intrant, afin de préserver au mieux notre terroir. Petite Sainte Marie, Mondeuse Noire, Mondeuse Blanche, Persan, Altesse, Sauvagnin... autant de cépages à découvrir ou redécouvrir. Repas à l'abris sur réservation : quiche à l'ortie, diots vigneron avec polenta, fromage, tarte bugiste et café : 18 €.

VALROMEY SUD BUGEY EN CHEMIN

29 QUAND ON SÈME... Géraldine DUNAND 618 Rue de la Cascade - Glandieu 01300 GROSLEÉ SAINT BENOÎT 06 21 24 13 49 g.dunand@quandonseme.com www.quandonseme.com Facebook: Quand on sème. Faites un saut dans notre atelier de transformation à Glandieu ! Nous avons à cœur de mettre en avant notre territoire avec des produits de qualité ! Percez les mystères de la fabrication de nos produits naturels : huiles, jus de fruits et vinaigres. Une aventure gustative vous attend ! Ateliers jeux et fabrication de jus de pomme pour petits et grands. Goûters et repas campagnard (crudités sauce Quand on sème..., gratin et diots, dessert, café) sur réservation : 20 € adulte.

30 GAEC LA FERME DU MARAIS Christelle, Anthony & Fanny BALANDREAU & Guillaume LAFFITTE 1263 Route d'Aignoz - 01350 CEYZÉRIEU 04 79 42 24 35 lafermedumarais@gmail.com www.fermedumarais.fr Facebook: La Ferme du Marais Nous vous invitons à découvrir notre élevage et notre métier de plus près ! Cochons, bovins mais aussi moutons, nous élevés de manière traditionnelle en plein air. Amoureux de la convivialité, nous vous garantissons un moment d'authenticité et de générosité. Elevages, cultures et travaux agricoles. Repas, goûter, boissons. Menu : Burger au cochon de notre ferme et dessert chocolaté. Adulte 20 €, enfant 10 €. Repas végétarien possible.

31 L'ÉTOILE VERTE Mylène MOLLEX, Catherine BALANDREAU & Guillaume LAFFITTE 2088 Route des Vignes - Langefan - 73310 MOTZ 06 07 10 24 99 bienvenue@etoile-verte.com - www.etoile-verte.com Facebook: L'Étoile Verte Bienvenue sur notre ferme où l'agriculture paysanne est au centre. Venez découvrir comment la spiruline, cette microalgue aux mille vertus, est cultivée. Du bassin à l'assiette, découvrez son mode de culture et ses bienfaits. Découvrez aussi notre atelier de plantes aromatiques et médicinales. Au programme : observation au microscope, visite des serres et du jardin, dégustation et jeux !

32 GAEC FERME DE LA BLADA Jean-Baptiste ARDAIN, Julia BESSIN, Marion CARRIÈRE, Matthias FATTET, Robin HOCHART 160 Chemin de la Blada - Chavornay 01510 ARVIERE EN VALROMEY 06 25 67 88 41 (sms uniquement) fermedelablada@mailo.com Facebook: Ferme de la Blada Bienvenue à la Blada ! Nous ouvrons les portes de la bergerie et de la meunerie pour vous faire rencontrer les brebis et découvrir les céréales. Au programme, démonstrations de nos savoir-faire et dégustation de nos pains et fromages ! Possibilité de restauration sur place. Repas concoctés à partir des produits de la ferme et succulents goûters.

LES SENTIERS DU HAUT BUGEY

33 EARL DE FONTENAILLES Denis NIGOUIL 106 Rue de la Forêt - 01110 HOSTIAZ 06 18 92 09 65 fontenailles@gmail.com www.gaec-de-fontenailles.fr Bienvenue au bout du monde, pour découvrir nos vaches Salers, nos brebis et leurs petits. Moment privilégié entre vos petits fermiers et nos agneaux. Incursion dans le troupeau de brebis et leurs protecteurs. Dégustation de notre viande d'agneau et de jeune bovin autour d'un barbecue. Intervention de l'APACEFS sur la cohabitation entre le lynx, le loup, nos chiens de protection et nous.

34 LA CHÈVRERIE LA RAMAZ Annie, Olivier & Guillaume BROCHET Hameau de la Bertinière - Impasse de la Ramaz 01110 PLATEAU D'HAUTEVILLE 06 37 09 10 20 laramaz01110@gmail.com Facebook: Chèvrerie La Ramaz Chèvres, cabris, ânesses, juments, cochons, notre bassecour ainsi que toute une équipe de Joyeux lurons vous attendent. Venez découvrir une ferme de montagne, partagez passion et savoir-faire lors de la visite et des dégustations. Laissez-vous séduire et surprendre par toutes les saveurs et la diversité de nos fromages, nos yaourts et flans au lait de chèvre, notre tarte au fromage, notre saucisson de chèvre et notre viande de cabris. Au plaisir de vous accueillir pour la 18^{ème} année.

35 LA FERME DU VER LUISANT Lucile GOYFFON 247 Rue du Molaret - 01430 VIEU D'ZENAVE 06 82 08 29 44 fermeduverluisant@gmail.com Facebook: La Ferme du Ver luisant Venez découvrir la Ferme du Ver luisant : un lieu où sont cultivés des plants maraichers et des légumes, cuisinés des produits transformés, et où l'on élève des poules pondeuses... Le tout dans le respect de la nature. Vente de plants maraichers et aromatiques. Animation : réalisation de mini-mottes et semis de salade. Sac pique-nique végétarien (réservation jusqu'au 24/04) : soupe, salade, œuf, frites, ketchup fermier, gâteau, café : 10 €.

36 LES GLACES DU TRUCHET Oscar & Elsa PIVARD Bonaz - 01590 DORTAN 04 74 77 76 61 glaces@truchet.fr - www.glacesdutruchet.fr Facebook: Les Glaces du Truchet De la vache à la glace ! Venez découvrir notre ferme, rencontrez nos vaches, voyez la traite robotisée, les petits veaux, et dégustez nos bonnes glaces en fin de visite ! Jeux, tracteurs à pédales, bottes de paille... Restauration le midi sans réservation : burger de la ferme et glace : 10 €. Tables de pique-nique disponibles.

Pour une actualité en temps réel et voir les autres départements consulter le site internet www.defermeenferme.com

Légende des pictogrammes :

- Agriculture Biologique
- AOP
- Haute Valeur Environnementale
- Agriculture biodynamique
- Nature & Progrès
- Repas
- Goûter
- Casse crôute
- Pique nique
- Soirée à la ferme
- Animations tout public
- Animations enfants

