

ÉDITION EURE / SEINE-MARITIME
2020-2021

Graine de
VIKING



LE GUIDE

www.grainedeviking.fr

Les bonnes adresses pour les familles

GRATUIT

PLUS DE
650
IDÉES
DE SORTIES
& LOISIRS



FOCUS

SUR LES DÉPARTEMENTS
CALVADOS / MANCHE / ORNE

GISACUM



BIENVENUE À LA FERME



À travers toute la Normandie, de nombreuses fermes accueillent les visiteurs tout au long de l'année pour faire découvrir leur métier, partager leur savoir-faire et leur passion, faire goûter leurs produits... Réunies sous le label « Bienvenue à la Ferme » de la chambre régionale d'agriculture de Normandie, il y en a pour tous les goûts et toutes les envies : fermes laitières, fermes traditionnelles, chèvres et bergeries, fermes équestres, fermes cidricoles... et des insolites : cueillettes, producteurs d'escargots, producteurs de safran, asinerie, labyrinthe végétal... Découvrez ci-dessous le bel accueil proposé par chacune d'elles aux familles !

Retrouvez toute l'actualité sur : www.normandiealaferme.com



Hébergement sur place



Anniversaires



Boutiques



Bio



Pique-nique



Restauration



D'où vient le lait ?

DEPT
14

Ferme des Pâtis

Les visites du jeudi sont proposées aux particuliers et vous permettent de découvrir ou redécouvrir la ferme en famille. La visite commence par une présentation de la ferme avant d'aller chercher les vaches dans les champs pour les mener à la traite. Ensuite, pendant que les enfants profitent de la présence des veaux, les parents peuvent poser toutes leurs questions ! Et pour terminer, place à l'atelier de fabrication du beurre et à la dégustation des produits de la ferme. La boutique de la ferme, vous permettra de faire le plein de bons produits normands : crème, fromage, confiture de lait, pommeau, jus de pomme, cidre ...

Juill.-août, jeu. - ven., 16h15. Sur réservation. 3,50€/ad., 2,50€/enf.
50 rue du Championnat du Monde Cycliste,
14370 MERY CORBON
02 31 23 66 21, fermesdespatis@orange.fr
www.fermesdespatis-normandie.fr

Ferme de la Tuilerie

Visite en famille d'une ferme laitière en race 100% Normande qui produit du lait AOP Camembert de Normandie et également des pommes à cidre. L'accueil se fait avec un verre de cidre ou de jus de pommes, avant de faire le tour de la ferme à la recherche de tous les animaux qui y vivent : basse-cour complète, chevaux, ânes, cochons, moutons, chèvres et bien sûr des vaches normandes avec leur petits veaux. Suivez aussi le parcours thématique sur la production laitière. Cette ferme familiale a à cœur de préserver les valeurs du Pays d'Auge et de le faire partager au public !

Parcours thématique sur la production laitière. Visites, dégustations et panneaux pédagogiques. Une boutique dans laquelle sont vendus les produits de la ferme : cidre, jus de pomme, vinaigre. Toute l'année. Lun., mar., jeu., ven. 11h et 15h.

Sur réservation. Visite guidée : 3€/ad.
Chemin de l'Église, 14140 LE MESNIL DURAND.
06 26 77 55 09, jaja.julien@hotmail.com

DEPT
27

La ferme du Bois Dame

L'activité de cette ferme est essentiellement consacrée à l'élevage de vaches laitières et de différentes cultures (blé, orge, pois, colza, maïs). D'autres productions sont également présentes : pommes à cidre et à couteau, et autres fruits, exploitation du bois, miel. Le gîte accueillant les enfants, la maison de la famille, ainsi que les divers petits bâtiments sont de caractère normand. Des haies, des prés vergers et des mares complètent ce paysage traditionnel de la Normandie. La ferme du Bois Dame propose l'accueil d'enfants (6-12 ans) pour des vacances à la ferme !

460€/enf. pour 1 sem. tout compris (hébergement, repas, activités). Réserv. obligatoire.

La Mare Sangsue, 27270 SAINT AUBIN DU THENNEY.
06 15 26 24 36, martinevrel@yahoo.fr
www.giteduboisdame.com

Ferme des Peupliers – Gravigny

Située à Gravigny au cœur de l'agglomération d'Evreux, la visite est enrichissante avec la découverte des vaches laitières de l'exploitation et leurs petits veaux, ainsi que l'observation des étapes de transformation du lait en faisselle, fromage blanc et lait frais fermier selon un savoir-faire artisanal... Mais elle sera surtout gourmande ! Animations sur réservation pendant les vacances scolaires (avril, juillet-août, octobre).

Dès le printemps 2021, visite libre 🕒 : vendredi : 10h-13h, 14h-19h, samedi : 09h-13h, 14h-18h.

Réserv. : actu-gourmande@fermedespeupliers.fr ou par tél.

1 chemin des Armalots, 27930 GRAVIGNY.

02 32 49 72 32. www.fermedespeupliers.fr

Ferme des Peupliers – Flipou

De la vache au yaourt ! Instructive et gourmande, la visite qui débute par un film de 15 min. sur l'histoire de la ferme, vous permettra de découvrir les vaches laitières de cette exploitation et leurs adorables petits veaux, et d'observer les étapes de la transformation du lait en yaourts et autres desserts lactés. Pendant les vacances scolaires, de nombreuses animations sont régulièrement proposées : visites guidées, dégustations, biberonnage des veaux, goûter à la ferme (boissons, confiture, yaourts...). Le merc. après-midi, on peut même y fêter son anniversaire (à p. de 4 ans) ! Avant de repartir, profitez du magasin à la ferme pour remplir votre réfrigérateur en yaourts, produits lactés et légumes !

Animations sur réservation.

Ouvertures du magasin : mar. 14h-18h, merc.-ven. 9h-12h & 14h-18h, sam. 9h-13h & 14h-18h. Visites libres 🕒 : mardi : 14h-19h, mercredi-vendredi : 9h-12h, 14h-19h, samedi : 9h-13h.

Réserv. : actu-gourmande@fermedespeupliers.fr ou par tél.

4 rue des Peupliers, 27380 FLIPOU.

02 32 49 72 32. www.fermedespeupliers.fr

ferme des peupliers
Yaourts & Desserts lactés de Normandie
Avec le bon lait de nos vaches

Venez vivre la ferme en famille !

Détail des animations
et réservations au 02 32 49 72 32
ou sur www.fermedespeupliers.fr

Ferme des Peupliers
4 Rue des Peupliers
27380 FLIPOU

Ferme de la Pommerai

Sophie vous accueille à la Ferme de la Pommerai, dans le bocage cotançais. Venez découvrir la ferme laitière avec ses vaches et les vergers traditionnels avec le presseur à clavettes. Mais aussi la boulangerie avec son four chauffé au feu de bois, la basse-cour, les chèvres, moutons, cochons et la percheronne «Libellule». Vous pourrez ensuite déguster les produits de la ferme autour d'un goûter maison : teurgoule, gâche, confitures et fromage blanc. Vous retrouverez tous ces produits dans sa boutique pour prolonger le plaisir à la maison ! Possibilité d'y organiser les anniversaires !

Juill.-août : mercr.-jeu. 15h. Petites vac. sco. (sauf Noël), mercr. 15h. Sur réserv. Visite avec goûter : 5€/ad., 4€/enf.

La Pommerai, 50200 COURCY.

06 67 27 74 27, ferme-la-pommerai@wanadoo.fr

www.normandiealaferme.com

Ferme de la Tournerie

Bienvenue chez Gérard ! Sur une ferme laitière alliant modernité et tradition dans les marais du Cotentin, Gérard vous fait découvrir la ferme et vous invite les enfants à venir nourrir les animaux. Découvrez la fabrication à l'ancienne de beurre, crème, pain et cidre que vous pourrez déguster lors d'un goûter accompagné de teurgoule, confiture, cidre et jus de pomme. Possibilité d'assister à la traite après le goûter. Des tables de pique-nique sont à votre disposition ainsi qu'une solution camping pour prolonger votre séjour !

Juill.-août, vac. sco. Printemps & Automne, jeudi 16h.

Visite : 5€/ad., 3€/enf., Visite + goûter : 8€/ad., 5€/enf.

La Tournerie, 50500 RAIDS.

06 87 82 80 58 g.cousin@wanadoo.fr,

www.normandiealaferme.com

Ferme de Sainte-Yvière

Pour une activité soin aux animaux, ou participer à un atelier de fabrication du beurre, du fromage, du pain et du cidre, la ferme de Sainte-Yvière vous accueille dans son élevage de 60 vaches laitières, 60 génisses et de poneys Shetland.

Sur réservation uniquement.

61570 MONTMERRÉL. 06 81 06 08 74,

avenelesaintyviere.com, www.sainte-yviere.com

La Ferme les Refours

Bienvenue dans le Bocage normand, sur la ferme qui a obtenu la *Mention de la Passion et de la Qualité* à l'élection de l'Agriculture de l'Année. Profitez de vos vacances, d'une soirée, d'un week-end ou d'un anniversaire à la ferme pour vous ressourcer dans cet univers paisible où Anne-Marie et Serge seront ravis de vous accueillir à la ferme. Dans le cadre de la ferme découverte ou lors du petit déjeuner en chambre d'hôtes, Anne-Marie et Serge ont à cœur de vous faire découvrir le métier d'agriculteur et de vous présenter le lien entre agriculture et alimentation.

Visite sur réservation.

EARL Les Refours, 61440 SAINT ANDRE DE MESSEI.

06 71 90 66 99, les.refours@gmail.com,

www.normandiealaferme.com

Ferme de la Noë

Cette ferme à l'architecture typique de la région avec sa cours fermée, est située en plein milieu de l'Orne, à Tanques, à 7km au sud d'Argentan. Toute la surface de la ferme est dédiée à l'alimentation de ses vaches : de l'herbe en pâture ou en foin, de la luzerne, du maïs et des céréales pour la paille. La visite en famille vous permettra de découvrir le procédé de fabrication de sa crème crue Sineux, de son beurre et de ses yaourts et desserts lactés.

Visite sur réservation.

La Noë, 6150 TANQUES.

06 01 97 91 49, contact@fermedelanoë.fr, www.fermedelanoë.fr 

DEPT
76

La ferme du Monthiard

Cette ferme laitière en filière longue (Danone), et qui s'est diversifiée dans l'apiculture, la culture et la vente de sapins de Noël propose de vous accueillir pour célébrer l'anniversaire des enfants. Au programme de cet anniversaire chaleureux à la campagne : visite de la ferme laitière, nourrissage des petits veaux, atelier de fabrication de beurre, découverte du monde des baillies.. Sébastien s'adapte à vos envies et vous séduira par la dégustation de miels ou de jus de pommes.

Toute l'année, sur réserv. Anniversaire : forfait 144 € pour 2h d'animation (20 enfants max.) +6€/ pers. max. Goûter possible avec supplément (pain d'épice maison).

385 Le Monthiard, 76480 SAINT PAER.

06 22 94 81 20, sebastien.durame@hotmail.fr

www.normandiealaferme.com

GAEC du Mont au Bec

Venez assister à la traite des vaches de race normande ! Traite à 17h pour petits et grands, suivi à 18h de la buvée des petits veaux. Le magasin fermier vous permettra quant à lui de faire le plein de bons produits : beurre, crème, yaourts, crèmes desserts, fromage blanc ou faisselle, tome, confiture de lait...

Magasin : toute l'année, jeu.-sam. 15h- 18h30 (été 19h).

2 impasse de Gaillon 76440 HAUSSEY.

02 35 90 29 33, du-mont-au-bec@orange.fr

www.normandiealaferme.com

Aux Glaces Follet

Venez assister à la traite des vaches qui donnent le bon lait aux glaces Follet ! Traite des vaches laitières à 17 h 30. Magasin de produits fermiers (glaces, cidre, biscuits...) sur place.

Magasin : jeu.-ven. 14h-19h, sam. 10h-12h30 & 14h-18h.

Visite libre et  aux heures d'ouverture du magasin.

240 impasse d'Artemare, 76450 SAINT VAAST DIEPPEDALLE.

02 35 96 53 69, contact@auxglacesfollet.fr, www.auxglacesfollet.fr

Le Panier de Léonie

Savez-vous que le lait qui sort du pis de la vache est chaud ? Venez assister à la traite des vaches à 17 h 30 tous les mercredis et vendredis soir. Le magasin est ouvert ces mêmes jours de 15 h à 19 h (teurgoule, flan, yaourt, glace...). Des visites guidées sont régulièrement organisées par l'Office de Tourisme Le Havre Seine Métropole (fabrication du beurre...)

2 impasse de la Ferme Fleurie, 76930 CAUVILLE-SUR-MER.

02 35 30 43 27, www.normandiealaferme.com



La vie à la ferme

DEPT
14

Ferme du Domaine de Ouézy

La ferme du château d'Ouézy est entièrement biologique. Les familles sont accueillies dans son zoo de la ferme pour découvrir et toucher tous les animaux de la ferme. Sur place, des boissons sont créées à partir des pommes, poires et autres fruits de ses vergers. Un parcours animalier vous attend avec tous les animaux de la ferme et plein de surprises pour vos enfants. Notamment un nouveau parcours aventure dans les arbres accessible aux enfants sans boudriers. Vous y verrez aussi des cabanes dans les arbres qui servent de chambres d'hôtes ! Tables de pique-nique et boutique sur place.

28 mars-15 nov. Tj dont WE et fériés, 10h-19h. 6€/pers. -3 ans 

Domaine de Ouezy 14270 OUEZY.

02 31 90 94 49, mail@coupdecanon.fr, www.ferme-pedagogique.fr

Ferme pédagogique des Vives Terres

À la découverte des légumes, de leur goût, et de leur culture ! Petite exploitation maraîchère avec un espace verger, fruits rouges et plantes aromatiques ; bois central. Visites individuelles sur réservation, selon disponibilités.

14250 LONGRAYE.

06 79 89 60 03, yoannfavre@gmail.com,

www.normandiealaferme.com

Ferme du Lieu Roussel

Plus qu'une visite, c'est un vrai contact avec l'âne, les moutons, les cochons, les vaches, les veaux, les chèvres, les animaux de la basse-cour, et les lapins qui est proposé aux familles. Deux formules de visite : visite guidée sur réservation faite par le fermier ou visite libre accompagnée d'un questionnaire dont les réponses se trouvent sur les panneaux pédagogiques tout en parcourant l'exploitation, en touchant et caressant les animaux du Lieu-Roussel. Pour prolonger votre visite, profitez des chambres à la ferme, du gîte d'étape et de séjour, et de sa boutique !

Tj, sauf dimanche après-midi, 10h-19h.

14430 DOUVILLE EN AUGÉ.

02 31 23 71 15, lieu-roussel@orange.fr

pagespro-orange.fr/lieu-roussel

La Ferme du Haut

Ferme de découverte de l'élevage de volailles et de vaches allaitantes. Découverte de la ferme et repas champêtre à base de leurs produits et autres produits locaux.

1412 Chemin des carrières, 14130 COUDRAY RABUT.

06 23 04 24 41, mezeraybrigitte@gmail.com

La Petite Aliberte

Une balade champêtre et ludique afin de mieux comprendre le cycle céréalier et son environnement. En chemin vous aurez le plaisir de côtoyer les différents animaux de la ferme. La Petite Aliberte dispose d'un potager bucolique où l'on peut flâner le temps d'un goûter! Juin-sept., merc. après-midi. Juill.-août, mar.&jeu. après-midi. Visite à 14h. 5€/ad., 4€/enf., - de 2 ans.

14490 LA BAZOQUE.

06 66 70 29 34, lapetitealiberte@gmail.com
www.normandiealferme.com

Ferme de Linoudel

Découverte de la ferme et de ses animaux dans une ferme à l'ancienne. Histoire du gavage à travers le monde et de l'agriculture. Découverte des techniques d'élevage pour obtenir des viandes de qualité et préserver votre santé. Dégustation des produits et boutique : foie gras, viande de canards, poulets prêts à cuire, viande de porc en colis ou au détail, conserves de rillettes, terrines et plats cuisinés...

Août, jeudi sur réservation.

Linoudel 14770 DANVOU LA FERRIERE.

02 31 25 07 42, fermedelinoudelewanadoo.fr
www.fermedelinoudel.com

DEPT
27

Ferme du Clos de la Mare

La visite à la ferme, c'est d'abord la sensation d'être ailleurs dès que vous entrez dans la cour, ceinturée de bâtiments. Vous serez dirigé vers l'étable aménagée pour une présentation de l'agriculture proche de l'environnement pratiquée dans cette ferme, ce qui vous amènera naturellement à la transformation des céréales et des oléagineux. La farine de meule et l'huile de première pression à froid n'auront plus de secrets pour vous. Les gourmands repartiront avec de bonnes recettes et de bons produits de la ferme et des fermes voisines. Cadeau offert à la fin de la visite : une bouteille d'huile de 25 cl ou un paquet de farine.

Possibilité de goûter sur place et de coupler la visite avec le Musée des Instruments à Vents. Visite sur rendez-vous. 12€ - 17€ avec petit déjeuner ou dégustation déjeunatoire ou goûter et toujours un produit offert.

2, Place Sainte-Opportune, 27750 LA COUTURE BOUSSEY.

06 10 90 21 85, boussey@wanadoo.fr
www.ferme-du-clos-de-la-mare.com

Ferme des Pâtures

Toute une aventure à vivre en famille ! Venez visiter une ferme d'élevage en conversion bio. Au programme, avec participation active des enfants, nourrissage des vaches, des cochons, des poules, canards, oies, lapins... Journée petit soigneur, contes à la ferme, chasse au trésor pour les plus grands ou balade dans le sentier des sons et des découvertes sont également proposés. Des tables de pique-nique sont à votre disposition ou encore salle abritée en cas d'intempérie. On y fête aussi son anniversaire.

Visite de la ferme d'élevage : tj, 10h-12h & 15h-17h, 10€/pers., -18 mois. réservation obligatoire.

Le boshion, 10 rue Saint Pierre 27190 ORVAUX.

06 16 66 44 89 corinne.duedal@orange.fr
www.ferme-les-patures-orvaux.com

Ferme pédagogique de Tourville

David élève ses 90 vaches en utilisant des méthodes respectueuses de l'environnement comme le pâturage dans la vallée pendant toute la belle saison. En plus de cette immersion dans une ferme Normande il est proposé à la découverte : un conservatoire de races Normandes à faibles effectifs (moutons, chèvres, âne, jument, porcs, oies, dindes, poules, canards et lapins), une petite animalerie (lapins nains, chinchillas, cochons d'inde, colombes), un parc arboré, des vergers.

Visite sur réservation.

Lycée agricole, route de Lisieux, 27500 TOURVILLE.

02 32 41 11 15, fpt27.tourville@ceap.fr
perso.wanadoo.fr/lycee-agricole-privé.tourville

DEPT
50

La Ferme du jardin

À la pointe du Cotentin, promenez-vous dans la Ferme du jardin qui offre une perspective spectaculaire sur les Landes et la Mare de Vauville, les Dunes de Biville et la Manche, et découvrez une vingtaine de races d'animaux normands menacées de disparition. Le long d'un parcours pédagogique agrémenté de panneaux explicatifs, partez en famille à la découverte des races patrimoniales normandes : Cheval Cob normand, âne du Cotentin, âne normand, porcs de Bayeux, poule Cotentine, poule de Caumont, oies normandes, canard de Rouen, canard Duclair, brebis Roussin de la Hague, chèvres des Fossés, lapin Blanc d'Hotot. Admirez aussi une collection unique de races de vaches du grand ouest européen : la Normandie, la Froment de Léon, la Jersiaise, la Highland et la Galloway d'Écosse, la Dexter d'Irlande, la Canadienne et la Bretonne Pie Noire. Le salon de thé, la boutique, et même 3 gîtes vous permettront de prolonger votre visite !

Mars-nov., mar.-sam., 9h30-12h & 14h30-18h. - 2 ans. Visite de la ferme : 5€/pers. Ticket combiné jardin et ferme : -12 ans 5€, +12 ans 10€.

14 route des fontaines, Vauville, 50440 LA HAGUE.

06 12 32 44 83, info@jardin-vauville.fr, www.jardin-vauville.fr

La Ferme aux 5 Saisons

Après-midis visite-spectacles à la Ferme aux 5 saisons ! Au programme : fabrication du pain (par les enfants), enfournement de leurs magnifiques créations, visite animée de la ferme et de ses animaux... Et dégustation d'un goûter composé des produits de la ferme (pain au chocolat, teurgoule, cidre et jus de pommes). Vos pitchouns repartiront avec leur pain et du bonheur plein la tête... Découvrez aussi le Golf paysan, une activité d'un tout nouveau genre qui se pratique dans les champs au milieu des animaux ! La visite spectacle et le golf paysan, sont aussi des activités idéales pour organiser l'anniversaire de votre graine de viking avec ses copains ! Le plus : sur place vous pouvez manger dans la tartinerie et dormir : le camping accueille tentes et caravanes !

Visites-spectacle : juill.-août, lun.-ven., 10€/ad., 12€/enf.

Golf Paysan : tjl avr.-oct., 12€/ad., 8€/enf.

Rue des Moliers, 50340 FLAMANVILLE.

06 80 86 34 77, golfpaysan@gmail.com,

www.lafermeaux5saisons.fr

La Ferme du Manoir du Parc

Amateurs de patrimoine bâti et vivant, cette visite est pour vous ! Passionnés d'histoire et de vieilles pierres, Valentin et Laëtitia sont totalement investis dans la rénovation et la valorisation de leur ferme manoir datant du Moyen-Âge. Au cœur de ce site médiéval d'exception, ils vous invitent à remonter le temps au fil de la visite des différentes parties telles que la chapelle ou la grange et découvrir de nombreux animaux, pour la plupart de race normande.

Tout l'année. Juill.-août, mar.-dim. visite libre, mercr. 15h visite sur réserv., avec ou sans goûter au choix. 3,50€/ad., 3€/enf. Goûter 5€/ad., - 12 ans 3€/enf.

3 le parc, 50580 SAINT LÔ D'OURVILLE.

02 33 94 02 22, manoirduparc@wanadoo.fr

www.normandiealafirme.com

Ferme de la Gortière

Dans une authentique maison paysanne du XVI^e siècle, la famille Rousseau vous invite à découvrir une ferme alliant tradition et modernité avec son troupeau de vaches normandes, ses vergers, sa basse-cour avec diverses espèces de volailles. Vous pourrez goûter ses bons produits fermiers (cidre, poiré, lait) et assister à la traite vers 17h30. Sa boutique vous permettra également de rapporter de bons produits à la maison

Pendant vac. sco., avr.-nov. 2€/enf., 3,5€/ad. Réserv.

28 route de St Hilaire, 50640 LE TEILLEUL.

06 95 59 77 90, christelle.rousseau4@gmail.com

www.chambres-hotes-gortiere.com

La Ferme du Bignon – Leparifou



Sylvie vous accueille à la ferme du Bignon pour rencontrer les animaux de sa mini-ferme, découvrir sa gamme de produits fermiers ou pour un week-end en chambre d'hôtes ! Petite ferme avec moutons thònes et Martaud, 2 vaches, quelques chevaux, des poules, des oies... Découvrez également les produits de la ferme : jus de pomme, vinaigre de framboise, huile vierge de noix ou de

noisette, farine de noix ou de noisette, sirop de framboise, ou de cerise, coulis de framboise, compote de pomme, tapenade de noix, cerneaux de noix en sachet, noix-prali. 100% sans traitement. Et si vous y passiez un week-end ? La ferme propose des chambres d'hôtes et un week-end thématique avec ateliers culinaires ou tournage sur bois !

Visite de la ferme 5€/pers., - 2 ans . Sur réservation.

Le Bignon, 61400 SAINT DENIS SUR HUISNE.

06 52 09 86 94, contact@leparifou.com, www.leparifou.com

DEPT
76

Ferme Saint Aignan

En plus des bons produits de la ferme à découvrir toute l'année (distributeur automatique), proposez un anniversaire en plein air à vos enfants ! Baptiste et Matthieu vous accueillent dans leur ferme péri-urbaine située au cœur de l'agglomération rouennaise. Programme à la carte : visite de l'exploitation maraîchère (légumes de saison : courgettes, radis, concombres, salades...) et plantations de quelques graines, découverte des petits animaux de la ferme pédagogique (âne, lapins, cochons, moutons, chèvres, poules, canards, oies...), découverte des abeilles autour de la ruche pédagogique, etc... Prévoir le goûter.

Merc. sur réserv. Forfait 120€/12 enf., +4€/enf. suppl. (max. 15 enf.)

3 Chemin des Bouillons, 76130 MONT SAINT AIGNAN.

06 08 01 28 48, fermesaintaignan@gmail.com

www.normandiealafirme.com

Ferme de la Mare Boudinière

Dites moi, c'est quoi une ferme ? Venez passer un après-midi à la ferme Boudinière en étant «acteur» de votre visite. Nourrissez les vaches et les chèvres avec votre seau, découvrez la fabrication du beurre, dégustez une confiture de lait, participez à la traite d'une vache... Ici, petits et grands participent aux visites. On peut également y fêter son anniversaire : les enfants vont s'amuser à caresser les chèvres, vont leur apporter des céréales à manger, et feront des jeux dans la cour de la ferme... Le goûter (gâteau «fait maison» ...) est offert.

Visite en famille : avr.-sept., 2 sam./mois (voir page), 15h-17h.

6€/pers., mini. 4 pers. Anniversaire : sur réserv., 14h30-17h, forfait

80€/10 enf., +8€/enf. suppl. 1 adulte inclus obligatoire.

65 hameau de la Boudinière,

76480 STE MARGUERITE SUR DUCLAIR.

06 18 24 12 93, fjo.lair@sfr.fr, www.normandiealafirme.com

Ferme de la Grande Bouverie

Connaissez-vous le patrimoine avicole normand ?

Cette ferme s'est lancé dans l'élevage de race avicole normandes : poule de Gournay, Gournay naine, Pavilly, Le merlerault, Caumont, canard de Rouen et canard de Duclair... ainsi que de moutons de race Suffolk. Une visite guidée de cette exploitation vous est proposée avec des explications sur l'histoire de ces races locales.

Toute l'année, sam. 14h-18h, réserv. préférable. Le magasin est

ouvert sur les mêmes horaires (volailles). 3,50€/pers., 3-10 ans 2€

4 chemin de la Grande Bouverie, 76440 LA BELLIERE

06 73 26 04 94, samuel.t6@orange.fr

www.normandiealafirme.com

DEPT
61

La Ferme Au fil des saisons

En famille, aidez vos graines de viking à obtenir leur diplôme de petits fermiers ! Activités proposées à la ferme : découverte de la ferme et de ses animaux (chèvre, mouton, cochons, cheval), vente des produits de la ferme et ceux de ses voisins, balade en ânes attelés, petite rando sur le sentier nature avec jeux sur le thème de l'environnement, visite de l'écomusée du Lin, tartinerie et goûter à la ferme. **Nouveauté : Passez le diplôme du petit fermier :** partir avec du pain pour donner à manger aux animaux, ramasser les œufs dans le poulailler, remise officielle du diplôme ! 21 juil. - 11 août, 16h30 : visite en tracteur de la ferme !

Toute l'année, merc. 14h-18h, ven. 14h-18h30, sam. 9h30-12h. Visite € contribution libre, diplôme 2€/enf.

Route de Yémanville, 76560 AMFREVILLE LES CHAMPS.
06 18 17 23 39. lafermeaufildessaisons@wanadoo.fr
www.lafermeaufildessaisons.fr



La Ferme du Tipi

À proximité immédiate de la forêt. Découverte des animaux présents dans cette ferme : poneys, ânes, chevaux, lamas, moutons nains, chèvres naines, lapins, oies, cochons... Soucieuse d'offrir un réel contact avec les animaux, la ferme propose toute l'année des animations, des ateliers (ex. Le repas des lamas) et des journées avec un ou deux thèmes au choix : *La femelle et son petit* et *Les indiens d'Amérique*. Cette seconde journée à thème, permet de présenter le mode de vie et le rapport à la nature des Indiens d'Amérique, et donne une image intéressante de la protection de l'environnement. On peut même y fêter son anniversaire ou y réaliser une promenade à poney en forêt avec une petite visite aux lamas et au Tipi ! Sur réservation uniquement.

Visite simple de la ferme, 5€/pers. (6 pers. min.), promenade à poney 18€/enf. (30 min.)

Hameau des Fosses, Notre Dame de Gravanchon,
76330 PORT JEROME SUR SEINE.
06 73 22 63 84, harcort76@wanadoo.fr

Ferme des écoles

À la ferme des écoles, Aurélie et Damien vous proposent de découvrir la culture du blé tendre, première céréale cultivée en France, ainsi que leurs animaux (vaches, ânes, chèvres) avec des ateliers saisonniers et originaux. Les 18 mois - 4 ans ont ainsi rdv avec *La ferme des tout-petits*, des ateliers conçus pour les petites mains autour des animaux, des graines, de la culture du blé... La visite *Je découvre la ferme avec le yoga*, permet aux familles de découvrir de manière originale la ferme et son environnement naturel avec des postures de yoga accessibles à tous (prévoir une tenue souple). À disposition des familles : espace pique-nique, table à langer, chauffe biberon, et une salle (non chauffée). On peut également y fêter son anniversaire avec un programme modulable : activité sensorielle autour des animaux, bricolage... goûter fourni par vos soins !

Voir le calendrier des ateliers sur f Ferme des tout-petits 6€/enf. accomp. ad. obl., Je découvre la ferme avec le yoga 12€/famille (4 pers.), 3€/pers. suppl. Anniversaire : 80€/12 enf., 9€/enf. suppl. Réserv. obl. par tél ou mail.

163 route de Cailly, 76690 CLAVILLE - MOTTEVILLE.
07 68 09 43 98, fermedesecoles@gmail.com f

La ferme Charolaise

Visite famille et anniversaire à la ferme ! En famille, venez à la découverte des lapins et des vaches dans une ferme traditionnelle ! Éleveur de 300 bovins de race charolaise et d'un élevage cynicole dans le cadre d'un système de polyculture-herbager en filière longue, Stéphanie et Vincent auront plaisir à partager avec votre famille la passion pour leur métier et l'environnement de la ferme (verger...). Pour l'anniversaire de vos graines de viking, programme à la carte (2h): visite des animaux de la ferme, «jeux à l'ancienne», chasse au trésor... Tables en extérieur ou salle mise à disposition pour le goûter (fourni par vos soins)

Toute l'année, sur réservation. Visite famille : 7€/ad., 5€/enf.
Anniversaire : 5€/enf. pas de min.

375 route d'Emmaüs 76690 ESTEVILLE.
06 60 21 96 01, stephanie.vincent.legere@orange.fr
www.normandiedaferme.com



La Vache de Louvicamp

Lucie et la vache de Louvicamp vous accueillent pour des animations ludiques et pédagogiques. En fin de visite, assistez à la traite et partagez leur passion en dégustant leurs gourmandises au cours d'un goûter. Souvenirs 100% fermiers assurés ! Venez également apprendre à cuisiner fermier grâce aux cours de cuisine et stage organisés à la ferme ! Lucie vous propose de vous apprendre ses meilleures recettes à base des produits de sa ferme (petits fours, biscuits, crème brûlée, crème dessert et bien d'autres). On y fête aussi son anniversaire !

Toute l'année sauf dim. & jrs fériés (visite 1h30), 6,50€ (goûter inclus, -4 ans €). Pique-nique possible 6€. Réserv. obl.

10 route de Beausault 76440 MESNIL MAUGER.
02 35 09 27 52, engerrant.l.m@orange.fr
lavachedelouvicamp.over-blog.com





Les insolites

DEPT

14

Les Arpents du Soleil

Un vrai vignoble en Normandie est une chose bien insolite. Afin de découvrir Les Arpents du Soleil, des visites guidées vous sont proposées. La promenade se termine par une dégustation au chai. Aux Arpents du Soleil vous ressentirez la beauté du site, l'harmonie générale qui s'en dégage, et goûterez des vins élevés dans le respect de la nature et de leur terroir. Certification Haute Valeur Environnementale.

Avril-mi nov., jeu. 14h30. 8,50€/pers., -12 ans 

14170 GRISY. 02 31 40 71 82.

gerard.samson979@orange.fr, www.arpents-du-soleil.com

Safranière de la Venelle du Moulin

Lors de votre visite, Isabelle SPECQ vous fera découvrir l'histoire et la culture du Safran. La safranière est abritée dans une propriété datant de plusieurs siècles, bordée par la Dives, au cœur du village de Jort riche en découvertes archéologiques. La ferme propose à la vente du safran (*Crocus sativus*) et des produits dérivés safranés (confitures, pâtes de fruits, miel, moutardes, safranaigre, sirop de safran, confits, ...). La safranière propose également des chambres d'hôtes !

5€/pers., réserv. oblig.

21, rue Lieutenant Paul Duhomme, 14170 JORT.

02 31 90 64 71, safraniere.venelle.moulin@gmail.com

www.safran-venelledumoulin.fr

Ferme du Moulinet

Porter de la laine est un acte citoyen écoresponsable ! Découvrez la laine made-in Normandie : fibres 100% naturelles produites et transformées localement dans le respect de l'environnement (teintures naturelles garanties sans métaux lourds). Au programme de la visite : découverte des animaux et du filage de la laine, des origines à nos jours. Démonstration autour d'un thé (offert) !

Mar.-sam., 15h-18h, réserv. conseillée. 3€/pers.

11, route des Renardières, 14370 AIRAN.

02 31 78 17 70, www.fermedumoulinet.fr

Les Escargots de l'Odon

Vivez avec vos enfants ou petits-enfants (3-12 ans) un moment de partage autour de ce drôle d'animal... Une visite pour apprendre en s'amusant autour de la course d'escargots, des ateliers d'expérience et de l'animation « Hélix circus », et pour finir un goûter à l'escargot vous sera proposé ! À noter, des tables de pique-nique sont à votre disposition pour prolonger votre visite !

Juill.-août, dates et horaires sur le site. 3€/ad., 1€/enf. Réserv. obligatoire.

Le Pied Taillis, 14260 SAINT GEORGES D'AUNAY.

02 31 77 83 89, escodon@yahoo.fr, www.escargotsdelodon.fr 

Eden Carnivore

Dans les serres situées à Villers Bocage, découvrez en famille le métier de producteur de plantes carnivores. Une production unique dans la région et très peu représentée en France. Vous apprendrez à connaître des plantes plus proches de chez nous qu'on ne le pense. Lors d'une visite guidée, vous découvrirez les différentes espèces et variétés, leurs milieux naturels et leurs besoins. Plus de 150 espèces de plantes carnivores sont produites sur place.

Visite  sur réserv.

Route de canchère, 14310 VILLERS-BOCAGE.

06 18 36 87 93, mylenejulien@leden-carnivore.fr

www.eden-carnivore.fr 

Ferme Saint-Vaast

La Normandie est la première région productrice de lin fibre au monde ! Venez découvrir la culture du lin, une fibre naturelle et innovante, à la ferme Saint-Vaast à 10 min au Sud de Caen. Mathilde et Benoît seront heureux de vous accueillir au sein de son exploitation agricole. Présentation de la culture du lin, exposition du matériel spécifique à sa culture, découverte sensorielle du lin et d'un champ de lin selon la saison.

Visites, mar.-sam. 14h30. Espace boutique, mar.-sam., 14h30-18h.

Visite guidée 6€/ad., 5€/enf.

9 rue Saint-Gerbold, 14540 GARCELLES-SECQUEVILLE.

06 68 97 07 32, contact@fermesaintvaast.com

www.fermesaintvaast.com

Safran et yuzu de Normandie

Entre Falaise et La Hoguette à 20 minutes de Caen dans un cadre champêtre, vous êtes accueillis en famille pour découvrir la safranière bio ainsi que la plantation de Yuzu. Vous pourrez également repartir avec les produits de l'exploitation : Safran millésimé et produits dérivés au Safran et au Yuzu selon la saison, confitures, miels, macarons, vinaigre, sirops... Ancien moulin, le safran est cultivé dans un environnement préservé.

Tij, 10h-19h 

Le Moulin du Gué Pierreux, 14700 LA HOGUETTE.

02 31 90 01 84, lesafranthenormandie@orange.fr 

DEPT

27

Le Potager de Beaufort

Créé en 2007, le Potager de Beaufort réunit plus de 500 variétés de légumes anciens et/ou pittoresques.

Il vous accueille pour des visites et des activités pédagogiques. Vous trouverez sur le site un potager conservatoire avec variétés anciennes de légumes et/ou pittoresques, conservation de graines, cycle de la plante... Le potager propose également une production maraîchère biologique et la fourniture de paniers hebdomadaires, et le rucher école. Plusieurs animations sont organisées de mai à sept. : *Papotage au Potager* en mai vente et échange de plants ; *Festival des 1001 Légumes* le dernier week-end de Septembre ; *les Mercredis du Potager* : l'été, une série de rdv à la découverte de la faune et de la flore du potager.

12 mai-7 juill. & 1^{er} sept.- 29 sept., WE, 14h-18h. 7 juill.-1^{er} sept., mer.-dim., 14h-18h. -5ans 

7, rue des Forges 27410 BEAUFORT.

06 84 67 93 21, info@1001legumes.com, www.1001legumes.com

Le Rucher des Authieux

Découverte de l'apiculture dès 3 ans ! Visitez avec un guide le rucher-école et enfillez une tenue d'apiculteur pour découvrir le métier d'apiculteur (une décharge sera à signer au préalable). Dégustation offerte. Vente de produits de la ruche (miel, pollen, pâte à tartiner au miel et noisettes, propolis...)

Mar.-sam. sur réservation. 5€/ad., 2€/enf. Boutique : mar.-sam. 9h-19h.
5 route de Rugles 27330 BOIS-ANZERAY.
07 89 03 41 68, lerucherdesauthieux@orange.fr
www.normandiedaferme.com

DEPT

50

La Ferme de Lucie et sa cueillette

Venez en famille cueillir vos fraises, fruits rouges et légumes de saison et profiter des petits animaux, au grand air, sur la Ferme de Lucie. Céline et Benoit vous expliqueront avec plaisir les différentes races proposées. Faites connaissance avec leurs nombreux protégés, au fil d'un parcours arboré : poules d'ornement, alpagas, cochons, chèvres naines, ânesse, vaches naines, mouton Jacob et du Cameroun et autres animaux de la basse-cour. Poules pondeuses et d'ornement en vente sur place.

9h30-12h, 14h-18h, juin-sept. : lun.-sam., oct.-mai : mercr. & sam.,
Visite libre 6€/ad., 4€/enf., - 3 ans 

Village Millet, 50320 EQUILLY.

06 66 84 84 00, celine.hachler@hotmail.fr, www.farmedelucie.fr



Maison Saint-Lô

La famille Saint-Lô vous reçoit dans son exploitation piscicole avec transformation sur place, dans sa conserverie. La famille développe une large gamme de produits et les propose en dégustation lors de visites. Découvrez le système d'élevage des truites en pisciculture et leur transformation en une large gamme de produits, dont certains vous seront offerts en dégustation. Cette exploitation offre aussi la possibilité de pêcher dans l'un de ses étangs.

Mars-nov., mar.-sam., 9h30-12h & 14h30-18h. Visite 

Dégustation de plusieurs produits ou réservation d'un étang de pêche sur demande.

La Champagne 50490 SAINT SAUVEUR LENDELIN.

02 33 46 64 17, r.saintlo@wanadoo.fr, www.maisonsaintlo.fr

Ferme de la Terrette

En famille, embarquez à la découverte des marais ! En plein cœur du Parc Naturel Régional des marais du Cotentin et du Bessin, Claudine et Rémi vous font partager leur passion pour ce lieu. Naviguez à bord du bateau *La Rosée du Soleil* en compagnie de Rémi et Claudine, agriculteurs tout récemment retraités, pour découvrir l'univers et les habitants des marais du Cotentin et du Bessin, les paysages et l'histoire des lieux traversés. Embarquement à Saint-Hilaire-Petitville près de Carentan.

20 avr.-30 sept., 14€/ad., 10€/enf. Durée 2h. Réserv. obligatoire.

601 La Cour, 50620 TRIBEHOU.

02 33 55 18 07, tourisme.normandie@orange.fr

www.tourisme-marais-cotentin.com

Jardin d'Elle

Bienvenue au jardin d'Elle où 3000 variétés botaniques se côtoient en toute harmonie. Véritable répertoire botanique, ce jardin regroupe une multitude de variétés végétales sur 2 ha, organisés en jardin à thème : champêtre, de couleurs, sous-bois, potager, cascade et des collections remarquables d'hortensias, d'érable du Japon... Des bornes didactiques répertorient une trentaine d'espèces d'oiseaux et des végétaux remarquables. Tables de pique-nique à disposition.

Mars-nov., lun.-sam., 9h-12h & 14h-18h, dim. et fériés 14h-18h.

6€/ad., 8-14 ans 3€, - 8 ans 

Route d'Isigny-sur-mer, 50680 VILLIERS-FOSSARD.

02 33 05 88 64, jardin@dellenormandie.com

www.dellenormandie.com

Labyrinthe La Clé des Champs

Amusez-vous en famille dans le labyrinthe végétal ! Suivez le jeu de piste du labyrinthe, au cœur d'un champ de maïs, et découvrez un pays, une association et les animaux de la ferme. Vous pourrez aussi cueillir vos fruits (fraises, pommes, cassis, groseilles, framboises...) selon la saison.

Juill.-début sept., tij 14h30-19h (dernière entrée 18h). Possible aussi le matin, sur demande. 6,90€/ad., 4,90€/enf., forfait famille (2 ad. + 2 ou 3 enf.) 22,50€.

Route de Valognes-Bricquebec, 50700 YVETOT-BOCAGE.

02 33 40 23 40, paul-emile.begin@orange.fr

www.lacledeschamps-manche.com

Le P'tit Gris des Moulins

Si vous pensez qu'il n'y a pas grand-chose à dire sur les escargots, nous vous invitons à venir visiter cette ferme : vous serez épatés de découvrir tant à propos de ce petit animal discret et attachant (biologie, rythmes de vie, art poésie et légendes,...) ! Pour le plus grand plaisir des petits et des grands, la visite comprend un circuit ludique à travers bois sur les thèmes de la ferme et une visite du parc d'élevage, et la boutique vous propose des escargots cuisinés et plein d'autres surprises. Le plus : prolongez votre visite en réservant une éco-cabane pour un séjour nature insolite en famille !

Vac. sco. été, lun.-ven., 15h-18h. Sur réservation. 4,50€/pers., - 3 ans 

19, Chemin des Arquillères, 50840 FERMENVILLE.

06 25 19 26 45, f.luca@orange.fr, www.ptit-gris-moulins.fr

DEPT

61

Les Confitures de Maryse

Au cœur du Pays d'Auge, le GAEC Choïnard vous ouvre ses portes pour une visite de la ferme avec découverte du robot de traite, de l'élevage des petits veaux et de la fabrication des confitures avec une visite du verger. Dans sa boutique, découvrez plus de 60 variétés de confiture !

Mer.-sam. sur rdv. Visite guidée 1€/enf., 2€/ad.

Launay, 61120 CROUTTES.

02 33 36 07 31, gaeccoïnard@outlook.fr

lesconfituresdemarysejimdoftree.com

De la Terre au Fournil

En famille, venez échanger avec ce producteur de farine passionné et découvrir sa production de farine, de pain et de nouilles sur la ferme.

Sur rdv. La Hélière, 61700 DOMPIERRE.

06 76 77 35 36, delaterraufournil@gmail.com 

DEPT
76

Le Coq à l'âne

En complément des randonnées pédestres proposées en compagnie d'ânes bâtés et/ou attelés, l'association Le Coq à l'âne, propose également de faire vivre un anniversaire hors du commun à votre enfant (dès 7 ans). Au programme : accueil des enfants, et présentation de des compagnons à quatre pattes, p'tite toilette (brossage, préparation des ânes), p'tite randonnée pédestre d'initiation sur l'Avenue Verte (les ânes portent le goûter fermier) et retour à la ferme avec possibilité d'une course d'orientation ludique ou pas pour ceux qui n'y arrivent pas...



Toute l'année sur réserv. Anniversaire : 10€/enf. mini. 8. enf.
1974, rue de la cote du bastingue 76440 BEAUBEC LA ROSIÈRE.
06 32 95 28 93, sebastien.levacher@lecoqalane.fr
www.lecoqalane.fr

Cueillette des 3 pierres

À 20 km du Havre, allez cueillir des fruits et légumes issus de l'agriculture biologique ! La cueillette est ouverte toute l'année sauf dim. et fériés.

Voir jours et horaires d'ouverture sur le site.
9 Chemin Rural 19, 76210 LES TROIS-PIERRES.
06 95 39 10 41, www.lacueillettedestroispierres.fr

Ferme pédagogique Gröning

Les animaux de l'Antiquité et du Moyen-Age ! Vous souhaitez visiter en famille une ferme atypique ? Organiser un anniversaire à la ferme original pour vos enfants ? Frédéric sera ravi de vous présenter avec passion son élevage hors du commun. Découverte des 20 espèces d'animaux (tarpan, cochon laineux, moutons à 4 cornes...), de l'élevage de chats Norvégiens et nouveauté 2020 : la volière aux perroquets. Pour les anniversaires, construisez le programme de votre choix (goûter fourni par vos soins) !

Toute l'année sur réserv., 6€/pers. + 1€ pour frapper la monnaie viking ! Anniv., 6€/enf. sans min.
3 chemin du Gaillon, 76440 GRUMESNIL.
07 84 12 59 75, contact@ferme-groning.fr, www.fermegroning.com

Cueillette des Authieux

Une cueillette à visiter en famille à quelques km de Rouen ! De mai à octobre, cueillez vos légumes et fruits de saison 7 jours sur 7 !

Les Authieux 76690 AUTHIEUX RATIEVILLE.
02 35 33 40 38, www.fermedesauthieux.com

Cueillette d'Octeville

Une cueillette située au nord du Havre, sur la route d'Étretat. À la Cueillette d'Octeville, venez redécouvrir le goût des fruits et légumes fraîchement cueillis à bonne maturité.

Toute l'année, 7j/7 de Pâques à oct.
Chemin d'Edreville, 76930 OCTEVILLE-SUR-MER.
02 35 48 14 40, www.cueilletteocteville.fr

La Ferme aux escargots

En plus de la visite proposée aux familles pendant les vac. sco. de Pâques et d'été, cette ferme insolite propose d'accueillir vos graines de viking pour un anniversaire ! Une chasse au trésor à la ferme aux escargots avec leurs copains, ça les tente ? 1h30 d'animations puis mise à disposition de la salle pour le goûter et les cadeaux (goûter fourni par vos soins).

Anniversaire : 1^{er} avr.-31 août, merc. ou sam. après-midi. 80€/8 enf. Sur réserv. Visites familles : vac. sco. Pâques et été, dim.-jeudi, 11h et 15h. 4€/ad., -12 ans 2€.

18 hameau de Guernesey, 76400 ÉPREVILLE.
07 69 84 56 25, contact@fermeauxescargots.com
www.normandiealaferme.com



Chèvrerie & Bergerie

DEPT
14

Les Chèvres de la Saffrie

En famille, participez à une visite guidée de la chèvrerie. Au programme : contact avec les chèvres et découverte du cycle de vie et de l'alimentation de l'animal ; présentation des différentes étapes de fabrication du fromage et traite manuelle d'une chèvre. Un petit tour à la boutique de la chèvrerie vous permettra de rapporter à la maison de délicieux fromages !

Tj à p. 10h30. Fermé de fin nov. à janv. Réservation oblig. 6€/pers. La Saffrie, 14350 MONTCHAMP.
02 31 68 41 16, contact@chevres-saffrie.fr, www.chevres-saffrie.fr

La Ferme du Bajocasse

Au programme, en famille : visite de la chèvrerie et du parc animalier. Découvrez ses produits de qualité : fromage de chèvre fermier au lait cru, frais ou affinés. Référencé en tant que Ferme de découverte : une exploitation agricole et son environnement humain, animal et naturel à découvrir.

Lun.-dim., 10h30-12h30, 14h-16h. Visite et dégustation ☺.
La Neuville, 14400 NONANT.
06 59 20 17 05, lafermedubajocasse@outlook.fr f

La Grange au Mohair

Mais d'où provient le mohair ? Découvrez le en visitant cet élevage de chèvres. Découverte du cycle de production et de transformation du mohair, filature au rouet, atelier confection et salle d'exposition.

Lun.-sam., 10h-12h30 & 14h-17h30. Fériés : visite à 15h30.
Fermeture annuelle 25 déc., 1^{er}-7 jan. ☺

La Harmonière, 14710 BERNESQ.
02 31 22 47 52, lagrangeaumohair14@orange.fr
www.la-grange-au-mohair.fr

DEPT
50

Ferme de la Chèvre rit

À quelques pas de la mer, Manu et Manon vous accueillent sur leur ferme biologique et vous font découvrir leurs 70 chèvres laitières ainsi que leurs autres animaux de la ferme (moutons, cochons, lapins, poules...). Ils vous accueillent avec plaisir en famille à l'heure de la traite pour partager avec vous leur passion des chèvres. Un moment d'échanges pour découvrir leur métier et leur

production en agriculture biologique. Le mercredi soir, ils vous proposent en plus de la visite un petit marché de producteurs locaux et bios. Un livret pédagogique a été conçu pour vous accompagner tout au long de la découverte de la ferme (prix de vente : 3€).

Mars-déc., mercr.-sam., 17h30-19h. 📍

La Basle, 50400 GRANVILLE.

06 32 53 58 93, lacheverit@gmail.com, www.la-chevre-rit.fr

Chèvrerie de la Huberdière

En plein cœur du Parc des Marais du Cotentin à proximité de Sainte-Mère-Eglise et de Carentan, visitez un élevage de chèvres et découvrez la fabrication du fromage. Le troupeau est constitué de 150 chèvres laitières, 50 chevrettes, sans oublier les boucs, vous pourrez même assister à la traite au cours de la visite de l'après-midi et passer par la boutique pour emporter avec vous de délicieux fromages ! Le plus : c'est une ferme Auberge ! Une cuisine traditionnelle issue de l'exploitation vous est proposée ainsi que des chambres d'hôtes !

Mar.-dim. visite à 16h30. 3€/ad., -10 ans 2€/enf.

La Huberdière, 50480 LIESVILLE SUR DOUVE.

02 33 71 01 60, h.lefort@mediamanche.com

www.chevrerie-ferme-auberge.com

Chèvrerie du Mesnil

La chèvrerie du mesnil vous invite à découvrir son élevage de chèvres ainsi que ses fromages. C'est avec passion qu'Eric conduit ses activités d'élevage, de transformation, de commercialisation et d'accueil à la ferme. La vidéo vous présente les moments forts de la vie de la chèvre ainsi que les points clés de la fabrication d'un fromage. C'est au cours de la visite que vous aurez le loisir de rencontrer les chèvres et de poser toutes vos questions ! En fin de parcours, la visite de la boutique vous permettra de faire le plein de bons fromages !

Ven. 16h-19h, sur réserv. 3€/ad., 2,50€/enf.

22 rue du Mesnil, 50500 SAINT HILAIRE PETITVILLE.

06 82 91 24 10, chevreriedumesnil@gmail.com

www.normandiealaferme.com

Ferme des Pampilles

À l'heure de la traite, participation à la traite des chèvres et découverte en compagnie de Nathalie de la technique de fabrication de différents fromages dans l'atelier de transformation situé sur la ferme. Découvrez également ses 40 hectares d'exploitation céréalière, ses 86 caprins de race Poitevine et ses vaches allaitantes de race Aubrac et Charolaise. Fromages de chèvre frais, tomme, faisselle, yaourts... vous attendent à la boutique de la ferme !

Avril-décembre, mar.-sam., 17h30-19h, sam. 10h30-12h30.

Le Bourg, 61230 CISAÏ SAINT AUBIN.

06 52 06 64 03, bnq.caillibaud@free.fr

www.fermedespampilles.com

Les Chèvres de Jabi

Audrey a le plaisir de vous accueillir à Trémont, dans l'Orne, sur son exploitation, au milieu de son troupeau de chèvres de race alpine. Tout le lait est transformé en fromage sur la ferme. En famille, venez découvrir le travail de chevrerie, surtout lors de la traite, tous les soirs à 17h30. Une boutique se trouve au cœur de la ferme !

Dim.-ven. 17h30-19h, sam. 10h-13h & 17h30-19h.

Visite guidée 1,5€/enf., 3€/ad.

La Grande Haye, 61390 TREMONT.

06 78 05 21 32, audrey.fortin@yahoo.fr 

La Ferme des Cabrioles

Au cœur du Parc Naturel Régional du Perche, assistez en famille à la traite des chèvres à partir de 18h, et en autonomie partez à la découverte de cet élevage de chèvres poitevines et alpines et de la fabrication de ses produits fermiers. La balade sur le sentier pédagogique, le long du ruisseau de Landres, vous permettra de comprendre le fonctionnement de la ferme et le lien entre nature, paysage et agriculture. La visite de la boutique vous permettra de finir la visite par une touche gourmande.

15 mars - 15 nov., ven. 16h-19h, WE 15h-19h. Dès 18h, traite des chèvres.

La Blanchardière des Landres, 61400 MAUVES SUR HUISNE.

07 82 04 05 77, fermedescabrioles@gmail.com

www.ferme-des-cabrioles.com

DEPT
76

Chèvrerie de Bliquetuit

Avez-vous déjà assisté à la traite de chèvres ? Les visites sont gratuites et sans réservation pour assister à la traite, goûter le lait et caresser les animaux. Le magasin est ouvert sur ces mêmes heures (fromages de chèvre, tome, yaourts, terrines...)

Tous les soirs, mar.-dim., 17h-19h. Nov.-déc. ven. et WE. Fermeture 2 déc.-fin janv.

315 Route de la Plaine - St Nicolas de Bliquetuit

76940 ARELAUNE EN SEINE.

06 28 67 08 86, lachevreriedebliquetuit@gmail.com

lachevreriedebliquetuit.fr

Chèvrerie du Val de Bures

Au cœur de la forêt, des chèvres et du fromage !

Pendant les vacances scolaires, assistez à la traite tous les jours à 16 h (dim. et fériés compris).

Vac. sco., ts les jours, 📍 sans réservation.

Route des longs vallons, 76680 BELLENCOMBRE.

02 35 93 90 15, valdebures@hotmail.fr, www.normandiealaferme.fr



Exploitations cidricoles

DEPT
14

Ferme de la Sapinière

Au cœur d'Omaha Beach, visite guidée de cette ferme cidricole en reconversion BIO. Votre guide vous fera découvrir les secrets de fabrication du jus de pomme, du cidre, du pommeau de Normandie et du Calvados, suivi d'une dégustation de la production de la ferme. En fin de parcours, n'oubliez pas de visiter sa boutique de produits normands !

Avr.-15 nov., lun.-sam., 10h45 ou 15h30. 16 nov.-31 mars, sur rdv. 3,50€, 12-17 ans 2€, -12 ans 📍.

12, route de Port-en-Bessin, 14520 SAINT-LAURENT-SUR-MER.

02 31 22 40 51, www.fermedelasapiniere.com 

Manoir d'Apreval

Découvrez l'expression du terroir normand : Agathe Letellier, productrice depuis 20 ans, et son équipe, vous accueillent en famille au cœur des vergers hautes tiges pour vous faire découvrir les techniques de ramassage et de pressage des pommes, et pour les plus grands, les fermentations des cidres ainsi que le vieillissement des Calvados. La visite se poursuivra par une dégustation en terrasse face aux vergers, d'un pur jus de pomme frais et doux pour les enfants, et de cidre ou calvados cidre et Calvados pour les adultes qui le souhaitent. Pour poursuivre cette belle expérience en famille, des tables de jardin sont à votre disposition et des « paniers pique-nique sous les pommiers » peuvent être réservés !

14 juill.-31 août, tjl sauf lun. & jeu., 11h et 15h. Réservation conseillée.

Visite guidée : 4,50€/ad., -16 ans  Panier pique-nique (produits locaux, pommeau, cidre ou jus de pomme, café et calvados) : 16,90€/ad., -16 ans 11,50€/enf. Retrait 11h30-14h30. Réserv. obl.

15 chemin des Meliers, 14600 PENNEPEIE.

02 31 14 88 24, a.letelliere@apreval.com, www.apreval.com 

Le Verger de Roncheville

En famille, visitez le verger BIO de 400 variétés de pommes et le parc animalier présentant les 26 races normandes : vaches, ânes, cochons, moutons, chèvres, lapins... La visite du parc est accompagnée de panneaux pédagogiques sur le travail au verger au fil des saisons et les animaux. À découvrir avec les enfants : le Verger ENCHANTE avec ses personnages fantastiques... en « t » et une lecture de contes tous les samedis après-midi. Chasse aux œufs, chasse au trésor, contes au verger sont régulièrement proposés aux familles, voir agenda sur le site. Aire de jeux, tables de pique-nique, dégustation et vente de produits cidricoles BIO du verger accompagneront également votre visite !

Visite 4€/pers., -3 ans  4 avr.-23 déc., vac. sco. mer.-dim. 10h-18h. Hors vac. sco., merc. & WE, 14h-18h.

Hameau de Roncheville, D95 route de Troarn, 14860 BAVENT. 06 84 77 82 83, pascale@domainesdesrougesterres.com www.domainesdesrougesterres.com

Le Pressoir d'Or

Typique du XVII^e et XVIII^e s., découvrez ses bâtiments à colombages, son corps de ferme fleuri, mais aussi son verger, l'atelier cidricole, et sa collection d'objets anciens. Au programme de la visite : explication sur la conduite du verger, visite de la cave, du musée, balade dans le verger, dégustation.

Lun.-mar., jeu.-ven., 9h-12h & lun.-sam., 14h-18h. Promenade 

57 bis Route des Andelys, Saint-Jean-de-Frenelles 27150 BOISEMONT.

02 32 69 41 25, contact@pressoirdor.com, www.pressoirdor.com

Domaine de la Baudrière

Découverte d'un atelier cidricole, de la polyculture et d'un élevage de bovins. Visitez cette exploitation conduite en agriculture biologique avec ses bâtiments en colombage et torchis. Au programme : visite de la cave, du verger, et dégustation de produits.

La Baudrière, 27390 VERNEUSSES. 06 88 08 25 47, gagneur@gmail.com www.domainedelabaudriere.com

DEPT
50

Cidrie Le Père Mahieu

Visitez la cidrie biologique du Père Mahieu ! Découvrez l'activité de cette entreprise familiale, de la culture des pommes en Agriculture Biologique jusqu'à la mise en bouteille : pressoirs, cuves de fermentations, alambic, cave de calvados... vous seront présentés sans oublier la rencontre de l'équipe, qui partagera sa passion des produits de qualité proposés en dégustation et à la vente.

Vac. sco., lun.-sam., 10h-12h & 14h-18h30. Hors vac. sco., mar, jeu.-sam. 10h-12h & 14h-17h30. Fermé les jours fériés. Visite  sur réservation.

17 bis hameau les Mesles, 50340 BRICQUEBOSQ.

02 33 93 03 79, contact@leperemahieu.com www.leperemahieu.com

Cidrie Pierre Bourdon

Découvrez les produits cidricoles 'bien t'cheu nous' de Pierre BOURDON. Pierre Bourdon vous accueille dans son verger et vous dévoile ses secrets et sa passion des produits cidricoles. Dans les plans de pommiers, il vous présentera ses différentes essences. Dans la cave, il vous initiera à la fabrication du cidre, Pommeau et Calvados. Vous pourrez également visiter son musée sur les vieux objets de la ferme. En fin de visite, Pierre vous proposera quelques dégustations bien méritées ! Dégustation gratuite et vente de produits.

Tous les jours à partir de 9h. Sur réservation.

La Janière, 392 rue de la Belle Étoile, 50800 LA COLOMBE. 06 41 75 82 64, www.normandieaiaferme.com

Cidrie Théo Capelle

Au cœur du Cotentin, à Sotteville en Normandie, découvrez en famille la Cidrie-Distillerie Théo Capelle. Du verger au verre, il y a plusieurs mois de travail, la visite guidée vous présentera l'ensemble du processus en 3 étapes : visionnage d'une vidéo, visite guidée de la cave et dégustation des produits : cidres, apéritifs, liqueurs, Calvados AOC et différents jus de pomme. La boutique sur place vous permettra de vous faire plaisir !

Tjl, visite à 11h, 15h et 17h, sur réservation. 2,50€/ad.

1 Le Haut de la Lande, 50340 SOTTEVILLE.

02 33 04 41 17, theocapelle@wanadoo.fr, www.theo-capelle.com

DEPT
27

DEPT
61

Cidrie traditionnelle du Perche



Au milieu des 22 hectares de vergers en agriculture biologique, découvrez les différents métiers et les différentes étapes de la fabrication du cidre, du calvados et des autres produits issus de la pomme. En famille, après avoir visionné le film explicatif, visitez librement la cidrie et profitez d'une dégustation en fin de parcours. Tout au long de l'année, des soirées musique et théâtre sont également proposées afin de découvrir différemment le lieu. Sur réservation, vous pouvez également profiter d'une petite restauration : petits déjeuners, goûters, assiette du Perche... À noter : portes ouvertes le dernier

dimanche d'octobre : fabrication du cidre en public et marché à la ferme. Petite restauration sur réservation (Petits déjeuners, goûters, Assiette du Perche...). Découvrez également son épicerie fine !

Avr. - oct., tjl., 10h-12h & 15h-20h. Nov.-mars, tjl. (sf dim. en janv.), 10h-12h & 15h-19h. Visite libre et ☉ pour les individuels. Goûter et casse-croûte 8 à 10 €/adulte sur réservation.

Tronas, 61260 LE THEIL.

02 37 49 67 30, cidrerie.traditionnelle.perche@gmail.com
cidrerie-traditionnelle-du-perche.fr

Domaine cidricole Desfrièches



Dans un domaine cidricole aux bâtiments magnifiquement rénovés, Corinne et Hugues vous accueillent pour vous présenter leur méthode de production traditionnelle de jus de pomme BIO, jus de poire, Poiré, Cidre BIO, Pommeau de Normandie BIO AOC, Eau de vie blanche, et Calvados AOC. Au cours de la visite, découvrez en famille les vergers et le fonctionnement de l'activité agricole, la transformation et les caves de vieillissement, ainsi qu'une exposition d'outils anciens de tonnellerie et d'arboriculture. Pour prolonger le plaisir, passez une nuit sur le domaine : deux chambres d'hôtes vous attendent !

Visite complète de l'exploitation + dégustation, sur rdv, 3€/pers, 2,50€/enf.

Toute l'année, lun.-sam. 10h-12h30 & 14h-19h, dim. 10h-12h30.

L'aunay, 61320 SAINTE MARGUERITE DE CARROUGES.

06 32 58 12 05, hugues.desfrièches@orange.fr
www.calvados-huguesdesfrièches.com

Bagnoles de Pom'

Ludovic et Marie-Hélène, ont à cœur de vous faire découvrir leur métier et vous faire déguster toute la gamme des produits cidricoles. Située à Bagnoles De l'Orne, en bordure du massif forestier des Andaines, la ferme comporte un peu plus de 5ha de verger où pâturent sous les pommiers un élevage de moutons.

Vente à la ferme : fév.-oct. mar.-dim. 10h-12h & 14h-19h sauf sam. matin. Nov.-déc. mar.-ven. 10h-12h & 14h-18h, sam. 14h-18h. Janv. sur rdv.

La Noé Plaine 61140 BAGNOLES DE L'ORNE EN NORMANDIE.

06 95 60 67 67, bagnolesdepom@orange.fr
www.bagnoles-de-pom.com

Domaine de Merval

Situé en plein cœur du pays de Bray, le domaine de Merval est un site classé qui s'étend sur 120 hectares et abrite un château datant du XIV^e siècle accueillant un lycée agricole professionnel. Ferme laitière (Neufchâtel...), cultures, prairies pour l'élevage et verger conservatoire avec sa cidrerie (Calvados, Pommeau, jus, cidre, eau de vie...) composent ce lieu aux multiples facettes. Agriculture biologique. Promenade libre dans le parc.

Juill.-août : visite de la cidrerie-distillerie les mercredis après-midi, ☉. Point de vente : lun.-mer. sur rdv, jeu. 14h-17h30, vend. 9h-12h et 13h30-18h.

Le Château - Lycée Agricole du Pays de Bray

76220 BRÉMONTIER-MERVAL.

02 32 89 96 67, cidrerie@educagri.fr

Verger de la gentilhommière

Dans cette ferme du XIV^e siècle composée de bâtiments typiques et d'un beau manoir, Félix et Marion vous réservent un accueil chaleureux pour vous faire partager leur activité qui est leur passion autour d'une dégustation de leurs produits : cidre, apéritif de Normandie, jus de pomme. À noter : le verger propose l'accueil de camping car et un chenil !

30 route de Neufchâtel, Le bourg, 76660 OSMOY SAINT VALERY.

06 84 01 27 64, www.gentilhommiere.net

Ferme Brasserie La Chapelle

Visite d'une brasserie à la ferme et de la distillerie !

Producteur de bières depuis 22 ans, la brasserie vous accueille pour vous faire découvrir ses différents breuvages. Depuis 15 ans, elle distille également. Cela lui permet d'avoir 4 whiskies issus de l'orge de la brasserie. Visite conseillée à partir de 10 ans.

Tous les sam., 15h30. ☉. La visite dure 1h30 et est suivie d'une dégustation.

154 Le Bourg, 76780 LA CHAPELLE SAINT OUEN.

02 35 09 21 54, ferme.northmaen@gmail.com
www.northmaen.com



Fermes équestres

DEPT
50

Écurie Leseigneur

Un vrai retour à la nature ! Cette écurie et son camping insolite sont à 7 minutes de la mer, des monts, des marais, au carrefour des voies vertes et de nombreux chemins de randos pour vous faire découvrir le Parc Régional des Marais du Cotentin, au pas du cheval et de l'âne et au temps du moyen âge. Dans une ambiance médiévale, de nombreuses activités vous sont proposées : cours d'équitation traditionnel, spectacles, randonnée pleine nature, éthologie en manège et des cours d'attelage. Les chevaux sont accompagnés par un guide pour vos randonnées; les ânes Cotentin et Normand peuvent être montés et attelés en libre (1 h, 1/2 journée, journée ou plusieurs jours); ils vous permettront de découvrir les nombreux chemins chargés d'histoires et de légendes de sorcelleries. Les animations équestres montées et attelées sont ludiques et éducatives autour du moyen âge ou de la nature. Pour prolonger votre séjour, des hébergement insolites sont proposés ainsi qu'un espace camping, on peut même y fêter son anniversaire !

Tous les jours de 9h-19h. Du 1^{er} octobre au 1^{er} avril : fermé le lundi.

À p. de 14€/cours avec engagement annuel, 24€/cours ponctuels.

10 route les mares, 50250 BOLLEVILLE.

06 42 22 91 06, ecurie.leseigneur@gmail.com
www.ecurie-leseigneur-camping-gite.com

DEPT
76

Cheval Plaisir

Que diriez-vous d'une randonnée à cheval en famille dans la Baie du Mont-Saint-Michel ? La ferme équestre est le point de départ du fameux *Tour de la Baie du Mont Saint-Michel* à cheval sur 2 à 5 jours et organisée depuis plus de 15 ans des randonnées équestres avec des guides équestres de la baie reconnus et compétents. C'est aussi un centre équestre avec chevaux et poneys de qualité, réputés pour leur douceur et leur calme.

Tarifs suivant prestations - Cours d'équitation à l'heure ou au mois avec moniteurs diplômés. Réserv. obligatoire.

259 rue J. Paisnel, 50300 SAINT SENIER S/S AVRANCHES.

06 07 74 07 04, info@cheval-plaisir.com, www.equiplaisir.com

La Ferme de la Dierge

Bienvenue à la ferme équestre de la Dierge où vous serez accueilli par Michel Ameline et son équipe. Au programme et au choix : enseignement sur chevaux de selle ou poneys, baptêmes poneys, balades, stages, galops...

Tlj sauf mar. & dim., fermé une semaine en fév. 25€/h., sur réserv.

La dierge, 50240 SAINT JAMES.

06 87 40 03 87, fermedeladierge@hotmail.fr

www.fermedeladierge.com

Élevage de la Barbinière

L'élevage de la Barbinière s'étend sur 16 hectares de prairies qui permettent à ses chevaux de profiter de l'herbe verte de Normandie. Que ce soit pour une initiation à l'équitation, une balade à cheval, la location ou hébergement d'équidés, découvrez toutes ses activités équestres en milieu rural. La Barbinière comprend également un gîte rural, trois chambres d'hôtes et une table d'hôtes, de quoi passer un très agréable séjour en famille au milieu des chevaux !

Tout l'année, sur réservation.

1, Les Ferrettes - Neuilly sur Eure, 61290 LONGNY LES VILLAGES.

06 45 57 20 07, contact@elevationdelabarbinriere.com

www.elevationdelabarbinriere.com

Ferme des Tertres

Idéale pour partir à la découverte de la forêt avec chevaux et poneys, la ferme équestre des Tertres vous propose : initiation à l'équitation, balade à cheval, location ou hébergement d'équidés... De confortables chambres d'hôtes et une table d'hôtes sont également proposés. Vente et dégustation des produits laitiers de la ferme : lait cru, yaourt, crème, beurre, riz au lait, riz au chocolat, « tertroses », crème caramel au beurre salé, fromage frais.

Le tertre, 61500 LA CHAPPELLE PRES SEES.

06 88 08 94 47, jc.besnard@wanadoo.fr, www.fedestertres.com

DEPT
76

Centre équestre et ferme pédagogique des Droops

Bienvenue à la ferme des DROOPS pour la découverte du monde du poney et des animaux de la ferme traditionnelle (vaches, poules, cochons, chèvres...). Différentes activités sont proposées : balades à poney ou à cheval (env. 1h), cours de poney, ou encore anniversaire à la ferme (8 à 12 enf.), programme au choix : visite de la ferme, escape game intérieur, jeu de piste ext. ... Les Droops ont obtenu le label tourisme et handicap auditif, visuel et mental.

Toute l'année sur réserv. Visite + initiation poney 8€/pers. (4 min.).

Balade (1h) cheval 25€/pers., poney (20€/pers.). Visite + sortie

équestre (4 pers. min.), poney 13€/pers., cheval 25€/pers. Cours

de poney (1h) 20€. Anniv. à la ferme, 8€/enf. (8 min.) goûter fourni

par vos soins sinon + 4€/pers.

1717 Hameau de Péromare - Touffreville-La-Câble

76170 PORT JEROME SUR SEINE.

06 81 72 33 95, equidesdroops@wanadoo.fr

Ferme équestre du Val de Bures

Découverte du monde fascinant des poneys et des chevaux avec une approche éthique de l'animal. Elsa et Ronan vous proposent des promenades et des randonnées

pour petits et grands tout au long de l'année. À la ferme du Val de Bures, les poneys et les chevaux sont élevés avec douceur, et leurs caractères sont particulièrement adaptés aux jeunes enfants. On peut même y fêter son anniversaire.

Toute l'année, sur réserv. Promenade en poney ou à cheval (1h) :

16€/ad., 5-16 ans 14€, 3-5 ans 9€. Promenade en attelage : forfait

50€. À p. de 5 pers. + 8€/pers. suppl. 12 pers. max.

Route des longs vallons, 76680 BELLENCOMBRE.

02 35 94 03 71, elsaranon@orange.fr

www.normandiealaferme.com

Les poneys de Bois-Guilbert

Profitez du cadre idyllique de cette ferme équestre pour lâcher prise et vivre des moments simples en famille

au milieu des chevaux et profitez des gîtes proposés sur place. Organisez votre programme sur mesure. Les enfants et les ados peuvent y fêter leur anniversaire avec des formules tout spécialement conçues pour eux : *Trappeur du mercredi* et *Une nuit en forêt*.

1001 route d'Héronnelles, 76750 BOIS GUILBERT.

02 35 34 42 51, poney-boisguilbert.com

Ferme de POMM'

Camping à la ferme ou gîte, promenade à cheval ou anniversaires à la ferme : venez vous dépayser dans le Pays de Bray au milieu des chevaux ! On y fète aussi son anniversaire (équitation et visite de la ferme).

Anniversaire : 120 euros + 12€/pers. suppl. Suppl. goûter : 5 €/pers.

549 route des essarts, 76680 POMMERVAL.

02 35 93 09 05, al.lerat@wanadoo.fr

www.normandiealafermecom