

Les Fermes ouvertes...



Ferme de Champgarnier Saint-Lambert des Bois

1

Toute la journée :

- Exposition sur les fermes du territoire.
- Animation nature par M. Chollet.
- Atelier travaux manuels masques, colliers, bijoux.
- Chercheur d'or dans botte de paille.
- Exposition de photos sur les fermes patrimoniales du territoire (certaines de Yann Arthus-Bertrand).

A certaines heures :

- Concours de pêche à la carpe : apportez vos cannes !
- Présentation de la basse-cour et de la ferme.
- Baptême à dos d'âne, tours en calèche.
- Visite guidée sur l'agriculture à Champgarnier avec JP. Carcel, guide de Parc à 14h30 et 17h45.
- A 15h30, arrivée du circuit théâtral, la "re-visite" (voir au recto).

Pour déjeuner

- Menu proposé : assiette garnie ou club sandwich avec produits de saison du jardin.
- Terrines et pâtisseries maison.
- Crêpes + buvette.
- Fabrication et dégustation de boudin.
- Tarif 10 € adultes et 7 € enfants.
- Inscription : www.parc-naturel-chevreuse.fr (rubrique actualités) ou au 01 34 61 86 30.



Ferme de la Grand'Maison Chevreuse

3

Pour déjeuner

- Barbecue sur réservation obligatoire : grillades, viande de bœuf avec accompagnement : patates braisées, terrines, salades maison et dessert maison. Prix : 15 € à 22 € selon la pièce de bœuf choisie (hors boissons), apéritif offert. Acompte 10 € à la réservation.
- Inscription : par mail à contact@fermedelevagegrandmaison.fr ou au 06 86 89 66 08.

Toute la journée :

- Animations ludiques et jeux autour de la nature et de la ferme avec la ludothèque le "Fou rire" de Chevreuse.
- La vie des abeilles par Pascal et Vincent.
- Crêpes bretonnes par Tonia et Jean-Michel.
- Vente de légumes bio par François, maraicher.

A certaines heures :

- Tour en tracteur à 11h et à 14h30.
- E-graine : sensibilisation et éducation au développement durable, atelier autour des produits de consommation locale (14h-18h).

- Démonstration de chiens de berger pour le regroupement des brebis par Nathalie et Stéphane.
- Balades à poney par le centre équestre du Moulin de la Forge.
- Visite guidée de la ferme avec Richard et les exploitants Martine et Frédéric.
- Vente de viande (jeune vache et veau sous la mère) à partir de 16h.

5

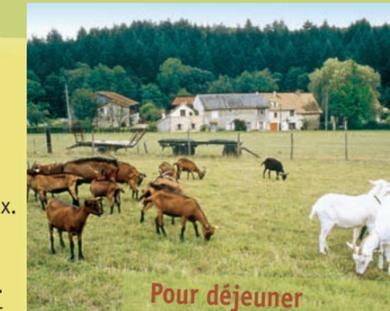
Ferme de La Noue La Celle-les-Bordes

Toute la journée :

- CAT d'Aigrefoin : stand fleurs et produits artisanaux.
- La vie des abeilles par Dimitri Tusera, apiculteur.
- Body Nature, produits écologiques et biologiques.
- Peinture animalière sur porcelaine avec C. Bodénant.
- Démonstration de ferrage avec un maréchal ferrant.
- Démonstration de fabrication de chaises longues par Arnaud Delannoy.
- Crêpes et boissons.
- Dégustation et vente de bière bio de la Vallée de Chevreuse par Emmanuel Rey, brasseur à Bonnelles.

A certaines heures :

- Visite guidée : "Vie à la ferme au Moyen-âge" par S. Lorient à 16h30.
- Avec la bibliothèque de la Celle-les-Bordes : Raconte-tapis et jeu de cubes géants à 11h, Raconte-patouille à 14h, Kamishibaï à 16h.
- Tonte de brebis 10h30-12h30 / 14h30-17h.
- Traite des chèvres à 10h30.



Pour déjeuner

- Barbecue avec produits de la ferme. Repas 100 % bio. De 12h à 13h30. Tarif 20 €.
- Inscription : www.parc-naturel-chevreuse.fr (rubrique actualités) ou au 06 80 38 38 99.

2

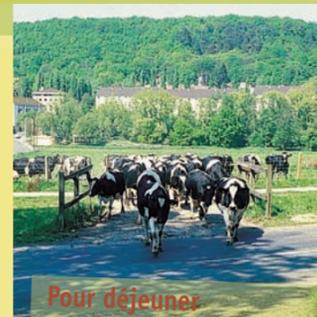
Ferme de Coubertin Saint-Rémy-lès-Chevreuse

Toute la journée :

- Sandrine Mia, confitière vous fait découvrir et déguster toutes ses spécialités, ses mélanges de fruits et d'épices inattendus.
- Pain Bio, présenté par le boulanger lui-même, de la boulangerie "Les Six moulins" de Bullion.
- Jeu de la Chèvre grandeur nature : pour petits et grands, un jeu de l'oie pour tout apprendre sur les chèvres.
- Atelier lecture animé par la ludothèque de Magny-les-Hameaux, toute la journée pour petits et grands.
- Coin câlin avec les lapins de la ferme.
- Jeu du goût avec les produits de la ferme.

A certaines heures :

- Traite des vaches et des chèvres : 16h15 à 17h15 - 18h15 à 19h.
- Maïta, conteuse, vous racontera de belles histoires, de 15h30 à 17h.
- Visite guidée de la ferme à 10h30 et 15h par Françoise, Isabelle et Pascal.
- Exposition sur l'alimentation des animaux.
- Exposition sur la fabrication fromagère dans la ferme de Coubertin.
- Visites guidées avec Sylvaine Bataille, guide de Parc : Opération "Prairies ouvertes" : une promenade champêtre à la découverte de ces pratiques agricoles qui cultivent le paysage. Départs à 14h et à 16h.



Pour déjeuner

- La boutique sera ouverte pour tous afin de vous permettre de pique-niquer avec les produits de la ferme. De 10h à 14h et de 15h à 19h.
- Votre goûter à la ferme : crêpes, pâtisseries maison, lait fermier, etc...

4

Ferme de la Budinerie La Celle-les-Bordes

Toute la journée :

- Dégustation, vente de pain et farine en direct de la boulangerie.

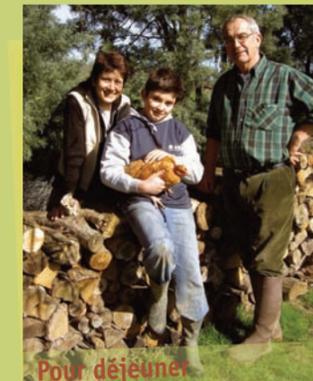
A certaines heures :

- Atelier de fabrication du pain pour les enfants. A partir de 6 ans. A 10h, 12h, 14h30, 16h30. Groupes entre 5 et 7 enfants.
- Visite du moulin de 10h à 12h et de 13h à 18h.
- Atelier de pâte à sel : à 10h, 12h, 14h30, 16h30.



Pour déjeuner

- Espace pique-nique à disposition. Apportez vos nappes et provisions et préparez-vous de délicieux sandwiches avec du pain Bio de la ferme.



Pour déjeuner

- Le repas du fermier, issu de la production de la ferme de la Quoiqueterie, vous sera servi dans la cour de la ferme. Vous pourrez déguster en plein air, terrines, rillettes, jambon maison, poulet, etc...
- Sur réservation par mail à laquoiqueterie@orange.fr, repas servi de 12h à 15h prix : 17 €/pers. (hors boissons).

Ferme de la Quoiqueterie Vieille-Eglise-en-Yvelines

6

Toute la journée :

- "La Maison de paille" présentée par C. Desmichelle, architecte DPLG, spécialiste de la construction en paille.
- "Les pots à lait et les outils anciens de la ferme". P. Angot présente sa collection privée, de nos ancêtres à nos jours.
- Marché fermier : quelques producteurs présenteront leurs produits.

A certaines heures :

- Conférence - animation à 15h30 : la botte de paille est issue d'une seule transformation et est directement mise en œuvre dans la construction de bâtiments à très hautes performances thermiques. Economie sociale et solidaire, respect de l'environnement, mise en valeur des rapports humains.
- Le quizz "Maison de paille", pour tous et toutes, 20 questions pour 20 réponses à retenir... et gagner le mega panier garni des produits de la ferme de la Quoiqueterie. (clôture à 15h et remise du prix à l'heureux gagnant, à 15h30 par Mme le Maire).
- Chasse à l'œuf de poule (inscription 1 €) : dans le jardin, vous irez à la recherche des œufs cachés (âge maxi 7 ans, départ 15h).



Toute la journée :

- Exposition de cartes postales anciennes sur la vallée de Chevreuse.
- Roland, apiculteur offrira une dégustation de son fameux miel.
- Baptême et initiation en poney avec le Haras de la Gire.
- Crêpes, buvette toute la journée.
- Jus de pomme bio et cidre Bio de M. Alexandre.
- Exposition et démonstration de vitraux par Dominique Bayle, artisan d'art.
- Eric, ferronnier fera une démonstration d'affûtage de couteaux.

Ferme de Fanon Senlis

7

Pour déjeuner

- Entrée, barbecue, dessert. Tarif 15 €.
- Réservation obligatoire par téléphone au 06 80 06 05 87 ou sur www.parc-naturel-chevreuse.fr. Acompte de 5 €.

- Exposition sur des objets en cuir par Frédéric.
- Karine, créatrice de bijoux vous présentera ses œuvres.
- Dégustation et vente d'huile de colza par Edith.
- Dégustation et vente d'escargots.

A certaines heures :

- Visites guidées de la ferme par les exploitants, Christelle et Stéphane Rous : 10h30, 11h30, 14h30, 16h30.
- Lecture de contes autour des escargots par la librairie "les Racines du vent" - 14h à 15h30.

8

La Pomme d'or bio Senlis

Toute la journée :

- Marché bio : vente et dégustation de légumes sur place.
- Découverte et animations autour des poneys et chevaux de l'exploitation.
- Le lombricompostage dans la culture biologique, l'association Ville verte vous propose de venir découvrir la technique du compostage à travers deux procédés originaux. Ces outils étonnants fascineront petits et grands. De 14h à 18h.

A certaines heures :

- Visite guidée sur les méthodes culturales biologiques : potager, verger, etc...
- Randonnée commentée sur les paysages agricoles avec Laurence Renard, paysagiste au Parc naturel : "De vallées en plateaux, l'évolution des paysages agricoles". Départ à 10h, arrêt à la ferme de Fanon. Durée 2h. Prévoir son panier-repas.

Dans ces fermes du Parc naturel régional, les produits issus de l'élevage sont transformés et vendus sur place. Plusieurs exploitants ont obtenu la Marque Parc naturel régional pour leur contribution au développement durable, d'autres sont labellisés Bio. Découvrez leur savoir-faire, les techniques de production et savourez leurs produits...



Pour déjeuner

- Espace pique-nique à disposition. Apportez vos nappes et provisions !