

COMMUNIQUE DE PRESSE



Portes Ouvertes Printemps à la ferme Samedi 14 et Dimanche 15 avril 2018



Bienvenue à la Ferme fête le retour du Printemps ! Venez découvrir les fermes du réseau en Vienne, Deux-Sèvres et Charente les **14 et 15 avril prochains.**



Venez nous voir!

Derrière chacun de nos produits, un agriculteur engagé a plaisir à partager son savoir faire et vous faire découvrir les coulisses de sa ferme. Le week-end Portes Ouvertes tombe à pic, ne manquez pas une virée à la ferme le samedi 14 et le dimanche 15 avril!

Pour la petite histoire...

Le week-end des **Portes Ouvertes** a été initié par les agriculteurs de la Vienne en 1991, et organisé dans les départements de l'ex Poitou-Charentes à partir de 1995. Ce rendez-vous convivial est une **véritable institution** attendue par de très nombreux picto-charentais et voisins des départements limitrophes.

Il aura donc lieu le 3ème week-end d'avril pour fêter non seulement le printemps mais aussi la floraison d'une petite fleur dans nos campagnes, symbolisée par le logo Bienvenue à la ferme.

Les agriculteurs « Bienvenue à la ferme » vous attendent dans les **60 exploitations participant en Poitou et en Charente**, pour vous faire partager leur quotidien.

De la production au produit fermier que vous achetez près de chez vous et consommez à la maison ou le temps d'un repas sur une exploitation; l'activité agricole y est expliquée à travers un parcours ludique et pédagogique.

Autant de manières de tisser une relation directe, de proximité et de confiance, avec les agriculteurs.

Avec eux, partagez également de bonnes pratiques pour l'environnement : récupération de l'eau de pluie, utilisation de vaisselle lavable plutôt que jetable pour les dégustations, gestion adaptée des déchets, ressources des énergies renouvelables et alternatives (solaire, photovoltaïque, graisse d'oie, laine de mouton, etc.), innovation grâce à de nouveaux matériaux, tels les godets de tourbe pour les plants etc.





Les Portes Ouvertes dans la Vienne

Rendez-vous <u>les samedi 14 et dimanche 15 avril 2018</u> dans les 30 fermes du département qui ouvrent leurs portes. Au programme de ce week-end printanier : visites guidées des fermes, repas fermiers, découvertes et animations variées... Les horaires peuvent varier en fonction des exploitations, se référer au guide.

Les nouveautés 2018

Cette année trois nouvelles fermes vous accueillent :

Le Domaine des Renardières à OUZILLY

Nouvelle adhérente du réseau, Isabelle BUREAU ouvre ses portes pour la première fois dans le cadre du Printemps à la ferme. Venez découvrir ses délicats vins du Haut-Poitou.

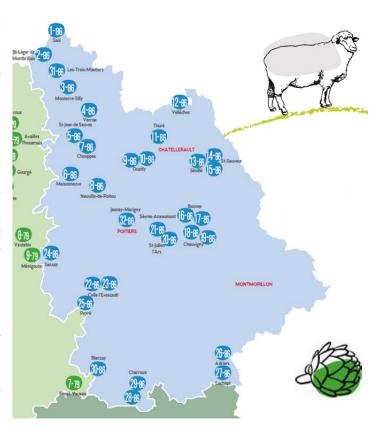
Huilerie des Roches à MOUTERRE-SILLY

C'est avec plaisir que la famille MAUBERGER vous accueille cette année samedi et dimanche après-midi. Au programme : visite guidée sur la fabrication artisanale d'huile de noix avec du matériel traditionnel.

Ferme du Patureau à CHARROUX

La Famille NAULEAU vous accueille de nouveau cette année afin de vous présenter son exploitation menée en Agriculture Biologique.

Nouveauté 2018 : balade en calèche gratuite et restauration sur place le dimanche midi.



Les nouvelles activités proposées :

La Ferme de Bonneuil à VERRUE

Cette année, la famille MERON accueille le Chef Olivier LECLERC du restaurant la Cuisine de Comptoir (Poitiers) afin de proposer des démonstrations culinaires le dimanche.

■ EARL Vent d'Ouest à CHOUPPES

Jérémie et Mickaël SERGENT vous invitent à venir découvrir leur nouvel atelier de fabrication de pâtes artisanales, dans leur ferme conduite en agriculture biologique.





Manoir de la Blonnerie à VELLECHES

Marie-France PASQUINET vous accueille dans sa ferme-auberge et organise une soirée cabaret le samedi à 20h avec les Sis&Broth, sur réservation. A ne pas manquer non plus, la démonstration de tonte des moutons samedi à 14h et 17h30 et dimanche à 10h / 12h30 / 14h30.

Au Paradis de Sénillé à SENILLE-ST SAUVEUR

Elisabeth LEDIEU et Jérémie CORNU vous proposent une petite marche au Paradis. Plusieurs parcours entre 1 et 5 km sont proposés pour l'occasion. Repas possible sur place.

La Fabric' d'Alice à SENILLE - SAINT SAUVEUR

Alice GUILLY et Nicolas BARON vous invitent à venir découvrir spécifiquement pour l'occasion, la production de pâtes en direct sous vos yeux, le dimanche 15 avril.

La Baie des Champs à SEVRES-ANXAUMONT

La Famille DEBIEN-SABOURIN profite des portes ouvertes pour faire connaître Thomas PORTRON, maraicher, installé sur l'exploitation de la Baie des Champs. L'entreprise « Tomates et Potirons » va très bientôt intégrer le réseau Bienvenue à la ferme !

A ne pas manquer!



La ferme du Maras à CHAUVIGNY

La famille GAUVREAU vous propose une démonstration de fabrication de tomme de chèvre, dimanche 15 avril à 11h.

La Vallée des Cerfs à LUCHAPT

La famille Van Aubel vous fait découvrir ses activités équestres. Dans le cadre des portes ouvertes, des promenades gratuites en poney sont organisées.

SARL L'Escargouille à BLANZAY

Venez à la rencontre des escargots de Catherine HUGAULT. Vous découvrirez le mode d'élevage de ces gastéropodes, leur reproduction, l'engraissement... A ne pas manquer, l'exposition insolite de photos d'escargots!

L'escargot du Poitou à SENILLE-ST SAUVEUR

Venez parier sur l'escargot le plus rapide ! Corine LHOSTE vous fait découvrir son élevage et propose des courses d'escargots, tous à vos tickets !







Côté restauration...

9 producteurs vous proposent des repas à la ferme :

Le Domaine du Bois Mignon à SAIX

Pascal et Sylvie BARILLOT vous proposent des assiettes gourmandes, sur réservation, le dimanche midi (14,50€). Réservation obligatoire minimum 48h à l'avance. (05.49.22.94.59 / 06.79.29.25.81 / 06.83.37.11.65).

La ferme de Bonneuil à VERRUE

Laurent et Cathy MERON vous proposent un repas le dimanche midi sur réservation : «Le cochon dans tous ses morceaux» (entrée, plat chaud, fromage, dessert), apéritif et café offerts. Tarif : Adulte 13,50 €, Enfant moins de 10 ans 6 €. (05.49.50.43.73)

Le Manoir de la Blonnerie à VELLECHES

Marie-France PASQUINET a le plaisir de vous accueillir le samedi soir pour une soirée cabaret et le dimanche midi à la table de sa <u>ferme-auberge</u> – sur réservation (05.49.86.41.72 – 06.80.47.03.32)

▲ Au Paradis de Sénillé à SENILLE-ST SAUVEUR

Jérémie CORNU et Elisabeth LEDIEU vous proposent de vous restaurer sur la ferme le samedi et le dimanche midi avec des assiettes repas de producteurs (réservation conseillée - 6€ pour les enfants, 10€ pour les adultes.)

La Baie des Champs à SEVRES-ANXAUMONT

La Famille DEBIEN-SABOURIN invite pour l'occasion le food truck Papa Piadine afin de faire découvrir les piadines (spécialités italiennes élaborées à partir de produits locaux et fermiers).

Domaine du Parc à CELLE L'EVESCAULT

Jean-Frédéric GRANGER vous accueille pour le déjeuner, le dimanche 15 avril autour d'un «chevreau à l'ail vert». Formule tout compris : 20 €. Réservation minimum 48h à l'avance (05.49.59.70.89 ou 06.84.01.10.02).

♦ GAEC Gaillard HVB à SANXAY

La famille GAILLARD vous propose un repas à la ferme le dimanche midi : apéritif, entrée, cochon de lait à la broche, fromage, dessert, café (17€). Réservation avant le 4 avril au 06 22 48 53 56.

La Vallée des Cerfs à LUCHAPT

La famille VAN AUBEL vous concocte un délicieux repas le dimanche midi. Dégustez les produits de l'élevage de cervidés (adulte 20€, enfant 12,50€ - boisson incluse). Places limitées, réservation obligatoire 48h à l'avance (05.49.48.89.65).

La Ferme du Patureau à CHARROUX

La famille NAULEAU propose des sandwiches de bœuf afin de vous restaurer sur place. Viande issue de l'exploitation.

Retrouvez le détail des fermes participant à l'opération « PORTES OUVERTES PRINTEMPS A LA FERME », dans la rubrique actualités : www.bienvenue-a-la-ferme.com/poitou-charentes et sur Facebook : https://www.facebook.com/events/1805909686126643/ ou demandez le dépliant par mail à annabelle.chague@vienne.chambagri.fr ou par téléphone au 05.49.85.87.88.





Bienvenue à la ferme

Leader de l'accueil et de la vente à la ferme en France

Près de **8 000 agriculteurs** développent aujourd'hui l'accueil touristique et la vente directe. Ils sont regroupés depuis 1988 au sein de « Bienvenue à la ferme », marque et réseau des Chambres d'Agriculture. En Nouvelle-Aquitaine, les agriculteurs sont près de **1700** regroupés sous la marque à la petite fleur.

Le réseau propose un ensemble de prestations classées sous 2 thématiques principales :

- Mangez fermier : qui regroupe l'offre de vente directe de produits fermiers près de chez vous : vente à la ferme, sur les marchés, en magasins collectifs, sur les drives fermiers, paniers...
- Vivez fermier : regroupe l'offre d'hébergement à la ferme avec plus de 1 600 lieux d'accueil en France (chambres d'hôtes, gîte rural, camping et accueil de camping-cars, lieux insolites), de restauration (ferme auberge, goûter, casse-croûte, pique-nique fermier et apéritif vigneron) et de loisirs (accueil pédagogique, visites actives, activités équestres).

Les adhérents respectent et développent les valeurs suivantes :

- offrir un accueil personnalisé, dans un environnement soigné, avec visite de l'exploitation, et transparence sur les pratiques agricoles
- être l'ambassadeur d'une agriculture durable et responsable, enracinée dans le territoire, en préservant le patrimoine agricole et rural
- satisfaire les attentes du consommateur
- promouvoir le métier d'agriculteur
- valoriser les produits de l'exploitation et les savoir-faire

Une promesse en forme de slogan « Venez nous voir », illustré par un logo reconnu.

Des valeurs partagées autour de l'être bien ensemble : le partage, l'écoute, la découverte, l'authenticité et l'implication environnementale.

- « Bienvenue à la Ferme » en Poitou et en Charentes, c'est aussi :
- Un guide des adhérents de Charente, Deux-Sèvres et Vienne
- Un site Internet pour retrouver l'actualité et les coordonnées des 250 agriculteurs qui pratiquent l'accueil à la ferme en Poitou-Charentes, avec plus de 300 formules d'accueil différentes : www.bienvenue-a-la-ferme.com/poitou-charentes,
- Une page Facebook : https://www.facebook.com/people/Bienvenue-Ala-Ferme/100004614315480
- Des événements toute l'année pour valoriser l'accueil à la ferme et les produits fermiers : marchés fermiers, portes ouvertes, salons, Semaine du Goût, etc.



