



 **Printemps**
à la ferme

DU
20 AVRIL
AU 5 MAI
2024

EN NORMANDIE

Pour rencontrer nos
agriculteurs lors
d'une découverte
ludique et sensorielle,
vous êtes les bienvenus

www.bienvenue-a-la-ferme.com/normandie



**61 fermes ouvrent
leurs portes en Normandie !
Découvrez le programme**





SAINT PIERRE AZIF

AKAL SPIRULINE

Marie BRUNEL
Akal Ecodomaine Bouquetot
14950 SAINT PIERRE AZIF
Tél. 06 83 52 18 24
marie@akal.bio



Production de Spiruline

Visite dégustation à la ferme

Venez à la rencontre d'une bactérie multimillénaire. Découvrez sa magie et son univers dans une ferme dédiée depuis 15 ans par une équipe de passionné(es).

Les samedis 20 avril, 27 avril et 4 mai de 11h à 12h30

Tarif : Gratuit, Sans réservation

QUEZY

DOMAINE DE QUEZY

Hervé DE MEZERAC
22 Rue Auguste Lemonnier
14270 QUEZY
Tél. 02 31 40 68 19
contact@domainedeouzy.fr



Production cidricole

Chasse aux œufs à la ferme

Pour l'ouverture des vacances de pâques, le domaine de Ouézy organise une grande chasse aux œufs en plein cœur de la ferme pédagogique

Le samedi 20 avril à 11h et 15h

Tarif : 7€, Sans réservation

Visite guidée des animaux

Accompagné par l'un de nos guides, vous découvrirez la vie des animaux de la ferme. Vous pourrez les toucher, les nourrir et même ramasser les œufs. Vous en apprendrez plus sur leur vie, leur nutrition et leur reproduction, tout au long du parcours.

Le mercredi 1^{er} mai à 11h, 14h et 15h30.

Tarif : 7€, Sur réservation

CLECY

CAVE DE LA LOTERIE

Régis AUBRY
4 Hameau de la Loterie
14570 CLECY
Tél. 02 31 69 74 38
cavedelaloterie@orange.fr



Production cidricole

Visite guidée de la cidrerie

Venez faire une pause détente à la Cidrerie de la Suisse Normande. Vous aurez le plaisir de visiter le verger de la Loterie, avec ses 30 variétés de pommes et ses 8 variétés de poires, comprendre les différentes étapes de fabrication, découvrir le Calvados et les apéritifs au chai et déguster les différents produits (Calvados, Pommeau de Normandie, Rêve de Poire, Cidres, Poiré, Jus de Pomme, Jus de Poire, Vinaigre de Cidre, Gelée de Pomme).

Le samedi 20 avril et samedi 27 avril à 14h30

Tarif : Gratuit, Réservation conseillée

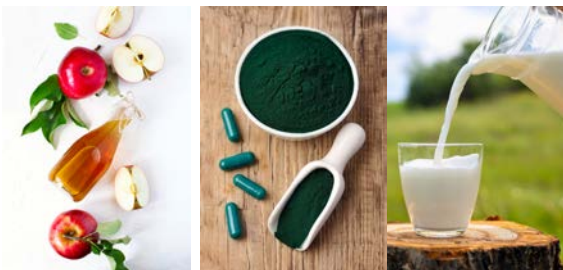
Dégustation avec visite libre ou sans visite

Pause détente à la Cidrerie de la Suisse Normande. Vous aurez le plaisir de visiter librement le domaine de la Loterie, comprendre les différentes étapes de fabrication à l'aide de panneaux et d'une courte vidéo. Dégustation des différents produits (Calvados, Pommeau de Normandie, Rêve de Poire, Cidres, Poiré, Jus de Pomme, Jus de Poire, Vinaigre de Cidre, Gelée de Pomme).

Du samedi 20 avril au dimanche 5 mai de 9h à 12h30 et de 13h30 à 19h.

Le dimanche de 10h à 12h30 et de 15h à 18h.

Tarif : Gratuit, Sans réservation



LANDELLES ET COUIGNY

NATURELLEMENT NORMANDE

Janine et Denis LELOUVIER
Coupigny
14380 LANDELLES ET COUIGNY
Tél. 02 31 67 58 20 / 06 72 51 43 99 / 06 72 49 56 62
naturellement.normande@gmail.com



Production laitière

Permis « petit pois » lourd

Découverte de nos tracteurs.

Le samedi 20 avril, mercredi 24, samedi 27 avril, mercredi 1^{er} et dimanche 5 mai de 14h à 18h.

Tarif : Tarif libre, Réservation conseillée

Quelle heure il lait

Participez à la traite de nos belles vaches Normandes.

Du samedi 20 avril au dimanche 5 mai de 6h à 8h et de 17h à 19h.

Tarif : Tarif libre, Réservation conseillée



PENNEDEPIE

MANOIR D'APREVAL

Agathe LETELLIER
15 Chemin des Mesliers
14600 PENNEDEPIE
Tél. 02 31 14 88 24
commercial@apreval.com



Production de pommes et de poires

Balade découverte du domaine d'Apreval

Découverte des différents lieux de production, en passant par la cuverie et le chai à colombages pour le vieillissement des calvados, puis dégustation et jeu quiz.

Le samedi 27 avril de 15h à 17h.

Tarif : Gratuit, Réservation conseillée



SAINTE MARGUERITE DE VIETTE

FERME DE LA LONGCHANTERIE

Magaly STEPHAN
658 Route du Billot
14140 SAINTE MARGUERITE DE VIETTE
Tél. 06 07 61 71 32
fermedelalongchanterie@orange.fr



fermedelalongchanterie

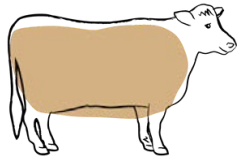
**Production de viande bovine, volailles,
production cidricole**

Visite de l'exploitation

Visite guidée de l'exploitation et des modes d'élevage de la ferme.

**Le vendredi après-midi et samedi
de 9h à 12h et de 15h à 18h.**

Tarif : Gratuit, Réservation conseillée



DOUVILLE EN AUGE

FERME PEDAGOGIQUE AU LIEU ROUSSEL

Régine et Eric MAERTENS
LD Lieu Roussel
14430 DOUVILLE EN AUGE
02 31 23 71 15
lieu-rousseau@orange.fr

**Production cidricole, élevage,
ferme pédagogique**

Visite libre de la ferme pédagogique

Ferme pédagogique (ânes, veaux, vaches, cochons, moutons, chèvres, lapins, volailles...).

**Du samedi 20 avril au dimanche 5 mai (sauf le 21 avril)
de 10h à 19h.**

Tarif : 3,50 € / personne, Sans réservation

Tonte et pédicure des brebis

Comme chaque année, venez assister à la tonte annuelle des brebis.

**Le samedi 4 mai
de 15h à 17h**

Tarif : 3,50 € / personne, Sans réservation

BERNESQ

LA GRANGE AU MOHAIR

Solenne GLAISE
Lieu dit la Harmonière
14710 BERNESQ
06 82 85 51 39
solenneglaise14@orange.fr



lagrangeaumohair

**Elevage de chèvre angora, production de
laine mohair**

Venez découvrir les secrets du mohair

Visite guidée de l'élevage, des ateliers de travail et de confection, boutique à la ferme.

**Du samedi 20 avril au samedi 4 mai (du lundi au
samedi) de 14h à 17h30**

Tarif : libre, Réservation conseillée

DUCY STE MARGUERITE

LES VERGERS DE DUCY

René PETRICH
4 rue du Lieu Moussard
14250 DUCY SAINTE MARGUERITE
Tél. 06.07.49.07.46
info@lesvergersdeducy.fr



LesVergersdeDucy

**Production de produits cidricoles, visites
touristiques des vergers**

Découverte des Vergers de Ducy

Visite guidée du domaine, qui commence par le visionnage d'une vidéo explicative, suivie d'une visite guidée des vergers et ateliers cidricoles, qui se termine par une dégustation.

Il est également possible de venir à n'importe quel moment sur les horaires d'ouverture de la boutique afin d'effectuer une visite en autonomie.

**Du samedi 20 avril au dimanche 5 mai
à 15h30**

Tarif : Gratuit, réservation conseillée

AURSEULLES

JARDIN PEDAGOGIQUE DES VIVES TERRES

Yoann FAIVRE
597 rue des Vives Terres
14250 AURSEULLES
06 79 89 60 03
yoannfaivre@gmail.com



**Maraîchage et alimentation, plates aromatiques
et médicinales**

Découverte sensorielle du monde végétale

Visite sensorielle du jardin pédagogique - Découverte des plantes maraîchères, aromatiques et médicinales - Atelier semis ou boutures.

**Le dimanche 28 avril
de 15h à 17h**

Tarif : 10€/adulte et 5€/enfant, Réservation obligatoire

BLANGY LE CHATEAU

FIEF DE BLANGY

Marie-France MUGNIER
11 chemin de Bourguerie - La Ferme Rouge,
14130 BLANGY LE CHATEAU
Tél. 06 85 70 83 08
fiefdeblangy@gmail.fr



FiefdeBlangy

**Entre vignes et pommiers, chambres d'hôtes à
la Ferme rouge**

Visite des vignes

Visite guidée à travers les vignes

Dimanches 21 et 28 avril





BRANVILLE

LE DOMAINE DE CAPUCINE

Constance GUERARD

Route de Danestal
14430 BRANVILLE
02 31 47 00 20
ledomainedecapucine@gmail.com



**Ferme pédagogique, centre équestre,
pension chevaux**

Visite guidée de la ferme à la rencontre de nos animaux

*Lors de la visite guidée, vous découvrirez nos animaux :
alpagas, cochons vietnamiens, poneys, vaches, ânes
miniatures, chèvres naines, lapins... Et vous leur donnerez à
manger.*

*Vous aurez des explications sur les différentes espèces au fur
et à mesure de la visite. Un véritable moment de partage pour
petits et grands !*

Du lundi 22 au vendredi 26 avril

Du lundi 29 au vendredi 3 mai

de 10h30 à 12h15

Tarif : 12€/personne (gratuit pour les moins de 2 ans),
Réservation obligatoire

VARAVILLE

LA FERME DU HOME

Mélanie SAMSON

60 avenue du Général Leclerc
14390 VARAVILLE
Tél. 06.86.47.00.99
contact@fermeduhome.com

Maraîchage

Marché de producteurs locaux

*Venez à la rencontre des 8 producteurs présents dans la
Grange des producteurs récemment rénovée avec goût dans
un corps de ferme du 18^e siècle. Remplissez votre panier : de
légumes naturels et de saison fraîchement cueillis, de viande
bovine élevée sur les pâturages des marais, d'huîtres de
Mevaine, saumon, truite fumée, de pain bio paysan, de volailles,
œufs, produits laitiers, produits cidricoles et de fruits*

Vendredis 26 avril et 3 mai

de 15h à 19h

Tarif : Gratuit, sans réservation

SAINT VAAST SUR SEULLES

LA FERME DE LA MOISSONNIERE

Clémentine MOUCHEL

Le Bois du Coisel – 6 route de Villers
14250 SAINT VAAST SUR SEULLES
06 22 24 48 97
lafermedelamoissonniere@gmail.com



**Céréales et transformation en farine, pain, sablés
et huile, puis vente directe ou en circuits courts**

Venez façonner et décorer vos sablés !

*Chaque participant aura un pâton de pâte à sablés. Il aura à sa
disposition divers emportés pièces pour façonner ses sablés et de
quoi les décorer. Les sablés partiront ensuite à la cuisson, puis
chacun repartira avec ceux qu'il aura fait. En parallèle, la boutique sera
ouverte.*

Le samedi 4 mai

de 10h à 12h

Tarif : 5€, Réservation obligatoire



CHANTELOUP

CHÂTEAU DE CHANTELOUP

Domitille DES DESERTS
Château de Chanteloup
50510 CHANTELOUP
Tél. 02 33 61 31 52
chateau@dechanteloup.fr



Production cidricole

A l'attaque du Château

Aidez le seigneur de Chanteloup à reprendre son château, lors d'une visite guidée costumée pour les enfants. Puis visitez librement le musée du cidre et du Calvados, et partez à la découverte des animaux de race normande. Votre visite se termine par une dégustation des produits du domaine.

**Le samedi 20 avril et mercredi 24 avril
de 10h à 12h**

Tarif : 7€/adulte et 4€/enfant, Réservation obligatoire

Atelier blason

Envie de dessiner ton blason comme un vrai chevalier ? En te basant sur les blasons des familles propriétaires de Chanteloup, apprend les règles de l'héraldique et laisse parler ton imagination ! Chaque enfant repart avec son propre blason.

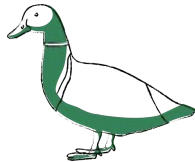
**Le mardi 23 avril
à 10h30**

Tarif : 5€/enfant, réservation Via le site Festi'récré

BRICQUEBEC EN COTENTIN

ELEVAGE DE LA FRASERIE

Séverine LEGENDRE
46 Route de la Fraserie
50260 BRICQUEBEC EN COTENTIN
02 33 41 93 85
elevagedelafraserie@orange.fr



Production de foie gras

Week-end dégustation

Visite de l'atelier de transformation, dégustation des produits, restauration sur place samedi midi & dimanche midi.

**Le samedi 20 et dimanche 21 avril
de 10h à 18h**

Tarif : Gratuit, Entrée libre

SIDEVILLE

FERME DE L'ORIMIER

Véronique ROULLAND
1 ferme de l'Orimier
50690 SIDEVILLE
Tél. 06 71 83 18 79
veronique.roulland@sfr.fr



Vente directe à la ferme, porc, bœuf et volailles

Redécouvrir les valeurs anciennes

Découvrez ou redécouvrez ce qu'est l'élevage local ! On cultive, on nourrit, on transforme, on vend nos produits à notre ferme ! Achetez de bons produits issus de la ferme, cuisinez et vos papilles apprécieront ! Vente sur place de sandwich saucisses et frites. Sandwich à réserver jusqu'au 17 avril.

**Le samedi 20 avril
de 10h à 17h**

Tarif : Gratuit, Entrée libre



BRETTEVILLE SUR AY

LE PETIT COIN BIO

Thomas LEBREUILLY
Les Aubins
50430 BRETTEVILLE SUR AY
06 45 63 33 98
thomaslebreully1987@gmail.com



Maraîchage tout légume de saison

Portes ouvertes au Petit Coin Bio

Visite de l'exploitation maraîchère avec explications des techniques de culture et exposition des outils utilisés et marché du terroir.

**Le samedi 20 avril
de 9h30 à 18h**

Tarif : Gratuit, Entrée libre

YVETOT BOCAGE

LA CLE DES CHAMPS

Paul-Emile BEGUIN
Village Tapotin
50700 YVETOT BOCAGE
02 33 26 92 26
laclesdeschamps50700@gmail.com



Arboriculture fruitière

Les Pommiers en fleurs

Visite des pommiers, et dégustation des jus de pomme.

**Du mardi 23 avril au samedi 27 avril
de 10h30 à 12h et de 14h30 à 18h**

Tarif : Gratuit, Entrée libre

SAINT MAURICE EN COTENTIN

PLANTATION PETITE RIVIERE

Marine RIVIERE
1 l'Hôtel Fauvel
50270 SAINT MAURICE EN COTENTIN
06 37 16 35 78
plantationpetiteriviere@gmail.com



Plantation de poivre de Normandie

A la découverte du poivre

Venez découvrir la première plantation de poivre de Normandie, parcourez nos 4 hectares sur lesquels nous rencontrerons nos différents poivriers et nos animaux : chèvres, poules, pintades, cannes, ânes pour un petit coucou ou un câlin en fonction de vos envies. Nous dégusterons ensuite une sélection des meilleurs poivres du monde pour faire voyager vos sens.

**Le lundi 22 avril, jeudi 2 mai et mardi 7 mai,
mardi 14 et vendredi 17 mai
de 14h à 15h30**

Tarif : 10€, Réservation obligatoire



COUTANCES

SERRES DU CAMPUS METIERS NATURE

Laurent RICHARD
La Quiboutière
50200 COUTANCES
Tél. 02 33 45 13 44
laurent.richard@educagri.fr

Production horticole

Parcours du dahlia et miniferme

Présentation de la production de dahlia et de nos variétés puis découverte de notre petit élevage pédagogique d'animaux de races normande(basse-cour).

Le mercredi 24 avril, jeudi 2, samedi 4 et dimanche 5 mai de 14h à 15h30

Tarif : Gratuit, Réservation obligatoire



SAVIGNY LE VIEUX

ECO FERME PEDAGOGIQUE DE CHAMBESNE CENTRE EQUI SOCIAL

Eva GARAUT
747 Route de Landivy, Chambesne
50640 SAVIGNY LE VIEUX
Tél. 06 34 25 78 31
efdcces@yahoo.fr

ecofermepedagogiquedechambesnecentreequisocial

Médiation animale et équithérapie, ferme pédagogique

Equifamille + visite de la ferme pédagogique

Vous passerez un moment à la découverte du cheval et visiterez la ferme pédagogique.

Le jeudi 25 avril de 10h à 11h30

Tarif : Tarif unique par famille: 15€ au lieu de 44€! Réservation obligatoire

ST PATRICE DE CLAIDS

CIDRERIE CLAIDS

Clément LEPLATOIS
38 Chemin Perrey
50190 ST PATRICE DE CLAIDS
Tél. 06 31 34 03 22
cidrierieclaid@gmail.com

cidrierieclaid

Production cidricole

Visite de la cave

Visite de la cidrerie et dégustations.

Les vendredis 26 avril et 3 mai à 14h30 et 16h

Tarif : Gratuit, Réservation conseillée



BRICQUEBOSQ

CIDRERIE LE PÈRE MAHIEU

Aurore PISMONT
17 bis Hameau les Mesles
50340 BRICQUEBOSQ
02 33 93 03 79
contact@leperemahieu.com

cidrierieleperemahieu

Production cidricole

Visites guidées

Visite guidée de la cidrerie en évoquant l'agriculture biologique, puis vous entrerez dans le monde de la pomme, en passant par le pressoir, la cave de fermentation ou encore la cave à Calvados. Les visites se terminent par la dégustation de la gamme complète.

Du lundi 22 avril au samedi 4 mai à 10h, 11h, 12h, 14h, 15h et 16h

Tarif : Gratuit, Sans réservation

Pique-nique dans les vergers

Les pique-niques dans les vergers offrent une expérience alliant nature et gastronomie normande ! Entourés de pommiers cultivés de manière écologique, vous dégusterez des produits locaux tout en appréciant l'ambiance paisible des vergers. Une opportunité idéale pour savourer des produits frais locaux. Profitez d'un moment convivial et familial tout en soutenant l'agriculture locale.

Du lundi 22 avril au samedi 4 mai de 12h à 14h

Tarif : Sur demande, Réservation obligatoire 24h à l'avance

GROSVILLE

FERME DE LA COMMANDERIE

Benjamin LEPELLEY
2 La Commanderie
50340 GROSVILLE
Tél. 02 33 04 32 30
fermedelacommanderie@outlook.fr

cidrierielacommanderie

Production cidricole

Venez découvrir l'univers du cidre

Venez visiter la Ferme de la Commanderie, où Benjamin Lepelley partagera sa passion et son savoir-faire transmis depuis quatre générations, dans l'élaboration de produits cidricoles tels que le Cidre Cotentin AOP, le Pommeau de Normandie, le Calvados, les liqueurs ou les confitures par exemple. Vous aurez ensuite le plaisir de déguster ces produits. Visite 1h et dégustation gratuite.

Du samedi 20 avril au samedi 4 mai (sauf le dimanche) à 11h, 15h et 17h

Tarif : Gratuit, Entrée libre

STE CECILE

FERME DE GREMI

Emilie et Grégory YBERT
10 Rue Auguste Chardin
50800 STE CECILE
Tél. 07 69 90 22 78
lafermedegremi@yahoo.com

lafermedegremi

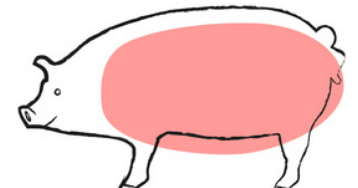
Elevage d'animaux de races Normandes et françaises

Nos animaux d'amours

Rencontre avec nos animaux, la nature, le tout en 100% plein air.

Le samedi 20 avril, samedi 24 avril et jeudi 2 mai de 16h à 18h

Tarif : 5€/personne, Réservation obligatoire





ST MARD DE RENO

LA FERME DU CHAILLOUE

Samuel et Franck Deschoolmeester
Aurore Chevallier
Le Chailloué
61400 SAINT MARD DE RENO
Tél. 07 88 49 04 30
commercial@sarlechailloue.fr



**Production de légumineuses et céréales Bio,
viande bœuf et veau**

Portes ouvertes

Visite de la ferme, présentation des animaux, dégustations,
repas sur place le midi.

**Samedi 20 avril et dimanche 21 avril
de 10h à 18h**

Tarif : Gratuit, Entrée libre

MANTILLY

DOMAINE FOURMOND LEMORTON

Emilie et Aurélien FOURMOND
Le Douet Gasnier
61360 MANTILLY
Tél. 02 33 38 71 63
fourmond.lemorton@hotmail.fr



Production cidricole

Découverte de la cave et des pré vergers

Dans le cadre du circuit des poiriers, notre domaine est ouvert
pour la visite de ces pré vergers. Visite du pressoir et
dégustation du Poiré Domfront AOP.

**Le dimanche 21 avril
de 10h à 16h**

Tarif : Gratuit, Entrée libre



LA MADELEINE BOUVET

FERME DE L'ARITOIRE

Malvina LALIERE
l'Aritoire
61110 LA MADELEINE BOUVET
Tél. 06 33 53 87 30
malvina.lalier@protonmail.com



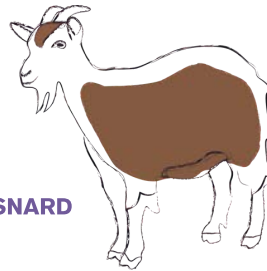
**Chèvres laitières & angoras / Atelier Savons et
Cosmétiques / Atelier Mohair / Atelier saveurs
(confitures, rillettes...)**

C'est le Printemps à La Ferme de l'Aritoire

Marché fermier, visites de l'exploitation avec les différents ateliers
(savonnerie, mohair...), animations pour petits et grands,
restauration... et bien sûr les nouveaux petits chevreaux tout doux !

**Le dimanche 21 avril
de 10h à 18h**

Tarif : Gratuit, Réservation conseillée



CROUTTES

LA FERME NAT'LAIT GAEC CHOISNARD

Suzy CHOISNARD
7 Route de l'Aunay
61120 CROUTTES
Tél. 06 84 96 11 23
gaecchoisnard@outlook.fr



Production laitière en AOP Graindorge

Visite du roto de traite et découverte des vaches Normandes

Venez découvrir la traite de notre troupeau de vaches Normandes
en roto (carrousel), l'élevage des petits veaux en niches
individuelles ou en paddocks. Et profiter d'un petit goûter avec de
bonnes confitures maison, ainsi que de notre bon lait.

**Le mercredi 24 avril
de 16h30 à 18h**

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

TANVILLE

MARYLENE GLACES FERMIERES

Marylène LEVOYER
5 Impasse Aunay Geru
61500 TANVILLE
Tél. 06 04 06 95 57
gaecdesprairiesverdoyantes@yahoo.com



**Production de lait AOP Gillot et transformation de
glaces à la ferme**

Découverte à la ferme

Visite de l'exploitation et dégustation de glaces fermières.

**Le samedi 27 avril
de 10h à 18h**

Tarif : Gratuit, Entrée libre

LONGNY AU PERCHE

LES CHEVRES DE LA HUTTE

Sylvie et Christophe LHOSTE
1 la Hutte
61290 LONGNY AU PERCHE
Tél. 06 43 33 52 54
chrhoste@wanadoo.fr



Elevage de chèvres

Visite de la ferme

Venez découvrir notre élevage de chèvres en agriculture biologique sur
les collines du Perche, partager un agréable moment entre amis, en
famille... Visite guidée à partir de 15h30. Possibilité d'assister à la traite
dès 17h00.

**Le samedi 27 avril
de 15h à 18h30**

Tarif : Gratuit, Entrée libre





LOUGE SUR MAIRE

PLEUROTÉS DE L'ORNE

Audrey CHEVREAU

65 Impasse de la Métrière – La Champignonnière
61150 LOUGE SUR MAIRE
Tél. 06 15 79 40 39
pleurotesdelorne@outlook.fr



Production de champignons

Fabriquer son kit à faire pousser des champignons

Apprendre à fabriquer un kit à faire pousser des pleurotes : façonner les matières premières et apprendre à en prendre soin pour avoir, au bout d'un mois, de délicieux champignons à la maison !

**Le samedi 27 avril
de 14h à 17h**

Tarif : 7€/personne, Réservation obligatoire

VAL AU PERCHE

CIDRERIE TRADITIONNELLE DU PERCHE

Nathalie PLESSIS

Lieu dit Tronas – Le Theil
61260 VAL AU PERCHE
Tél. 02 37 49 67 30
cidrerie.traditionnelle.perche@gmail.com



Production cidricole

Journée portes ouvertes

Accueil, vidéo "Le Cidre hier et aujourd'hui", visite guidée de la Cidrerie, dégustations.

Du samedi 20 avril au samedi 5 mai (sauf lundi et dimanche)

de 15h à 19h

Tarif : Gratuit, Entrée libre



TREMONT

LES CHEVRES DE JABI

Audrey FORTIN

La Grande Haye
61390 TREMONT
Tél. 06 78 05 21 32
audrey.fortin@yahoo.fr



Production caprine, fromage de chèvre

De la fourche à la fourchette

Visite guidée de la chèvrerie, marché de producteurs et artisans, restauration sur place, traite des chèvres à 17h.

**Le dimanche 5 mai
de 11h à 18h**

Tarif : Gratuit, Entrée libre



ST OUEN DU TILLEUL

DOMAINE DES HAUTS VENTS

Alain CABOULET
Impasse des Hauts Vents – Rue de la Londe
27670 SAINT OUEN DU TILLEUL
Tél. 02 35 81 53 77
contact@leshautsvents.com



Production cidricole

Découvrez les coulisses de la fabrication de la mythique boisson normande

Visite guidée de la cidrerie, distillerie et chais de vieillissement par le propriétaire des lieux, suivie d'une dégustation des produits dont notre cidre médaillé au concours général agricole de Paris.

Le samedi 20 avril de 14h30 à 15h30 et de 16h à 17h (2 visites)

Tarif : Gratuit, Entrée libre



LE CORMIER

LA FERME DES SAPINS

Myriam BIEUVILLE
1 rue des Bruyères
27120 LE CORMIER
Tél. 06 44 00 03 68
dominiquebieuville@orange.fr



Production de céréales, sapins de Noël, rhubarbe

La culture du sapin de Noël : tout un art !

Visite de la sapinière (nous vous expliquerons tous les soins que nous apportons à nos petits protégés, du plan au beau sapin qui viendra décorer votre intérieur), dégustation des Gourmandises de la ferme (parce que le sapin c'est comestible !) autour d'un goûter.

Le samedi 20 avril de 14h30 à 16h

Tarif : 7€/personne, Réservation obligatoire

FORT MOVILLE

CHEVRERIE DU MESNIL

Colette et Nicolas HEUTTE
4 F le Mesnil
27210 FORT MOVILLE
Tél. 06 82 62 52 64
heutte.colette27@gmail.com



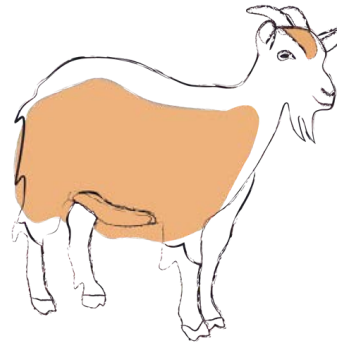
Elevage caprin

Portes ouvertes

Traite des chèvres à 17h, dégustations des produits et animations pour les enfants !

Le samedi 20 avril et dimanche 21 avril de 11h à 19h

Tarif : Gratuit, Entrée libre



CAUGÉ

LA BIKETTE CAUGENNE

Alexandra BEAUOUSIN
Chemin des Hautes Forrières
27180 CAUGÉ
Tél. 06 81 53 28 95
labikettecaugenne@gmail.com

Elevage caprin et transformation fromagère

Marché fermier

Marché de producteurs locaux et vigneron. Dégustation de fromage de la ferme.

Le samedi 20 avril et dimanche 21 avril de 10h à 18h

Tarif : Gratuit, Entrée libre



GAILLON

FERME DES NOËS

Hervé et Christophe LE BER
Les Noës
27600 GAILLON
02 32 53 06 80
ch.leber@neuf.fr

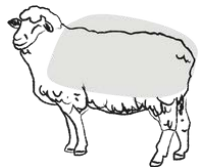
Elevage de canard, production cidricole et céréales

Visites, promenades en calèche et jeux pour les enfants à la Ferme des Noës

Visite et explications de l'atelier cidre (verger et cave) ainsi que de l'atelier foie gras (élevage et labo). Promenade en calèche, de 14h à 19h, à travers le verger. Jeux pour les enfants dans tout le corps de ferme.

Le samedi 20 et dimanche 21 avril de 10h à 19h

Tarif : Gratuit, Entrée libre



NOTRE DAME DU HAMEL

LA FERME DES P'TITES MANECH

Réjane PETOUD
2050 Route de Verneusses
27390 NOTRE DAME DU HAMEL
Tél. 07 89 57 64 65
rejanepetoud@gmail.com



Production laitière brebis

Fabrication de petit fromages apéritif

Venez découvrir la fabrication de petits fromages de brebis.

Du samedi 20 avril au samedi 4 mai de 14h à 16h (fermé le dimanche)

Tarif : 4 €/personne - Gratuit pour les moins de 10 ans (8 pers max par atelier), Réservation obligatoire

CANTIERS



LE RUCHER DE CANTIERS

Esther LAVERGNE

4 bis Rue de l'Ecole

27420 CANTIERS

Tél. 06 43 31 32 00

le-rucher-de-cantiers@hotmail.com



lerucherdecantiers

Apiculture

Visite d'une ruche et découverte du monde des abeilles

Découvrez la vie à l'intérieur d'une ruche, les différents métiers des abeilles, la particularité de la reine... Nous vous expliquerons tout (ou presque) sur ce monde fascinant et vous pourrez goûter les miels de nos abeilles ! Animation totalement sécurisée : un voile vous protège de nos amies les abeilles. Participation à partir de 5 ans (les enfants doivent être accompagnés).

Le mercredi 24 avril

de 15h à 17h

Tarif : 5€/personne, réservation obligatoire

SAINT ELOI DE FOURQUES

Le Ranch du Bosc-Yves

Rémi ROUHIER

170 route du Bosc-Yves

27800 SAINT ELOI DE FOURQUES

Tél. 06 62 55 88 02

leranchdubosc-yves@outlook.fr

Visite et découverte des animaux de la ferme et des chevaux

Découverte des animaux

Découverte des animaux de la ferme et des chevaux

Tous les mercredis

de 14h à 16h

Tarif : 2€/personne, réservation conseillée

SAINT MARDS DE BLACARVILLE

FERME DE GERMARE

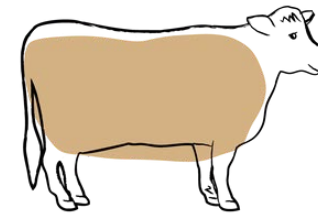
Alex ROUILLEC & Karine THIVILLIER

55 Rue De la Brehallerie,

27500, SAINT MARDS DE BLACARVILLE

Tél : Alex 06.73.70.46.51. / Karine 06.29.93.42.94.

fermegermare.alex.karine@gmail.com



Production laitière vache, volaille et porcs

PORTE OUVERTE FERME DE GERMARE

4 Paniers garnis à gagner !

Les animations lors de notre porte ouverte : *Traite des brebis à 11H, Traite des vaches 16H30 accompagnée de son verre de lait chaud, animation avec les abeilles, avec notre ami Benoît (Les Abeilles de Rose et Martin) en petit groupe à partir de 10H30*

Animations pour les enfants toute la journée : croquet, chamboule tout, et concours de dessin

Animation transformation de palet frais de vache à 10H30 (2 groupes de 15 personnes) : apprendre à mouler, les personnes pourront reprendre leurs fromages l'après-midi à 16H

Repas champêtre à partir de 12H

Adulte: 21.50€ par personne / enfant : 5.50€

(réservation préférable par téléphone, à la boutique ou sur le marché) avec la participation de La Broche à rotir du Lieuvain

** verre de cidre ou jus de pomme offert (GAEC BOISSEL)*

Le dimanche 21 avril

de 10h à 18h

Tarif : gratuit





HEURTEAUVILLE

CIDRERIE CLOS DES CITOTS

Adrien ROSE
165 Route de la Mailleraye
76940 HEURTEAUVILLE
Tél. 02 35 37 92 59
closdescitots@orange.fr

Production cidricole

Visite et dégustation de la cidrerie

Visite et explication de la fabrication de nos produits puis pour finir une dégustation de ces derniers.

Le samedi 20 avril et dimanche 21 avril de 14h à 18h

Tarif : Gratuit, Entrée libre

BEAUBEC LA ROSIERE

LA FERME DU COQ A L'ANE

Louise GALLIENNE et Sébastien LEVACHER
1974 rue de la Côte du Bastringue
76440 BEAUBEC LA ROSIERE
Tél. 06 32 95 28 93 / 06 75 79 47 79
lecoqalane76@gmail.com

Ferme pédagogique légumes biologiques et biodynamie

L'âne jardinier

Apportez vos collations pour pique-niquer avec nous au sein de la ferme de 12h00 à 14h00.

A partir de 14h00 nous commencerons à vous présenter l'activité de la ferme du coq à l'âne puis le brossage des ânes. Ensuite, nous irons travailler avec eux dans la zone de production des légumes bio & de la biodynamie où nous vous ferons la démonstration des outils utilisés dans la culture sur bute.

Enfin, nous expliquerons l'intérêt de la pratique de la biodynamie avec démonstration avec le dynamiseur.

Le dimanche 21 avril de 12h à 17h

Tarif : Participation libre, Réservation obligatoire

LA CHAPELLE ST OUEN

FERME BRASSERIE NORTHMAEN

Dominique CAMUS
154 le Bourg
76780 LA CHAPELLE SAINT OUEN
Tél. 02 35 09 21 54
ferme.northmaen@gmail.com



Fermebrasserienorthmaen

Production fermière de bières et de whisky

Visite du chai à whisky et de la brasserie

Venez visiter notre chai à whisky avec les explications de toutes les étapes de fabrication de la bière & du whisky. Dégustation à la fin de la visite.

Le samedi 20 avril et samedi 27 avril de 15h30 à 17h

Tarif : 10€/personne, Réservation conseillée

VARNEVILLE BRETTEVILLE

FERME DU PRINTEMPS

Claire VANDENBUCLKE
735 rue du Petit Caux
76890 VARNEVILLE BRETTEVILLE
Tél. 06 95 66 10 05
fermeducolombier@yahoo.fr



gaecduprintemps

Polyculture & élevage, production de kiwis et gîte à la ferme

Visite de la ferme et Animations pour enfants (à partir de 6ans)

Venez visiter la ferme à la rencontre des Salers et oies normandes, puis direction les vergers de kiwis avec quizz en fin de visite. Enfin, des travaux manuels seront proposés (à partir 6 ans).

Le mercredi 24 avril de 14h à 16h

Tarif : 12€/personne, Réservation obligatoire



AMFREVILLE LES CHAMPS

FERME AU FIL DES SAISONS

Brigitte et Antoine VANDECANDELAERE
1352 Route de Yémanville – Hameau de Yémanville
76560 AMFREVILLE LES CHAMPS
Tél. 06 18 17 23 39
lafermeaufildessaisons@wanadoo.fr

Volailles en plein air, verger, culture du lin et céréales

Passer ton diplôme de petit(e) fermier(e)

Partez en famille avec un seau et du pain pour donner à manger aux animaux. Venez ramasser les œufs dans le poulailler, caresser les lapins & vous promener en carriole avec un âne. Remise du diplôme du petit(e) fermier(e).

Le mercredi 24 avril, vendredi 26 avril et vendredi 3 mai de 14h à 18h

Tarif : 2€/personne, Réservation conseillée

CLAVILLE MOTTEVILLE

FERME DES ECOLES

Damien TOUTAIN
163 Route de Cailly – 76690 CLAVILLE MOTTEVILLE
Tél. 07 68 09 43 98
fermedesecoles@gmail.com



fermedesecoles76

Polyculture & élevage bovins

La ferme des enfants

Découverte de la vie à la ferme avec spectacle chanté et de marionnettes, des ateliers sensoriels ainsi qu'une visite auprès des animaux.

Le mercredi 24 avril et mardi 30 avril de 10h à 11h

Tarif : 5€/enfant, Réservation obligatoire

Visite commentée de la ferme

Venez participer à une visite commentée pour découvrir l'exploitation agricole : ferme pédagogique, animaux, cultures et biodiversité.

Le mercredi 24 avril et mardi 30 avril de 15h à 16h

Tarif : 2€/personne, gratuit pour les enfants de moins de 2 ans, Réservation obligatoire



PORT JEROME SUR SEINE

ECURIE DU BOIS D'HARCOURT ET FERME DU TITI

Emmanuelle PRIGENT

Hameau les Fosses
76330 PORT JEROME SUR SEINE
Tél. 07 84 42 35 24
emmanuelle.herrier@yahoo.fr



Centre équestre et ferme pédagogique

Visite et baptêmes de poneys

Venez nourrir les animaux de la ferme (chèvres, moutons, lapins, cochons d'inde) et caresser les alpagas. Vous pourrez faire un baptême poney et visiter le Tipi.

Le jeudi 25 avril
de 14h à 17h30

Tarif : Entrée gratuite, 2€ le baptême poney, Entrée libre

TERRES DE CAUX

LA GODENE

Marc EUDES
872 Route des Trois Fermes - Bennetot
76640 TERRES DE CAUX
Tél. 06 79 41 85 22
gaec.kmas@gmail.com



Bières et polyculture

Le printemps de la bière !

De 14h à 18h, venez en famille ou entre amis participer à la visite commentée de la brasserie.

En parallèle seront proposées une animation sur le lin, visite de la mini ferme ainsi qu'un tour de tracteur.

Restauration sur place possible : crêpes, café, bières...

A partir de 18h30 profitez d'un apéro musical avec le groupe RITHM N WOOD. Possibilité de consommer sur place des bières & planches apéritives. Fin de l'animation à 21h.

Le samedi 27 avril
de 14h à 21h

Tarif : Gratuit sauf consommation sur place, Entrée libre

BOSC LE HARD

LA FERME DU REEL

Adrien LECLERC

598 Chemin de Cressieusemare
76850 BOSC LE HARD
Tél. 06 80 82 47 49
lafermedureel@hotmail.fr



Elevage de volaille, transformation et vente de charcuterie de volaille

Le Réel en fait 2 !

Venez en famille ou entre amis vous régaler avec notre marché de producteurs & vous amuser avec des balades à poney. Une restauration sur place est prévue.

Le vendredi 26 avril
de 17h à 21h30

Tarif : Gratuit, Entrée libre



MONTIVILLIERS

FERME PEDAGOGIQUE D'EPAVILLE

Chantal VIMBERT et Laëtitia BOENNEC

Ferme pédagogique d'Epaville
9 rue Pierre et Marie Curie
76290 MONTIVILLIERS
Tél. 06 45 63 63 65
contact@ferme-epaville.com



Ferme pédagogique et Ateliers

Visite de la ferme et moments de partage avec les animaux

Venez en famille ou entre amis visiter la ferme et rencontrer tous nos animaux ! Vous pourrez assister au nourrissage, au brossage ainsi qu'aux soins que nous leur apportons au quotidien.

Le vendredi 26 avril
de 9h30 à 11h30

Tarif : 8€/enfant et 9€/adulte, Réservation obligatoire

Visite de la ferme et moments de partage avec les animaux

Venez en famille ou entre amis visiter la ferme et rencontrer tous nos animaux ! Vous pourrez assister au nourrissage, au brossage ainsi qu'aux soins que nous leur apportons au quotidien.

Le vendredi 3 mai
de 9h30 à 11h30

Tarif : 8€/enfant et 9€/adulte, Réservation obligatoire
www.ferme-epaville.com Rubrique Découvrir et s'amuser

ESTEVILLE

FERME DU PETIT BOIS

David LEGER

124 Chemin du Petit Bois
76690 ESTEVILLE
Tél. 06 85 37 26 45
fermedupetitbois@gmail.com



Elevage de vaches allaitantes et vente de viande bovine en directe

Visite de la ferme

En famille ou entre amis, venez participer à la visite commentée de la ferme. Nous aurons plaisir à pouvoir répondre à toutes vos questions. Enfin, vous pourrez déguster nos rillettes de bœuf !

Le samedi 27 avril et dimanche 28 avril
de 14h à 18h

Tarif : Gratuit, Entrée libre

LUNERAY

FERME DES TROIS PORTES

Blandine ALEXANDRE

17 Rue des Trois Portes
76810 LUNERAY
Tél. 06 64 82 38 53
lestroisportes@wanadoo.fr



Elevage de vaches allaitantes et porcs sur paille

Du pré à l'assiette

Visites guidées de l'exploitation et chasse aux trésors pour les enfants.

Le samedi 27 avril et dimanche 28 avril
e 9h à 18h

Tarif : Gratuit, Entrée libre

Restauration sur place

Assiettes de charcuteries et fromages fermiers, viande de blonde d'Aquitaine grillée, porcelets cuits à la broche, burgers de la ferme... il y en aura pour tous les goûts !

Le samedi 27 avril et dimanche 28 avril
de 11h à 14h30

Tarif : A partir de 12€, Réservation obligatoire



VIEUX ROUEN SUR BRESLE

FERME DES POMMIERS -ELIXANE

Julia WYGAS et Gauthier COURPOTIN
20 Rue Louis Deschamps
76390 VIEUX ROUEN SUR BRESLE
Tél. 06 50 64 19 69
juliawygas@orange.fr

**Elevage d'ânes et de vaches allaitantes,
fabrication de savons et vergers de pommiers
à cidre**

Démonstration de la traite, fabrication de savons & jeux autour de la vache

Venez découvrir l'élevage de l'âne & de la vache allaitante, la
traite d'une ânesse ainsi que la fabrication de savons.

**Le dimanche 28 avril
de 10h à 17h**

Tarif : Gratuit, Entrée libre

SAINT SAENS

MAISON LEFEVRE

Catherine et Xavier LEFEVRE
122 l'Abbaye
76680 SAINT SAENS
Tél. 02 35 34 52 30
xavier.lefevre@lefevre-surgeles.com



Elevage et transformation de truites

Truite Party !

Visite de la pisciculture et des ateliers de transformation.
Venez découvrir l'ensemble de nos produits avec des animations
culinaires (filet de truite, rillettes, gravlax, burger, œufs de
truite...).

Pour le plus grand plaisir des enfants, ils pourront participer à la
distribution de la nourriture des truites.

**Le jeudi 2 et vendredi 3 mai
de 10h à 16h**

Tarif : Gratuit, Réservation conseillée

ESTEVILLE

STEPHANIE ET VINCENT LEGER

FERME PEDAGOGIQUE

Stéphanie et Vincent LEGER
375 Route d'Emmaus
76690 ESTEVILLE
Tél. 06 60 21 96 01
stephanie.vincent.leger@orange.fr

Polyculture et élevage

C'est le printemps à la ferme de Stéphanie et Vincent

*C'est le printemps : l'heure des naissances et de la
germination ! Venez voir la mise à l'herbe de nos vaches, de
leurs veaux & des taureaux. Lors de la visite des lapins, on
éclaircira ensemble le mystère du lapin de Pâques. N'oublions
pas nos poneys, nos poules et nos chevreux qui sont aussi à
découvrir et à nourrir ! Côté potager, on commence à sortir les
outils pour préparer la terre. Vous repartirez avec un petit pot
de graines de votre choix pour pouvoir suivre leur croissance
à la maison. Prêt à devenir un jardinier ?*

**Du jeudi 2 mai au samedi 4 mai
à 10h et 14h30**

Tarif : 8€/personne, Réservation obligatoire



Retrouvez toutes les fermes du réseau sur www.bienvenue-a-la-ferme.com/normandie

