AUTOMNE à la ferme

EN GRAND EST

VENEZ VIVRE UNE EXPÉRIENCE À LA FERME

Automne 2022

Venez NOUS VOIR

Suivez-nous

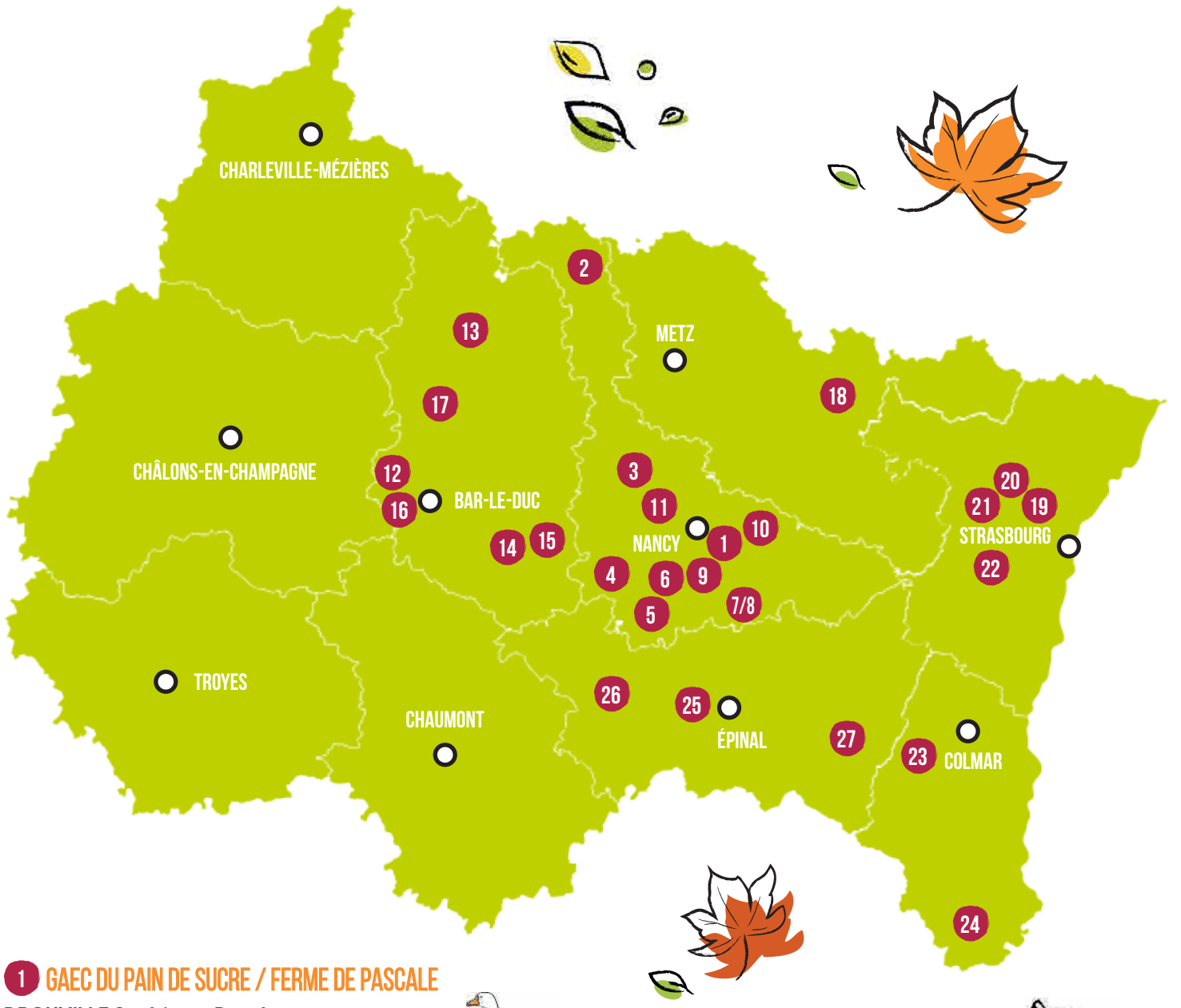
Bienvenue à la ferme Vosges
Bienvenue à la ferme Alsace
Bienvenue à la ferme Marne
Bienvenue à la ferme Meurthe-et-Moselle

Conception : Chambre Régionale d'Agriculture grand Est - FM Création - Crédits photo : Thierry Pasquet Baradozic

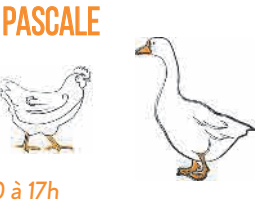
Contact

Chambre Régionale d'Agriculture Grand Est
9 rue de la Vologne - bâtiment i
54520 LAXOU
Tel : 03 83 96 80 60

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



1 GAEC DU PAIN DE SUCRE / FERME DE PASCALE

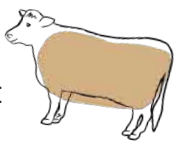


DROUVILLE Sandrine et Pascale
Rue des Jardins 54770 AGINCOURT
06 06 77 38 15 - gaecdrouville@gmail.com
Gaec du Pain de Sucre

Dates : mardi 25 et lundi 31 octobre *de 14h30 à 17h*
Tarif : 10€/participant - forfait famille à partir de 4 personnes 36€

Partez à la découverte des vaches et des moutons par un chemin agrémenté d'un petit jeu photos. Profitez d'un goûter mérité puis retour vers les animaux de la basse-cour, les lapins et le cheval de trait. Ramassez les œufs, câlinez les lapins et apprenez un tour de magie avec une poule ! –SUR RESERVATION–

2 FERME REVÉMONT



REVÉMONT Marie-Christine et Maxime
Route de Chenières 54920 VILLERS-LA-MONTAGNE
06 99 66 15 63 - fermerevemont@gmail.com
fermerevemont

Dates : samedi 29 octobre *de 14h30 à 17h*
Tarif : 8€/adulte - forfait famille 30€ (2 adultes + 2 enfants)

Visite de l'exploitation, découverte de l'élevage charolaise, vaches et veaux, et les petits animaux de la ferme : lapins, poules, cochons et la jument Duchesse. La visite se termine par une collation. –SUR RESERVATION–

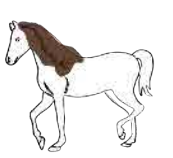
3 FERME DE NICOLAS

PIERSON Nicolas
10 rue du Grand Pré 54470 LIRONVILLE
06 81 04 44 03 - nicolas.pierson1978@gmail.com

Dates : tous les jours (selon disponibilité de l'agriculteur) *à partir de 16h, sur réservation - Tarif libre*

Visite libre de la ferme avec ses 12 races de vaches, veaux, moutons, chèvres, poneys et ânes. Nicolas est là pour répondre à vos questions. Vous participez à la traite et aux biberons. Une bouteille de lait vous est offerte ! Prévoyez le contenant et des verres pour la dégustation !

4 LES P'TITS LOUPS



RAMBERTI Fabienne
Chemin du réservoir 54113 CRÉZILLES
06 07 62 99 92 - fabienne.ramberti@wanadoo.fr
Poney-Club Les P'tits Loups

Dates : mercredi 26 octobre *de 10h à 12h*
Tarif : 20€/enfant

Pour les enfants de 4 à 7 ans :
Matinée récréative autour du poney.
Activités plein air ou manuelles.

5 LA FERME DE SANDRINE ANTOINE

ANTOINE Sandrine
25 Grande Rue - 54330 FORCELLES-SAINT-GORGON
07 88 35 58 03 - antoine-sandrine@bbox.fr
FermeAntoine

Dates : mardi 25 et mercredi 26 octobre *de 10h à 11h30*
Tarif : 9€/adulte - 5€/enfant

Découverte de la ferme avec ses moutons, ses vergers de mirabelliers et questschiers et pour les enfants, ses lapins, poules, chèvres, âne. Collation sucrée à la fin de la visite. La ferme est à la sortie du village, route de Chaouilley !

6 FERME SAINTE CATHERINE

RÉVEILLÉ Christine et Jean-Louis
Lieu dit "Les Rouges Terres" Route de Rosières 54290 VELLE-SUR-MOSELLE
06 88 24 49 64
christine@ferme-sainte-catherine.fr - www.ferme-sainte-catherine.fr
Ferme.Pedagogique.Sainte.Catherine

Dates : vendredi 28 et samedi 29 octobre *de 14h30 à 17h*
Tarif : 10€/participant - forfait famille à partir de 4 personnes 36€

Visites en famille spéciales Halloween : venez déguisés pour découvrir nos différents animaux, jeter des sorts, participer à la danse du balai, et à la chasse aux bonbons, apportez votre goûter, nous ferons une pause vers 16h.

Dates : mercredi 26 octobre et mercredi 02 novembre *de 10h à 11h30*
Tarif : 10€/participant - famille à partir de 4 personnes 36€

BB fermiers ou sorciers : préparation du goûter des animaux et distribution. Je touche et je caresse les poules, les lapins, les moutons, l'âne. J'approche les vaches et les veaux. Je monte sur le tracteur pour une balade imaginaire.

7 MAISON DE LA MIRABELLE

GRALLET DUPIC Sabine
16 rue du Capitaine Durand 54290 ROZELIEURES
03 83 72 32 26 - sabinegralletdupic@hotmail.fr - www.maisondelamirabelle.com
maisondelamirabelle

Dates : d'octobre à fin décembre (du lundi au vendredi - WE sur demande) *de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30*
Tarif : 5€/participant

Une visite incontournable pour découvrir en famille le fruit emblématique de la région : la mirabelle ! Pourquoi le mirabellier se plaît si bien en Lorraine ? A chaque saison une étape essentielle ! Film dynamique dans une salle de projection dédiée, un son et lumière magique dans la distillerie. Une mirabelle géante vous donne votre poids en nombre de mirabelles ! Une tartelette à la mirabelle en dégustation ! –SUR RESERVATION– Nouvel espace d'accueil et de dégustation.

8 WHISKY G. ROZELIEURES

GRALLET-DUPIC Sabine
16 rue du Capitaine Durand 54290 ROZELIEURES
03 83 72 32 26 - sabinegralletdupic@hotmail.fr - www.whiskyrozelieures.com
Whisky Rozelieures

Dates : d'octobre à fin décembre (du lundi au vendredi - WE sur demande) *de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30*
Tarif : gratuit

Production de Whiskies français. Venez découvrir la ferme distillerie malterie familiale qui possède en propriété et maîtrise 100% de sa fabrication. Céréales, maltage, brassage, distillation et vieillissement, tout est fait maison, autonomie énergétique incluse.

NOUVEAU : des visites personnalisées et approfondies pour découvrir, déguster et assembler soi-même son whisky. *Sur réservation : 2h de visite privatisée (75€)*. Suggestion de cadeaux.

Venez vivre une expérience à la ferme

Pendant quelques heures, les agriculteurs vous accueillent pour vous faire découvrir la vie de leur ferme. Rédécouvrez les plaisirs simples : venez caresser les animaux, observer les plantes, confectionner des confitures, profiter des grands espaces et respirer l'air de la campagne !

Venez avec une tenue adaptée et partez pleinement à la découverte de la vie à la ferme en famille !

Les agriculteurs vous reçoivent dans le respect des règles sanitaires.

Le réseau Bienvenue à la ferme, ce sont des agriculteurs prêts à vous faire découvrir leurs produits et la passion de leur métier.

Ils ont plaisir à vous partager leur savoir-faire et à vous faire découvrir les coulisses de la ferme. Ils vous accueillent sur leur exploitation. Venez vivre des expériences inoubliables !

Retrouvez toutes les offres de produits fermiers, séjour, loisir et restauration à la ferme sur www.bienvenue-a-la-ferme.com !

9 ÉCURIE DU VERMOIS

BERTOLOTTI Boris
819 RD 115 54210 BURTHECOURT-AUX-CHENES
06 95 11 11 90 - borisduvermois@hotmail.fr - www.ecurie-du-vermois.fr
ecurieduvermois54
Dates : ouvert tous les jours, sur réservation via www.ecurie-du-vermois.fr
Tarif : 15€/participant pour 2h (enfant et accompagnant) - gratuit < 2 ans (enfant à tenir sur les genoux dans la calèche)
Venez passer 2h ou 2 jours en famille ou entre amis au contact des animaux de la ferme. Au programme : nourrir les animaux (poules, lapins, basse-cour, alpagas, chèvres et les vaches Galloway), ramasser les œufs, brosser les poneys et baptême poney pour les enfants. Puis, une heure de balade en calèche pour partir à la découverte du Vermois et ses paysages. **NOUVEAU : roulotte-restaurant au pas des chevaux. Hébergement en roulotte tout confort, gîte avec spa de nage ou tipis.**

10 LA GRANGE AUX HIRONDELLES

HESSE Pascale et Pierre
38 grande Rue 54370 ATHIENVILLE
03 83 72 93 79 / 06 98 82 93 79
p.hesse054@orange.fr - www.lagrangeauxhirondelles.fr
Dates : mercredi 26 octobre de 14h30 à 16h30, sur réservation
Tarif : 8€ en individuel - forfait famille 30€ (2 adultes + 2 enfants)
Visite découverte de l'exploitation laitière et des petits animaux (lapins à nourrir, œufs à ramasser, etc.) suivie d'un goûter fermier. Fabrication d'un petit souvenir à emporter.

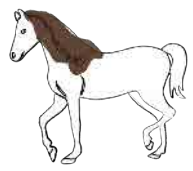
11 SCEA SAINT AMAND

CHAMPREUX Typhaine et BEAU Charles
Chemin du ruisseau 54380 SAIZERAIS
06 79 63 96 95 - typhaine.champreux@gmail.com
La Ferme Saint Amand/Le Fournil de Charles
Dates : samedi 22 et mercredi 26 octobre, mercredi 2 et samedi 5 novembre de 10h à 12h, sur réservation
Tarif : 9€/participant - forfait famille 30€ (2 adultes + 2 enfants)
Visite de ferme avec les animaux et visite du moulin. L'accueil se terminera par un goûter de brioche produite à partir de notre farine.
Dates : samedi 29 octobre de 14h à 17h, sur réservation
Tarif : 25€ pour 2 personnes (1 adulte et 1 enfant)
Viens faire ton épouvantail pour Halloween ! Atelier de construction d'un épouvantail en famille : petits et grands pourront confectionner le plus bel homme de paille... Animation suivie d'un goûter pour récompenser les participants.

12 L'HERBERIE DE LA SAULX

BLIN Nicolas et Delphine
11 rue de Rippe - 55800 MOGNEVILLE
06 08 04 77 96 - contact@lherberiedelasaulx.fr - www.lherberiedelasaulx.fr
lherberiedelasaulx
Dates : dimanche 23 octobre de 15h à 17h, sur réservation via www.ouvronsloeil.com
Tarif : 6,50€/participant
Dans le cadre du festival "Ouvrons l'œil" organisé dans le sud meusien, nous vous proposons une visite découverte de notre herberie spécialisée dans la production et la transformation de plantes aromatiques et médicinales bio. Dégustation et vente des spécialités de la ferme (infusions, aromates, hydrolats, huiles essentielles, pestos...).

13 LA FERME DU VALLON



DENIS Benoit et Carole
1 rue de la Mairie 55150 MOIREY
06 30 78 84 26 - laferme.duvallon@orange.fr
www.lafermeduvallon.com
lafermeduvallon55
Dates : samedi 29 octobre de 14h à 17h, sur réservation
Tarif : 12€/adulte, 6€/enfant (7 à 16 ans) - gratuit < 7 ans - Baptême à poney 3€
La Vie au Ranch : à la Ferme du Vallon, le travail du bétail se fait à cheval ! Présentation et démonstrations de la communication avec le cheval qui devient un partenaire de travail : déplacement et tri de bétail. Baptême à poney. Initiation à la danse country.

14 LA CLÉ DES CHAMPS

Famille BOUCHOT
Chemin Ile de France 55190 MÉLIGNY-LE-PETIT
06 08 04 77 96 - contact@confituresdelacledeschamps.com
www.confituresdelacledeschamps.com
Ferme pédagogique La Clé des Champs
Dates : mercredi 26 octobre de 14h30 à 17h, sur réservation via www.ouvronsloeil.com
Tarif : 6,50€/participant
Dans le cadre du festival "Ouvrons l'œil" organisé dans le sud meusien, nous vous accueillons pour une visite de notre ferme pleine de belles surprises qui vous donnera l'occasion de goûter aux spécialités de la ferme réalisées à partir des produits du verger et des plantes sauvages, ici transformés en sirops et confitures. Les enfants auront l'occasion de confectionner un petit souvenir à emporter.

15 FERME DES P'TISANES

VAUTHIER Thomas
5 chemin du Paquis 55190 MÉNIL-LA-HORGNE
06 81 26 32 39 - tomvauthier@hotmail.com - www.lesptisanes.com
Ferme des p'tisanes
Dates : les samedis matins, sur réservation
Tarif : Gratuit
Visite guidée de la ferme, petit tour des différentes plantes aux parfums authentiques, présentation du séchoir et des étapes de transformation. Possibilité d'achat.

16 EARL DES PERCE-NEIGE

DZIEWULSKI Héloïse
Chemin des Grandes Ruelles 55000 BRILLON-EN-BARROIS
06 89 10 14 79 - earl-perce-neige@wanadoo.fr
Dates : du lundi au vendredi de 13h30 à 16h30, sur réservation
Tarif : 20€/enfant (6 ans à 12 ans)
Le temps d'un après-midi, "devenez le petit fermier" de la Ferme Perce-Neige et découvrez les animaux de la ferme : prise de contact avec les animaux, soins et nourrissage, petits travaux de la ferme avec immersion dans les parcs au milieu des troupeaux, le tout suivi d'un goûter !

17 GAEC DE LA BELLE COLOMBE

DEPOIX Pascale et Philippe
13 rue Haute 55220 IPPÉCOURT
03 29 80 55 97 - pascale.depoix@orange.fr
Dates : pendant les vacances de la Toussaint à 15h, sur réservation
Tarif : 50€/participant
Je vous propose de découvrir la ferme à travers trois ateliers "créatifs, animal et végétal". Soins des animaux et participation à la traite des vaches. Un moment de lâcher prise et de bien-être en famille...

18 LA FERME DE ZELLEN

DUBOIS Marlène & Joffrey, SCHATZ Margaux
69 rue de Zellen 57660 PETIT-TENQUIN
06 58 84 47 76 - dubois.zellen@orange.fr
Ferme de Zellen
Dates : du lundi au samedi à 10h et à 14h, sur réservation
Tarif : forfait 60€ pour un groupe de 2 à 5 pers. puis 8€/pers. supplémentaire
Venez traire nos vaches et vous occuper de nos veaux, poules, chèvres, moutons, lapins et âne, fabriquer de la farine et monter dans le tracteur ! Puis, un goûter fait maison et un souvenir pour les enfants !
Spécial « Halloween à la ferme » pendant les vacances de Toussaint : venez déguisés et repartez avec votre citrouille !

19 CUEILLETTE D'ECKWERSHEIM

EBERSOLD Déborah
51 route d'Olwisheim 67550 ECKWERSHEIM
06 48 13 61 99 - jardindes4saisons@wanadoo.fr - www.cueillette-eckwersheim.fr
Cueillette d'Eckwersheim
Dates : samedi 29 et dimanche 30 octobre, sur réservation
Tarif : 5,5€/participant
Découvrez notre exploitation et nos cultures, puis participez à deux ateliers : sculpture de courges et pressage de pommes.

20 FERME URBAN

URBAN Marie
7A rue du Général Leclerc 67270 SCHWINDRATZHEIM
06 84 73 97 02 - info@fermeurban.fr - www.fermeurban.fr
@ferme.urban
Dates : du mardi 25 au samedi 29 octobre, sur réservation
Tarif : 6,5€/participant
C'est la saison ! Cette animation donc autour de la courge : sculpture, recette... lors d'un atelier d'1 heure (prix de la courge compris).

21 LE GAVEUR DU KOCHERSBERG - FERME NONNENMACHER

NONNENMACHER Jean-Jacques, Eliane, Audrey et Cédric
14 route de Hochfelden 67370 WOELLENHEIM
03 88 69 90 77 - audrey@gaveur-kochersberg.fr - www.gaveur-kochersberg.fr
Le-Gaveur-du-Kochersberg-Ferme-Nonnenmacher
Dates : samedi 15/10 et dimanche 16/10, sur réservation
Tarif : gratuit
Une journée de portes ouvertes à la ferme avec visites, restauration et animations pour tous... On vous attend !

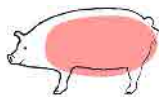
22 BECK FRANCIS ET FILS

BECK Céline & Julien
79 rue Sainte Marguerite 67680 EPFIG
06 77 01 58 53 - vins@francisbeck.com - www.francisbeck.com
@maisonbeck
Dates : dimanche 23 octobre, à 18h (réservation 48h avant)
Tarif : 25€/participant
Vin nouveau chez le Vigneron Indépendant d'Alsace - Venez découvrir la cave en ébullition et déguster des vins nouveaux accompagnés d'une planchette gourmande (charcuterie, pain, noix, fromage, dessert).

23 DOMAINE SCHOENHEITZ

Famille SCHOENHEITZ
1 rue de Walbach 68230 WIHR-AU-VAL
03 89 71 03 96 - cave@vins-schoenheitz.fr - www.vins-schoenheitz.fr
VinsSchoenheitz
Dates : jeudi 27/10 et jeudi 3/11 de 10h30 à 12h30, sur réservation
Tarif : 15€/participant
Célébrer l'automne chez le vigneron, une expérience ! Il vous reçoit au caveau pour un moment de partage avec présentation de l'histoire de la vallée et de son vignoble, visite de cave, explication des étapes de la vinification, du raisin à la bouteille de vin, puis dégustation commentée avec 4 accords mets-vins 100% local... (jus de fruits pour les enfants).

24 FERME DU LUPPACHHOF



NAEGEL Elodie et DIEMER Luc
6 rue de Luppach 68480 BOUXWILLER
07 68 30 69 52 / 06 51 47 62 52 - ferme.luppachhof@gmail.com - www.luppachhof.com
fermeleluppachhof
Dates : les 26/10, 27/10, 2/11 et 3/11 de 14h30 à 16h30, sur réservation
Tarif : 10€/participant
Visite guidée de la ferme, participation au nourrissage des chèvres, brebis et cochons... Dégustation des produits de la ferme en fin de visite.

25 FERME AQUAPONIQUE DE L'ABBAYE

CHARPENTIER Noémie
60 les Champs de la Corvée 88390 CHAUMOUSSEY
06 84 03 22 82 - contact@lavenirestdanslassiette.fr - www.lavenirestdanslassiette.fr
Ferme Aquaponique de l'Abbaye
Dates : les samedis des vacances à 10h, sur réservation
Tarif : 7€/adulte - 5€/enfant - limité à 20 personnes
Près du plan d'eau de Bouzey, partez à la découverte de l'aquaponie, une méthode de culture inédite ! Visite de 1h30 au milieu des poissons et des légumes avec Noémie, suivie du verre de l'amitié.

26 FERME DU PICHET

FLACHAIRE Fanny
Rue du Pichet 88800 NORROY
06 33 39 00 84 - fermedupichet@hotmail.fr - www.fermedupichet.fr
Ferme pédagogique du Pichet
Dates : du lundi au samedi, sur réservation
*Le matin de 10h à 12h : **rencontre avec tous les animaux + atelier de transformation** - Tarif : 8€/adulte - 10€/enfant - gratuit < 2 ans.*
*L'après-midi de 14h30 à 17h : **rencontre avec les animaux + atelier de transformation + goûter fermier + découverte de la traite des vaches** - Tarif : 12€/adulte - 15€/enfant - gratuit < 2 ans.*
Le matin ou l'après-midi, c'est avec Fanny ! Visite en famille pour partager un moment privilégié avec tous les animaux de la ferme et participer à un atelier de transformation (beurre, jus de pomme, farine, savon au lait de vache, porte-clés en laine, pâte à modeler naturelle).

27 FERME-AUBERGE DE LA MEXEL

VOIRIN Brigitte
66 chemin de la Mexel 88400 GÉRARDMER
06 83 39 58 31
Ferme Auberge de la Mexel
Dates : dimanche 9 octobre de 10h à 18h, sur réservation
Tarif : formule 30€ pour le repas du midi, apéro compris. Entrée libre pour le reste des animations (vente de sandwiches et beignets à partir de 16h)
Le Mexel présente son festival de l'automne : toute la journée, Brigitte et Claude vous accueillent avec démonstrations et initiation à la danse country, moments conviviaux au son de l'accordéon, marché fermier/artisanal et bien sûr, repas fermier avec un mix inédit "automne-fermier-texan" concocté par Brigitte et son équipe !
Dates : dimanche 6 novembre à 12h, sur réservation
Tarif : 28€/adulte - 17€/enfant
Repas cochonailles : chaque année, c'est devenu le rendez-vous incontournable des amateurs de charcuteries et autres gourmandises locales. Brigitte et son équipe ont concocté tout un repas autour du cochon élevé à la ferme. Au son de l'épinette, l'ambiance et garantie !
Dates : dimanche 4 décembre à 12h, sur réservation
Tarif : 28€/adulte - 14€/enfant
Repas cochonailles et gourmandises de Saint Nicolas : en famille ou entre amis, ce sera au son de l'épinette des Vosges pour tous les gourmands !