

Un week-end pour découvrir toutes les facettes de l'agriculture durable !

Les 25 et 26 avril, partez à la découverte de la diversité des fermes qui nous entourent. Rencontrez, le temps d'un week-end, des hommes et des femmes qui pratiquent l'agriculture durable alliant respect de l'environnement, viabilité économique et liens forts avec le territoire.

Les fermes se découvrent à vélo !

Dans les secteurs de Bourges et de La Berthenoux (en Boischaut Sud) partez à la découverte des fermes, à la force des mollets, au cours de randonnées organisées.

> **En Boischaut Sud**, c'est l'équipe AgroCyclo, composée d'élèves du lycée agricole de Châteauroux en partenariat avec le Club Cycliste de Nohant-Vic qui organise une randonnée VTT.

En pratique : Samedi 25 avril deux circuits sont proposés, 23 Km pour découvrir 4 fermes et 42 Km pour en découvrir 5. RDV à partir de 13h30 au stade de la Berthenoux pour les inscriptions et 1er départs dès 14h. Participation aux frais d'organisation 2€. Renseignements et réservations par mail : agrocyclo@gmail.fr.

> **Pour le secteur de Bourges**, c'est l'association « Mon Cher Vélo » qui vous propose ces balades.

En pratique : Départ de Bourges en fin de matinée avec le pique-nique dans le sac à dos. Le samedi direction le Potager de Charles-Marie au Subdray et le dimanche vous rejoindrez les jardins de la Goutelle à la rencontre de Romain Jacquet à St Eloy de Gy.

Renseignements complémentaires sur le site de l'association monchervelo.fr. Inscriptions obligatoires au 0685 605803 ou par mail : c.lepain@orange.fr.

Parmi les 16 itinéraires proposés par le PNR dans le cadre de La Brenne à Vélo, les n°5 et 11 permettent de relier certaines fermes du circuit Brenne. Plus de renseignements sur le site www.parc-naturel-brenne.fr.

Une occasion originale de se rendre sur les fermes par les chemins de traverse et de lier déplacements responsables, activité sportive et découverte du patrimoine agricole.

De Ferme en Ferme en Region Centre

Samedi après midi à partir de 14h.

Dimanche toute la journée de 9h30 à 18h.

Visites gratuites.



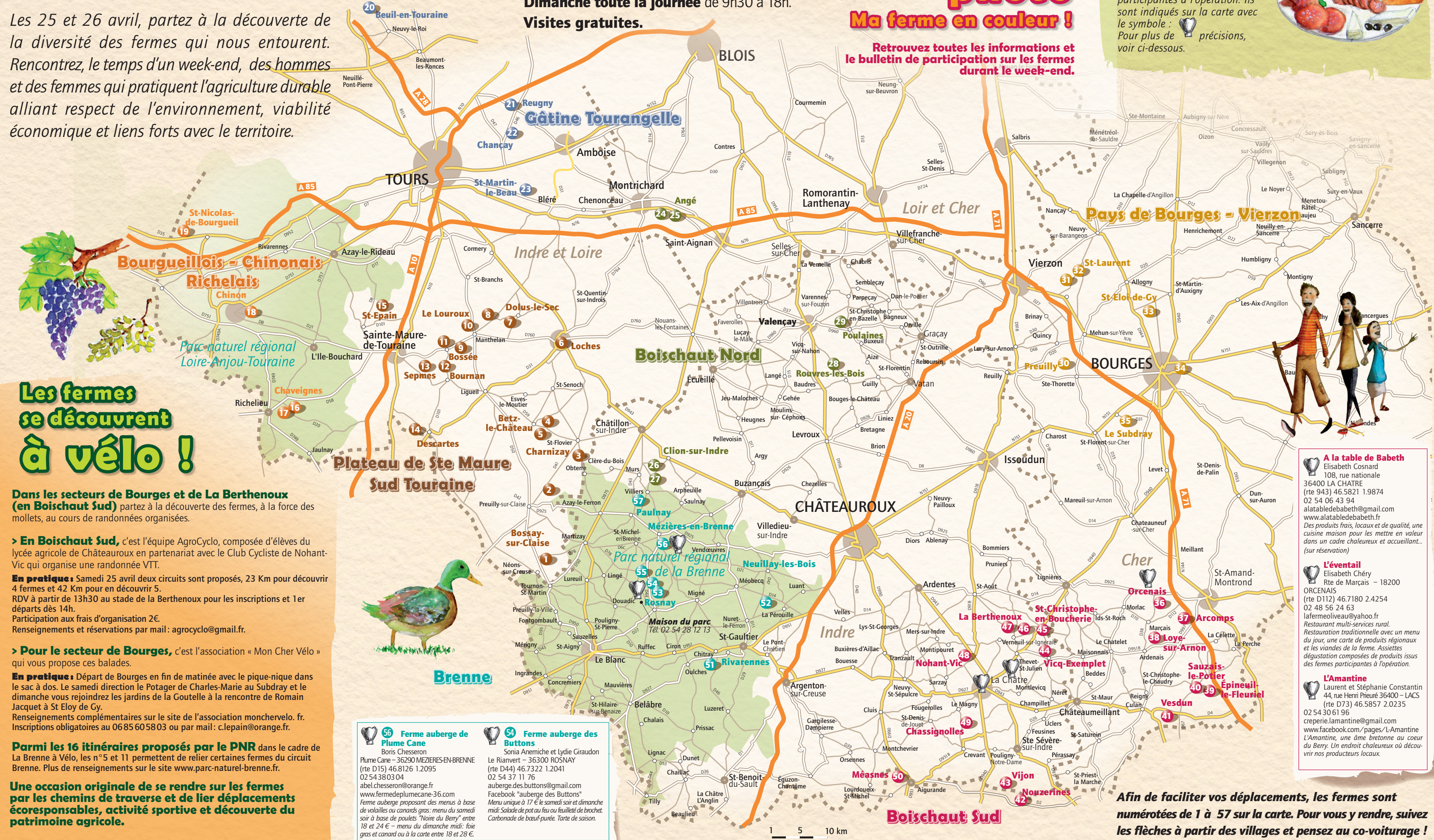
Concours photo

Ma ferme en couleur !

Retrouvez toutes les informations et le bulletin de participation sur les fermes durant le week-end.

De la ferme... à l'assiette !

En Brenne et Boischaut Sud, trois restaurants et deux Fermes Auberges vous proposent des menus élaborés avec les produits des fermes participantes à l'opération. Ils sont indiqués sur la carte avec le symbole : Pour plus de précisions, voir ci-dessous.



56 Ferme auberge de Plume Cane
Boris Chesseron
Plume Cane - 36290 MEZIERES-EN-BRENNES
(rte D15) 46.8126 1.2095
02 54 38 03 04
abel.chesseron@orange.fr
www.fermedeplumecane-36.com
Ferme auberge proposant des menus à base de volailles ou canards gras: menu du samedi soir à base de poulets "Noire du Berry" entre 18 et 24 € - menu du dimanche midi: foie gras et canard ou à la carte entre 18 et 28 €.

54 Ferme auberge des Bouttons
Sonia Anemichie et Lydie Giraudon
Le Rianvert - 36300 ROSNAY
(rte D44) 46.7322 1.2041
02 54 37 11 76
auberge.des.bouttons@gmail.com
Facebook "auberge des Bouttons"
Menu unique à 17 € le samedi soir et dimanche midi: Salade de pot au feu ou feuilleté de brochet. Carbonade de bœuf-purée. Tarte de saison.

A la table de Babeth
Elisabeth Cosnard
108, rue nationale
36400 LA CHATRE
(rte 943) 46.5821 1.9874
02 54 06 43 94
alatabledebabeth@gmail.com
www.alatabledebabeth.fr
Des produits frais, locaux et de qualité, une cuisine maison pour les mettre en valeur dans un cadre chaleureux et accueillant... (sur réservation)

L'éventail
Elisabeth Chéry
Rte de Marçais - 18200 ORCENAI
(rte D112) 46.7180 2.4254
02 48 56 24 63
lafermeoliveau@yahoo.fr
Restaurant multi-services rural. Restauration traditionnelle avec un menu du jour, une carte de produits régionaux et les viandes de la ferme. Assiettes dégustation composées de produits issus des fermes participantes à l'opération.

L'Amantine
Laurent et Stéphanie Constantin
44, rue Henri Pieuvre 36400 - LACS
(rte D73) 46.5857 2.0235
02 54 30 61 96
creperie.lamantine@gmail.com
www.facebook.com/pages/L-Amantine
L'Amantine, une âme bretonne au cœur du Berry. Un endroit chaleureux où découvrir nos producteurs locaux.

Plateau de Ste Maure – Sud Touraine (37)

1 Vincent et Marie-Agnès Peltier

La Drageonnière
37290 BOSSAY SUR CLAISE
(rte D14) 46,7806 0,9549
02 47 94 52 31
vmappeltier@wanadoo.fr
Chèvres et brebis au pâturage. Venez déguster nos fromages et autres spécialités.

2 EARL Jardins Vergers

Tony Debas et Sylvain Bardin
La Petite Rabaudière
37290 BOSSAY SUR CLAISE
(rte D41) 46,8742 0,9557
06 76 55 85 43
jardin.verger37@gmail.com
Ferme arboricole en agriculture bio. Intéressés par la permaculture, nous avons développé l'activité (maraîchage et l'élevage). Venez découvrir la ferme.

3 GAEC des Merciers

Les Merciers
37290 CHARNIZAY
46,5546 1,0209
02 47 94 53 45
louis.bonneau@wanadoo.fr
Production laitière en pâturage 8 à 9 mois de l'année, recherche de l'autonomie alimentaire pour le troupeau et la recherche de cultures alternatives pour produire des matières azotées.

4 EARL Joubert

Pascal et Catherine Joubert
La Rabinière
37600 BETZ LE CHATEAU
(rte D59) 46,99061 0,96234
pascal.joubert4@wanadoo.fr
Ferme en agriculture bio : des chèvres, des fromages, des céréales, des semences paysannes, des cochons en plein air. Venez partager nos passions ! Casse-croûte possible sur place. Atelier pour enfants : semis de maïs population.

5 Philippe Joubert

L'Aubier
37600 BETZ LE CHATEAU
(rte D59) 46,977582 0,932657
02 47 92 32 54
phi.joubertb@wanadoo.fr
Exploitation céréalière biologique depuis 1992 (174 ha). Plusieurs ateliers : production, séchage, stockage des céréales, mélange pour les animaux. L'ensilage des céréales et des mélanges est réalisé sur l'exploitation.

6 GAEC Saint Paul

Sophie Crépin
73, rue Saint Jacques
37600 LOCHES
47.137665 0.999659
crepins@aliceads.fr
Venez découvrir une champignonnière dans cette ancienne carrière de tuffeau. RDV devant l'entrée de la carrière toutes les heures samedi de 14h30 à 17h30 et dimanche à 10h30 et 11h30 puis de 14h30 à 17h30.

Bourgueillois – Chinonais – Richelais (37)

16 Joël Devijver

Grand Mont – 37120 CHAVEIGNES
(rte D20) 47,0138 0,3703
02 47 95 30 29
agnes.devijver@wanadoo.fr
www.safraan-touraine.com
Nous sommes en agriculture biologique et oeuvrons dans le respect de l'environnement. Venez découvrir notre façon de travailler en autonomie sur notre ferme.

17 Les Bergers de la Veude

Adrien Caillu et Emilie Selambin
Maison Neuve
37120 CHAVEIGNES
(rte D20) 47,01 0,35
06 03 13 32 42
lesbergersdelaveude@gmail.com
Emilie et Adrien vous invitent à découvrir et partager leur passion pour l'élevage de brebis. Visite de la ferme et de ses animaux, dégustation de nos fromages de brebis.



Les Bergers de la Veude 17

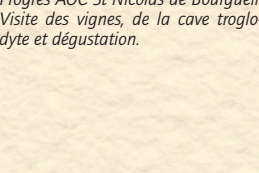
• Tonte de brebis et balades en calèche.

18 EARL Domaine de Noiré

Jean-Max Manceau
160, rue de l'Olive – 37500 CHINON
47,165075 0,285248
02 47 93 44 89
domaine.de.noire@orange.fr
Aimer son terroir, c'est avoir envie de le partager et d'en transmettre toute sa richesse. Venir au Domaine, c'est vous offrir la possibilité de mieux connaître le travail de la vigne, de déguster des produits locaux et de rencontrer des producteurs passionnés.

19 Domaine du Mortier

Fabien Boisard
Le Bas Mortier
37140 ST NICOLAS DE BOURGUEIL
(rte D35) 47,3018 0,1262
06 71 62 37 38
f.boisard@boisard-fils.com
maison-boisard-fils@orange.fr
www.boisard-fils.com
Domaine Viticole de 13 ha en AB depuis 1998. Mention Nature et Progrès AOC St Nicolas de Bourgueil. Visite des vignes, de la cave troglodyte et dégustation.

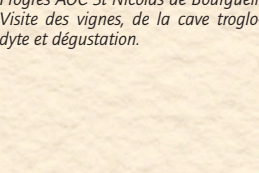


Domaine du Mortier

• Tonte de brebis et balades en calèche.

20 Les jardins de la Butte

Fabian Jaubertou
Terres – Route De Neuvy
37370 BUEIL EN TOURAINE
(rte D5) 47,64035 0,558268
06 16 97 15 57
fabianjaubertou@hotmail.com
www.facebook.com/lesjardinsdelabutte
Installés en maraichage bio en 2014 avec ventes de légumes sous contrat en AMAP. Etant très intéressés par la permaculture, nous essayons de mettre en œuvre des techniques qui préservent un maximum notre environnement (planches permanentes, absence de traitement y compris bio).

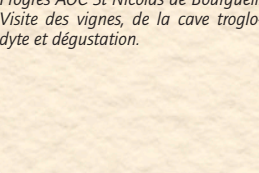


Les jardins de la Butte

• Tonte de brebis et balades en calèche.

21 Les Délices d'Agnès

Agnès Robineau
La Forêt
37240 BOSSÉE
(rte D769) 47,120757 0,727426
06 12 48 71 18
lesdelicesdagnes@free.fr
C'est une exploitation à taille humaine soucieuse du respect du vivant végétal et animal, et des valeurs de la permaculture, du BIO. Ce site regroupe un conservatoire de race en volailles, du maraichage en légumes anciens et des plantes aromatiques.

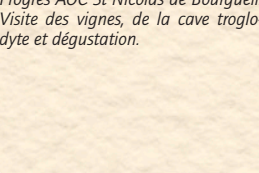


Les Délices d'Agnès

• Tonte de brebis et balades en calèche.

22 Véronique Jarossay

Les Bruyères
37240 BOURNAN
(rte D101) 47,078504 0,724001
biquettesdesbruyeres@orange.fr
Venez apprendre la vie de nos biquettes (85 chèvres sur 18 hectares), comprendre nos choix alimentaires, nos choix de cultures et la fabrication du fromage. Venez participer à une dégustation éducative (l'après-midi). Et prendre conscience du rôle joué par la ferme sur votre territoire.

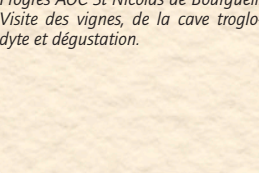


Véronique Jarossay

• Tonte de brebis et balades en calèche.

23 Bernard Baranger

Pineau
37240 MANTHELAN
(rte D50) 47,159161 8,818667
06 87 10 66 01
bernard.baranger37@gmail.com
Ferme arboricole en agriculture bio. Intéressés par la permaculture, nous avons développé l'activité (maraîchage et l'élevage). Venez découvrir la ferme.

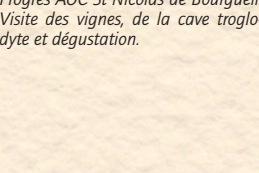


Bernard Baranger

• Tonte de brebis et balades en calèche.

24 Didier Gibon

Le Fay, 37240 BOSSÉE
(rte D760) 47,109814 0,759250
06 82 99 02 08
didier.gibon@wanadoo.fr
Nous ne sommes pas propriétaires de la Terre, nous l'empruntons à nos enfants, du coup, nous avons la volonté de mettre en place des Techniques Culturelles Simplifiées et une pratique en Agriculture Biologique.

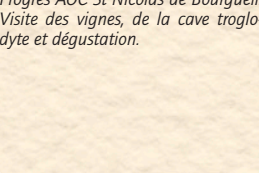


Didier Gibon

• Tonte de brebis et balades en calèche.

25 EARL Dominique GIBON

Dominique Gibon
Le Grand Bray
37240 LE LOUROUX
(rte D50) 47,145224 0,179484
06 70 57 93 64
dominique.gibon@wanadoo.fr
Ferme en agriculture biologique. Vaches laitières et maïs population. Objectif : autonomie alimentaire pour le troupeau et préservation des sols.

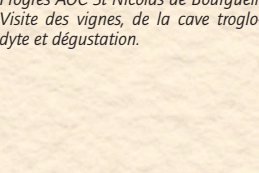


EARL Dominique GIBON

• Tonte de brebis et balades en calèche.

26 Ferme du Cabri au lait

Claire Proust et Sébastien Beaury
Les Héraults
37800 SEPME
(rte D760) 47,0978 0,6767
02 47 32 94 86
sebastienbeaury@cabriault.fr
www.cabriault.fr
Venez découvrir la ferme et ses produits : fromages, yaourts et confitures de lait de chèvre, plantes aromatiques et médicinales. Aller rejoindre le temps d'une promenade les chèvres qui pâturent dans les prairies. Restauration sur place avec fougères au fromage, glaces, crêpes.

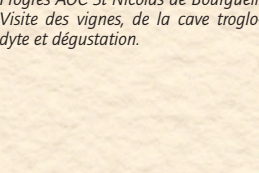


Ferme du Cabri au lait

• Tonte de brebis et balades en calèche.

27 David Audiguet

L'Auvergnière
37160 DESCARTES
46,988679 0,6539
06 61 12 06 13
lagauloise.doree@sfr.fr
L'EARL la Gauloise dorée est une exploitation située à Descartes où sont élevés et transformés des canards. Venez découvrir ses rillettes et différents produits.

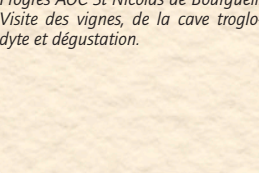


David Audiguet

• Tonte de brebis et balades en calèche.

28 Ferme de l'Archerie

François et Camille Echerseau
L'Archerie
37800 ST EPAIN
(rte D21) 47,1805 0,5766
02 47 73 51 25
echerseau.francois@gmail.com
www.lafarmedelarcherie.fr
Une histoire familiale qui dure depuis 45 ans en agriculture biologique, la Ferme de l'Archerie fabrique son fromage de chèvre comme une histoire d'antan.

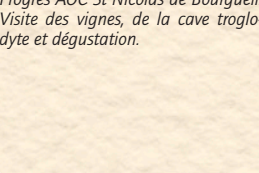


Ferme de l'Archerie

• Tonte de brebis et balades en calèche.

29 Ferme des Places

Béatrice et Michel Billon
Route de Vignoux sur Barangeon
18330 ST LAURENT
(rte D30) 47,2204 2,2008
02 48 51 50 70
fermedesplaces@orange.fr
www.fermedesplaces.com
A l'orée de la Sologne, un coin de nature préservé. Fromages et yaourts de chèvre BIO, savons au lait de chèvre. Visite de l'élevage, de la fromagerie et dégustation. Rénovation de la ferme en éco-construction. Gîte, roulotte et chambre d'hôtes.

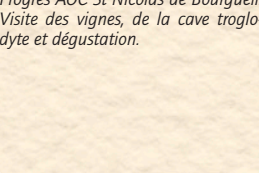


Ferme des Places

• Tonte de brebis et balades en calèche.

30 Les légumes du Berry

Anne Serpault
Jacques au Bois
18120 PREUILLY
(rte D23 et D27) 47,094249
2,171112
06 40 26 28 72
anneserpault@hotmail.fr
Jeune maraîchère récemment installée à Jacques au Bois : venez découvrir mon installation et mes légumes bio !

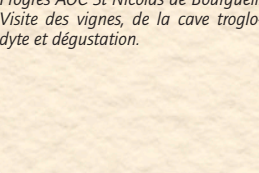


Les légumes du Berry

• Tonte de brebis et balades en calèche.

31 Ferme des Vigneaux

Marion David et Didier Hoefflin
2, route de la Couturanderie
18330 ST LAURENT
(rte D30) 47,225641 2,212976
02 48 71 15 46
www.fermedesvigneaux.fr
Ferme pédagogique et légumes bio – Ferme à vocation autosuffisante. Les légumes s'en donnent à cœur joie dans ce magnifique jardin mené avec soin en philosophie permaculture. Autour, les animaux goûtent chaque jour des mets délicieux directement prélevés dans la nature environnante (pissenlits, orties, trèfles, limaces...).
Ferme des Vigneaux 32

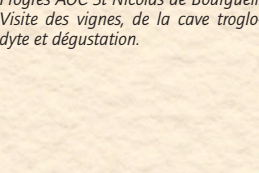


Ferme des Vigneaux

• Tonte de brebis et balades en calèche.

32 Les Jardins de la Goutelle

Romain Jacquet
2, La Goutelle – 18110 ST ELOY DE GY
(rte D944) 47,172409
2,358663
06 18 40 27 04
romainjacquet@yahoo.fr
Créés en 2013, Les Jardins de la Goutelle pratiquent l'agriculture biologique et produisent en maraichage diversifié depuis 2014. En l'absence de mécanisation, les pratiques culturales tendent à diminuer le travail du sol et intensifier la production sur de petites surfaces.

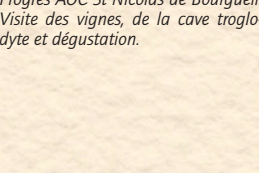


Les Jardins de la Goutelle

• Tonte de brebis et balades en calèche.

33 Les Jardins de la Goutelle

Romain Jacquet
2, La Goutelle – 18110 ST ELOY DE GY
(rte D944) 47,172409
2,358663
06 18 40 27 04
romainjacquet@yahoo.fr
Créés en 2013, Les Jardins de la Goutelle pratiquent l'agriculture biologique et produisent en maraichage diversifié depuis 2014. En l'absence de mécanisation, les pratiques culturales tendent à diminuer le travail du sol et intensifier la production sur de petites surfaces.

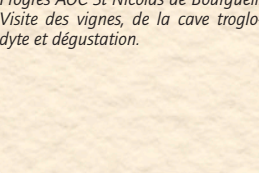


Les Jardins de la Goutelle

• Tonte de brebis et balades en calèche.

34 Le goût des Marais

Guillaume Lajoinie
Marais de Bourges
Chemin de St Ursin
18000 BOURGES
(rte D2E) 47,090089 2,42154
06 48 38 62 11
guilajoie@hotmail.com
www.legoutdesmarais.hautetfort.com
Au cœur de la ville de Bourges, c'est un espace de verdure et de liberté qui accueille « Le goût des Marais » votre producteur de fruits et légumes. La production est en partie vendue pour les restaurants locaux afin de garantir la plus grande fraîcheur.

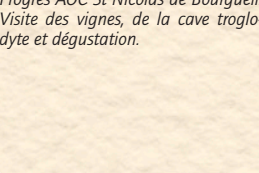


Le goût des Marais

• Tonte de brebis et balades en calèche.

35 Au potager de Charles-Marie

Charles-Marie Terrier-Castelli
Cologne
18570 LE SUBDRAY
(rte D31) 47,0094 2,3209
06 84 71 11 29
cmtcastelli@yahoo.fr
Venez découvrir mes petits jardins bios de légumes anciens, petits fruits, fleurs vivaces et plantes aromatiques, ainsi que nos plants et fruits tropicaux !

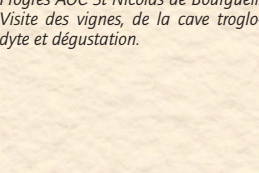


Au potager de Charles-Marie

• Tonte de brebis et balades en calèche.

36 La Ferme d'Oliveau

Laurent Coudrin
Oliveau – 18360 ORCENAI
(rte D112) 46,7203 2,3951
02 48 96 71 60
lafermeoliveau@yahoo.fr
Exploitation traditionnelle bovin allaitant et engraissement porcin avec atelier de transformation, charcuterie artisanale et traiteur.

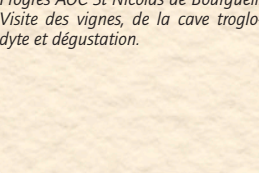


La Ferme d'Oliveau

• Tonte de brebis et balades en calèche.

37 Ferme de Chaillat

Laila Lamandier et Benoît Aupetitgendre
Chaillat – 18200 ARCOMPS
(rte D951) 46,662001 2,378318
09 73 01 68 89
ferme.chaillat@laposte.net
www.fermechaillat.fr
Production de porcs et volailles fermières en AB. Transformation des viandes sur place : viandes fraîches, charcuteries fermières biologiques, sèches ou en pots.

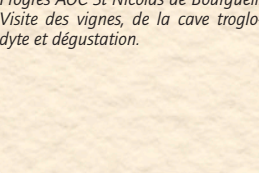


Ferme de Chaillat

• Tonte de brebis et balades en calèche.

38 Justine Floquet

La Place
18170 LOYE SUR ARNON
(rte D951) 46,662611 2,37834
06 85 06 11 33
floquet.justine@hotmail.fr
Venez découvrir les chèvres Alpines et du Rove, les brebis laitières Limousines et Corsets, les vaches Highland... au cœur du boischaut dans une belle ferme berichonne. Dégustation de fromages et de produits locaux.

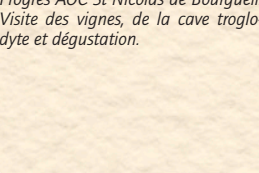


Justine Floquet

• Tonte de brebis et balades en calèche.

39 Mickaël, Marie-Anne et Jacques Laxeux

Les Turlons
18360 EPINEUIL LE FLEURIEL
(rte D64) 46,5716 2,5217
02 48 63 13 89
fermedesturlons@sfr.fr
www.fermedesturlons.fr
Exploitation familiale en agriculture biologique avec production de viande bovine charolaise, veau sous la mère et fromage de chèvre. Dégustation de produits.

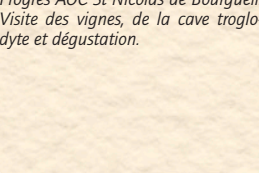


Mickaël, Marie-Anne et Jacques Laxeux

• Tonte de brebis et balades en calèche.

40 Charles-Louis Chevillard

Le Grand Bois
18360 SAULZAIS LE POTIER
(rte D64) 46,571357 2,501068
06 87 20 33 75
Méthode recherchant la plus large autonomie : utilisation du compost des animaux de la ferme, bois broyé, association de plantes, petites surfaces d'une même variété et irrigation à minima.

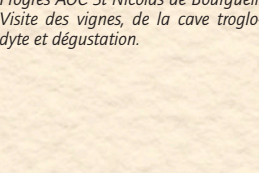


Charles-Louis Chevillard

• Tonte de brebis et balades en calèche.

41 Vincent Chauvelot

Maison Rouge
La Cour – 18360 VESDUN
(rte D943) 46,5284 2,3958
06 15 64 05 97
Domaine viticole de 2,5 ha en agriculture biologique où sont cultivés : pinot noir, gamay, sauvignon, genouillet et chardonnay. Les vins sont élaborés sans ajout de sucre, levures, enzymes ou bactéries du commerce pour donner une libre expression au terroir.

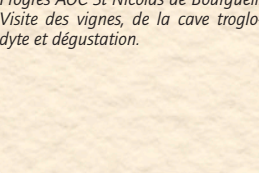


Vincent Chauvelot

• Tonte de brebis et balades en calèche.

42 Pot d'vache

Eric Robin Lamotte
Le Grand Mère – 23600 NOUZERINES
(rte D83) 46,2332 2,0646
06 32 91 44 22
potdvache@sfr.fr
Venez découvrir une petite ferme en agriculture biologique de 12 vaches de races traditionnelles laitières et la transformation du lait en fromages, yaourts, crème crue et fromage blanc.

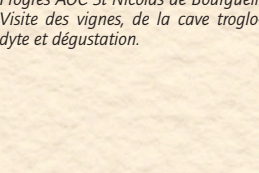


Pot d'vache

• Tonte de brebis et balades en calèche.

43 Roland Sauvage

Les Muraillies
36160 VIJON
(rte D71) 46,4118 2,0999
06 85 60 04 03
sauvageroland@orange.fr
Exploitation traditionnelle du Boischaud Sud en polyculture-élevage. Préservation du bocage.

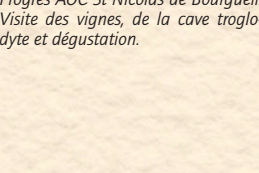


Roland Sauvage

• Tonte de brebis et balades en calèche.

44 Ferme du Pré Vert

Valérie Kupiecki
Les Loges
36400 VIQ EXEMPLET
(rte D940) 46,6379 2,1173
02 54 30 03 53
Venez dans nos prairies à la découverte des 2 pattes (Poules noires du Berry notamment) et 4 pattes (agneaux), du foie gras aux rillettes, vous en serez épaillés ! Possibilité de pique-nique, plancha fournie sur demande.

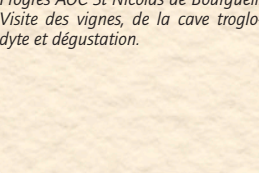


Ferme du Pré Vert

• Tonte de brebis et balades en calèche.

45 GAEC Augros

Gilles et Jean Pierre Augros
Le Bourg – 36400 SAINT CHRISTOPHE EN BOUCHERIE
(rte D940) 46,6786 2,1196
06 14 60 82 96
jpm.augros@wanadoo.fr
Découvrez l'évolution de notre élevage bovin charolais élevé et engraisé dans le bocage depuis plus de 80 ans. Visite d'une chaufferie bois déchiquetée.

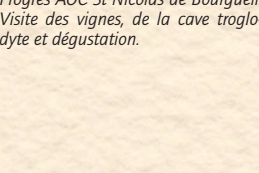


GAEC Augros

• Tonte de brebis et balades en calèche.

46 EARL La Chèvrerie des sept chemins

Jacques De Révière
Les Sept Chemins
36400 LA BERTHENOUX
(rte D940) 46,6713 2,0913
06 60 13 47 58
deschodt_pascal@yahoo.fr
Exploitation caprine avec 300 chèvres en production. Fromages en AOP Valençay.

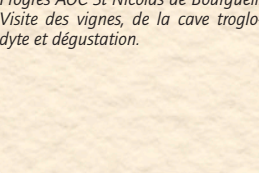


EARL La Chèvrerie des sept chemins

• Tonte de brebis et balades en calèche.

47 EARL Le Jardin de l'Erable

Elodie Proton et Maxime Hideux
L'Erable
36400 LA BERTHENOUX
(rte D68) 46,6799 2,0562
06 70 50 44 14
maxime.hideux@gmail.com
Production de légumes et de plants en agriculture raisonnée.

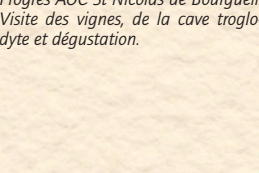


EARL Le Jardin de l'Erable

• Tonte de brebis et balades en calèche.

48 Jean Aubailly

La Beauce
36400 NOHANT VIC
(rte D943) 46,6233 1,9592
02 54 31 07 45
jeanauba@orange.fr
Sur les pas de Georges Sand, venez découvrir notre élevage de chèvres et la fabrication du fromage.

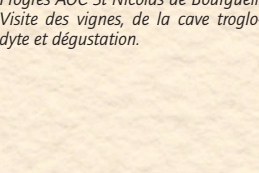


Jean Aubailly

• Tonte de brebis et balades en calèche.

49 Ferme biologique du Grand Bois

Laurent Delrieu
Le Grand Bois
36400 CHASSIGNOLLES
(rte D41) 46,5181 1,945
06 26 35 25 11
lafarmedugrandbois@aliceads.fr
www.delrieu-chevrieur-fromager.fr
Venez découvrir la chèvre dans son milieu naturel et la ferme en agroécologie.



Ferme biologique du Grand Bois

• Tonte de brebis et balades en calèche.

50 EARL des Châtaigniers

Elsa, Philippe et Joëlle Auvillain
12, Mameron
23360 MEASNES
(rte D990) 46,436 1,8123
06 64 27 18 61
Ferme familiale en agriculture biologique : élevage bovin race Limousine, maraichage et culture de céréales pour les animaux et parfois aussi notre pain !