

“Composez votre journée en combinant les propositions des visites ci-dessous et celles des circuits pré-établis.”

CHEZ LES PRODUCTEURS!

Huilerie Laluque



📍 Huilerie Laluque - Bazoches-les-Gallerandes

Visite guidée : Marie-Thé et Christophe Laluque vous feront découvrir le mode de fabrication de l'huile de colza en 1ère pression à froid ainsi que les condiments, l'histoire de leur ferme et leur distributeur de produits fermiers 7j/7 et 24h/24. L'huile de colza est pressée à froid afin de conserver toute sa richesse en Oméga 3 et vitamine E.

Brasserie des Merveilles

Visite guidée : La Brasserie ouvre ses portes pour vous faire découvrir les secrets de fabrication de ses bières artisanales inspirées d'Alice au pays des Merveilles. Dans un premier temps, le brasseur vous présentera les ingrédients et le processus de fabrication des bières, puis vous visiterez l'atelier de brassage et vous terminerez par une **dégustation** offerte en fin de visite.



📍 Brasserie des Merveilles - Boynes

Ferme Distillerie de Faronville

Visite guidée : Nichée au beau milieu de la plaine de Beauce à Outarville, la Ferme-Distillerie de Faronville est l'unique distillerie française spécialisée dans le travail autour de la pomme de terre. Cultivées sur le Domaine, les pommes de terre sont utilisées comme matière première de la Vodka Faronville. Vous découvrirez les différentes étapes d'élaboration des spiritueux d'exception de Faronville. Une **dégustation** vous sera proposée pendant la visite.



📍 Ferme Distillerie de Faronville - Outarville

Les légumes secs de Benoît Roussial

Visite guidée : Les productions de quinoa, pois chiches, lentilles et céréales n'auront plus de secrets pour vous. Parmi les 220 hectares, les terres argilocalcaires à Nancray-sur-Rimarde se prêtent volontiers à la pousse des lentilles et la culture est classée Haute valeur environnementale HVE3.

Un **sachet de lentilles** sera **offert** à chaque participant.



📍 Benoît Roussial - Nancray-sur-Rimarde

Ferme de la Manne



📍 Ferme de la Manne - Attray

Marine Guérineau transforme le blé tendre issu des terres familiales en farine. Lors d'une **visite guidée**, vous découvrirez le fonctionnement de son moulin en pierre naturelle. La farine de blé tendre issu de l'agriculture raisonnée est utilisée dans les différentes préparations à gâteaux concoctées par Marine. Une **pause gourmande** vous sera proposée en fin de visite.

Ferme de la Porte

Christophe Guerton est engagé dans une démarche de Culture Raisonnée Contrôlée et produit du blé de force pour les pains à hamburgers de Mc Donald's. Vous visiterez son exploitation installée dans une zone Natura 2000 avec une biodiversité importante.



📍 Ferme de la Porte - Autruy-sur-Juine

Ferme Feularde



📍 Ferme Feularde - Estouy

Visite guidée : Laissez-vous conter l'histoire de la Ferme Feularde et des chèvres angora qui produisent du mohair. Sophie vous proposera une démonstration de tri de la laine et de filature. À la fin de la journée, une collation préparée à base de produits du terroir vous sera proposée. Prolongez votre journée avec **“L'option goûter”** (+4€/pers.)

Visite d'une Safranière

Plonger dans l'univers fascinant du safran cultivé au "Safran des Templiers" lors d'une **visite guidée**.

Une **dégustation** de différents produits safranés, comme les Tuiles et les sablés vous sera proposée

Le petit + : En Octobre, vous participerez à la récolte de cette précieuse épice le temps d'une matinée.



📍 Safran des Templiers - Egry

Visite d'une amanderaie



📍 Amanderaie - Ramoulu

Visite guidée : Découvrez un verger des producteurs des Amandes de Pithiviers et écoutez l'histoire un peu folle de ses agriculteurs qui relancent cette production disparue et se donnent le pari ambitieux de permettre la réalisation d'un pithiviers fondant 100% local ! En fin de visite, vous pourrez **déguster** l'authentique pithiviers fondant, à base d'amandes et glacé sur le dessus.

Chocolaterie Alex Olivier

Vous entrerez dans les ateliers pour découvrir les secrets de fabrication et le savoir-faire des chocolatiers. Tout au long de la **visite guidée**, vous dégusterez différentes saveurs à chaque stade de fabrication des chocolats. La boutique de la chocolaterie Alex Olivier propose une large gamme de produits bio et équitables : repartez avec des chocolats à l'issue de votre visite. Prolongez votre journée avec l'**option "Atelier création de sucettes en chocolat"**



📍 Chocolaterie Alex & Olivier Neuville-aux-Bois