

« Produit du Parc » avec en prime des dégustations et de nombreuses animations pour les enfants.

Lieu : **Commeny chez Rémi Longé et au magasin de Françoise Bossoutot**
Horaires : **de 10h à 18h / entrée libre**
Informations : **01 34 67 40 06**
email : **la-ferme-et-compagnie@wanadoo.fr**

Samedi 16 et dimanche 17 octobre

La Ferme du Haubert

Dans la partie yvelinoise du Parc, venez découvrir l'élevage en plein air de volailles des frères Emery. Vous pourrez ainsi vous balader autour de l'étang de pêche, faire un petit tour de poney ou encore déguster les bons produits de la ferme vendus dans leur magasin.



Lieu : **Brueil-en-Vexin chez Franck Emery et ses frères**
Horaires : **de 10h à 18h / entrée libre**
Informations : **01 34 75 39 37 ou 06 18 41 52 28**
email : **ferme.du.haubert@orange.fr**

Samedi 16 et dimanche 17 octobre

De nouveau, les Vergers d'Hardeville

Dimanche 17 octobre

La Ferme de la distillerie

Gouzangrez, la plus petite commune du Vexin français, est aussi l'une des plus emblématiques de la vocation rurale du plateau. La famille Delacour y exerce les métiers de la terre depuis plus de 7 générations... Venez en ce dimanche d'automne, découvrir les secrets de la fabrication de moutarde du Vexin, de la graine au pot !



Lieu : **Gouzangrez chez Véronique et Emmanuel Delacour**
Horaires : **de 14h à 17h / entrée libre**
Informations : **01 34 66 03 05 ou 06 82 14 61 77**
email : **delacour.emmanuel@wanadoo.fr**

Tous les samedi et dimanche de septembre et d'octobre

La Ferme Brasserie du Vexin

Blonde, blanche, ambrée, véliocasse..., ces bières dont Denis Sargeret vous livrera les secrets de fabrication, ont la Marque « Produit du Parc » et sont régulièrement médaillées au Concours général Agricole : à déguster à l'occasion des portes ouvertes !

Lieu : **Théméricourt chez Denis Sargeret**
Horaires : **de 10h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h / entrée libre**
Informations : **01 30 39 24 43**
email : **denis.sargeret@wanadoo.fr**



Le mercredi de septembre et d'octobre

L'huilerie avernoise

Stéphane Duval vous fera découvrir le fonctionnement de sa presse à huiles et de son moulin de pierre avec lequel il fabrique de la farine, les céréales étant issues de son exploitation en cours de certification agriculture raisonnée. Les huiles de colza et de tournesol produites par première pression à froid bénéficient de la Marque « Produit du Parc » depuis 2009.

Lieu : **Avernes chez Stéphane Duval**
Horaires : **de 9h à 12h et de 14h à 18h / entrée libre**
Informations : **01 30 39 20 01**
email : **sduval2@aol.com**



L'Automne du goût

Septembre • Octobre 2010

Parc naturel régional du Vexin français



Partez à la rencontre des producteurs et dégustez les produits vexinois !

ile de France

val d'oise
département



Yvelines
Conseil général

Maison du Parc - 95450 Théméricourt
Tél. 01 34 48 66 10 - Fax : 01 34 48 66 11
Email : contact@pnr-vexin-francais.fr
Site internet : www.pnr-vexin-francais.fr



Avis à tous les gastronomes, gourmands et fins gourmets ! Les producteurs du Parc naturel régional du Vexin français ouvrent les portes de leur ferme tout au long de l'automne.
Au programme : visites et découverte des activités de la ferme ainsi que dégustations et achats de produits vexinois !

Samedi 4 et dimanche 5 septembre

Les Vergers d'Ableiges

Aux Vergers d'Ableiges, la pomme est devenue une spécialité : pas moins de 27 variétés y sont produites suivant des techniques de lutte intégrée. Les fruits et jus de fruits bénéficient de la marque « Produit du Parc ».

Au programme de ce week-end pour les visiteurs : démonstrations de pressage de pommes et de colza pour l'obtention d'huile du Vexin, parcours du verger en calèche et découverte des produits vexinois, ateliers de taille des fruitiers et lutte intégrée et raisonnée.

Lieu : Ableiges chez Valérie et Laurent Barrois

Horaires : de 10h à 18h / entrée libre

Informations : 01 34 66 10 56 ou 06 08 80 60 66

email : barrois@lesvergersdableiges.fr



Samedi 4 et dimanche 5 septembre

La Ferme de la Nourotte

Unique élevage de pigeons de chair du Vexin français, la Ferme de la Nourotte ouvre ses portes le temps d'un week-end. Olivier et Michèle HUPPE se feront un plaisir de vous en expliquer les particularités et vous proposeront un marché regroupant une dizaine de producteurs du Vexin : pigeonneaux frais et en rillettes, escargots, légumes, confitures, huiles, miel, fromage de chèvre, vins et spiritueux.



Vendredi 1^{er} et samedi 2 octobre

Les Vergers d'Hardeville

Catherine et Jean-Marc Vincent vous invitent à découvrir leur verger et vous expliqueront quelques techniques de lutte intégrée. Des dégustations des pommes du verger bénéficiant de la marque « Produit du Parc » termineront agréablement la visite.

Lieu : Nucourt chez Catherine et Jean-Marc Vincent

Horaires : vendredi de 14h à 19h et samedi de 9h à 17h / entrée libre

Informations : 01 34 67 41 39 ou 06 08 06 60 61

email : vergerha@wanadoo.fr



Samedi 2 et dimanche 3 octobre

La Ferme des Vallées

Volailles élevées en plein air, légumes, visite du verger et vente de produits transformés (jus de fruits et confitures) et de pommes bénéficiant de la marque « Produit du Parc », telle est la diversité offerte par la Ferme des Vallées. Possibilité de manger sur place (sur réservation).

Lieu : Auvers-sur-Oise chez Philippe Brard

Horaires : samedi de 9h à 18h et dimanche de 10h à 18h / entrée libre

Informations : 01 30 36 81 26

email : fermedesvallees@wanadoo.fr



Dimanche 3 octobre

La Ferme d'Enfer

Venez passer un dimanche d'enfer à la ferme des trois frères Benz au hameau d'Enfer, dans un cadre authentique et sympathique. Vous pourrez visiter l'élevage de bovins (charolais, limousins et salers) et découvrir le marché où seront vendus les produits commercialisés dans leur magasin : bœuf, veau, agneau, volailles fermières, mais également foie gras, magret de canard sans oublier les incontournables chocolats d'Isa. Dégustation et restauration sur place. Un panier gourmand d'une valeur de 100 € sera à gagner !

Lieu : Wy-Dit-Joli-Village chez les frères Benz

Horaires : de 10h à 18h / entrée libre

Informations : 01 34 67 06 19

email : boucheriebenz@orange.fr

La Ferme de Vauléard

À l'ouest du Vexin français, la Ferme de Vauléard, réserve naturelle régionale de 30 ha, est un exemple de ferme écologique : énergie solaire, produits issus de l'agriculture biologique, légumes anciens (visite libre du potager) et animaux de ferme de races menacées. Vente de produits bio et confitures. Promenades en calèche (payantes).

Lieu : Vienne-en-Arthies chez Catherine Fritsch

Horaires : de 14h à 18h / entrée libre

Informations : 01 34 78 29 61



Et pendant la Semaine nationale du Goût, parcourez le territoire !

Samedi 16 et dimanche 17 octobre

La Ferme du Lapin-Compote

Dans le cadre d'une ferme typique, au cœur du plateau céréalière, partez à la découverte des techniques d'élevage artisanal de lapins et des produits bénéficiant de la Marque

