



Samedi 17 et dimanche 18 octobre
La Ferme du Lapin-Compote à Commeny

Dans le cadre d'une ferme typique, au cœur du plateau céréaliier, partez à la découverte des techniques d'élevage artisanal de lapins et des produits bénéficiant de la marque « Produit du Parc » autour d'un marché du terroir, de dégustations et de nombreuses animations.



Horaires : de 10h à 18h / entrée libre
Informations : 01 34 67 40 06
email : ferme-du-lapin-compote@wanadoo.fr



Tous les samedis et dimanches en septembre et octobre

La Ferme Brasserie du Vexin à Théméricourt

Denis SARGERET vous expliquera les secrets de fabrication de la bière et vous fera déguster sa large gamme de bières marquées « Produit du Parc » : blonde, ambrée, Véliocassee.



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



Tous les mercredis en septembre et octobre

L'Huilierie avernoise à Aavernes

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 dont les céréales sont 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.

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

Pour tout renseignement

0 810 16 40 45
prix appel local

Credito photos : M. Penney - PNR Vexin français - S. Perera-Alizari - Images

L'Automne du goût

Septembre • Octobre 2009

Parc naturel régional du Vexin français



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

UNE AUTRE VIE S'INVENTE ICI

Les producteurs du Parc organisent des week-ends portes-ouvertes : visites et découverte des activités de la ferme ainsi que dégustations et achats de produits vexinois au programme !



Samedi 5 et dimanche 6 septembre

Les Vergers d'Ableiges à 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. Valérie et Laurent BARROIS vous accueilleront pour des démonstrations de pressage de pommes et de colza pour l'obtention d'huile du Vexin ; un parcours du verger en calèche et la découverte des produits vexinois ainsi que des ateliers de taille des fruitiers et des informations sur la lutte intégrée et raisonnée sont également proposés aux visiteurs. Les fruits et jus de fruits bénéficient de la marque « Produit du Parc ».



Horaires : de 10h à 18h / entrée libre
Informations : 01 34 66 10 56 ou 06 08 80 60 66
email : barrois@lesvergersdableiges.fr



Samedi 5 et dimanche 6 septembre

La Ferme de la Nourotte à Guiry-en-Vexin

L'unique élevage de pigeons de chair du Vexin français ouvre ses portes et Olivier HUPPE se fera un plaisir de vous en expliquer les particularités. Un marché regroupera une dizaine de producteurs (pigeonneaux frais et en rillettes, escargots, légumes, confitures, huiles, miel, fromage de chèvre) et des artisans d'art, au son de la « Fanfare de Guiry-Magny » le samedi à partir de 16h et le dimanche, un panier garni de produits du Vexin sera à gagner. Restauration sur place.



Horaires : de 10h à 19h / entrée libre
Informations : 06 82 35 38 21
email : huppe.olivier@9business.fr



Vendredi 2 et samedi 3 octobre

Les Vergers d'Hardeville à Nucourt

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.



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 3 et dimanche 4 octobre

La Ferme des Vallées à Auvers-sur-Oise

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 que souhaite vous faire découvrir l'hôte des lieux, 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 4 octobre

La Ferme de Vauléard à Vienne-en-Arthies

A 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 et animaux de ferme de races menacées telles la chèvre du Rove, le mulassier poitevin...



Horaires : de 10h à 18h / entrée libre
Informations : 01 34 78 29 61 / email : appaf.vauledard@wanadoo.fr

