



DU 15
NOVEMBRE
AU 31
DÉCEMBRE
2025

Noël *à la ferme*

EN PAYS DE LA LOIRE

Profitez de la magie de Noël
avec les animations festives
et gourmandes concoctées
par nos agriculteurs.

Ici, vous êtes les bienvenus.

bienvenue-a-la-ferme.com/pays-de-la-loire



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
PAYS DE LA LOIRE



Cliquer sur un numéro
pour accéder rapidement
à la page



2 LA FERME DU PRÉ CLOS

Camille VAN ELSSEN et Aline THIBAUD

10 Le Pré Clos
44650 CORCOUÉ-SUR-LOGNE
Tél. 06 73 15 81 23 - www.lafermedupreclos.com

LAIT D'ÂNESSE

Mercredi 26 novembre et lundi 22 décembre
À partir de 9 h

Atelier « Aux P'tits Pas » : de 2 à 5 ans, pour développer leurs sens et leur confiance. Activités ludiques et sensorielles au contact des animaux : les caresser, les nourrir. Des espaces adaptés aux tout-petits pour jouer, imaginer et créer leur monde de petits fermiers.
Tarif : 10 €/enfant.

Mercredi 3 décembre - Dès 9 h

Atelier « Les P'tits fermiers » : dès 6 ans, une immersion au sein de notre ferme pour découvrir les animaux et leur quotidien. Activités pédagogiques : nourrissage et soins des animaux. Tarif : 10 €/enfant.

Mercredi 10 décembre - De 16 h 30 à 20 h 30

Marché de Noël : stands gourmands, artisans créateurs, animations enfants. Restauration sucrée et salée.

Mercredis 19 novembre, 10 décembre
et lundi 22 décembre - Dès 9 h

Atelier « Savon » : dès 6 ans, mesurer, peser, choisir ses ingrédients, sa forme, son odeur. Atelier pour créer son propre savon. Tarif : 20 €/enfant.

Mercredi 17 décembre - Dès 9 h

Atelier « Au fil des saisons » : apprentissage de la faune et la flore qui nous entourent. Exploration du potager, expériences scientifiques, bricolage et jardinage.

En Loire-Atlantique

1 GAEC TOPAZE

Nathalie et Jean-Paul SAUVAGET

22 rue de la poste - 44690 MONNIÈRES
Tél. 06 08 34 37 46
jpaul@topaze-monneries.com
www.monneries.com

VINS

Tout l'hiver - 11 h 30

Balade dans les vignes avec Jean-Paul qui délivrera au fil du parcours des informations sur la culture de la vigne, le relief, les sols et le climat... Découverte du vieux Monnières qui fut le dernier port de la Sèvre Nantaise avec son four à pain dit banal et ses anciennes demeures. Puis dégustation gourmande à la cave des différents vins. Jean-Paul vous donnera tous les secrets de la vinification. Initiation à la dégustation.
Tarif : 10 €, sur réservation par mail ou téléphone.
Restauration : 27 € (minimum 4 personnes).



3 FERME DE L'ANFRENÈRE

Matthieu, Anne-Claire et Patrice THABARD

8 l'Anfrenière - 44680 SAINT-MARS-DE-COUTAIS

Tél. 06 65 15 45 09

accueilalaferme.anfreniere@gmail.com

www.fermedelanfreniere.fr

GRANDES CULTURES BIO ET ATELIERS DE TRANSFORMATION (PAINS, PÂTES, ÉPICERIE, PLATS CUISINÉS)

Mercredis 3, 10 et 17 décembre

De 9 h 15 à 11 h 15

Animations enfants : fabrication de suspensions en paille et de boules à oiseaux (avec les graines de la ferme) et découverte de la ferme. Tarif : 2 €/enfant et 2 €/adulte accompagnateur.

Samedi 20 décembre

De 9 h 15 à 11 h 45 et de 14 h à 16 h 30

Ateliers manuels : atelier familial pour fabriquer du pain et fêter Noël. Tarif : 50 € pour une famille de 4 personnes. Puis 9 €/personne supplémentaire.

Réservations par téléphone ou mail.

4 FAMILLE COUILLAUD

Lucie et Romain COUILLAUD

La Potardière - 44430 LOROUX-BOTTEREAU

Tél. 06 78 48 02 46 - www.domainepotardiere.fr

VINS

Samedi 6 décembre - De 10 h à 18 h

Dégustation de produits - Marché de Noël à la ferme. Entrée gratuite.

5 FAMILLE LUNEAU

Anne-Sophie LUNEAU-FEVRIER et Fabien VIGNAL

Le Bois Braud - 44400 REZÉ

Tél. 02 40 33 93 76 - www.famille-luneau.fr

VINS

Samedi 6 et dimanche 7 décembre - De 10 h à 19 h

Dégustation de nos Muscadet et autres vins du domaine, ainsi que des vins rouges des copains vignerons d'autres régions. Ateliers vins et chocolat de chez Acaoyer à Nantes, sur réservation par téléphone ou sur HelloAsso (10 € par personne) le samedi à 17 h, le dimanche à 11 h et à 15 h.

Durée : 1 h environ.

Marché de producteurs et artisans locaux : ostréiculteur du Park - La Guittière (85), créatrice Koumi Nantes, les fromages de la Ferme Tomme et Compagnie...

6 FERME PRÉFÉRETZ

Angélique et Julien VASSEUR

Le Bois Rouaud - 44320 SAINT-PÈRE-EN-RETZ

Tél. 06 08 28 77 61 - www.mafermepreferetz.fr

PÂTES FERMIERES, HUILE DE COLZA, HUILE DE TOURNESOL, LENTILLES, POMMES DE TERRE

Mercredi 17 décembre - À 14 h 30

Samedi 20 décembre - À 10 h 30

Visite animée à la ferme : découverte des différentes étapes de la fabrication de nos pâtes et de nos huiles ainsi que nos brebis Vendéennes. Entrée gratuite, sur réservation exclusivement auprès de l'Office de Tourisme de Saint-Brévin.

7 DOMAINE BREGEON

Fred LAILLER

1B, Les Guisseaux - 44190 GORGES

Tél. 06 61 90 05 53

www.domainebregeon.com

VINS

Du vendredi 19 au dimanche 21 décembre

De 10 h à 19 h

« De l'art et du vin » : porte ouverte, dégustation accords mets et vins, exposition peinture. Entrée gratuite.

En Maine-et-Loire

1 MAISON CORABOEUF

Bertrand CORABOEUF, Claire BERTHOMMIER-CORABOEUF et Hervé BERTHOMMIER

La Telachère - Vihiers - 49310 LYS-HAUT-LAYON

Tél. 02 41 75 82 39

www.maison-coraboeuf.fr

ÉLEVAGE ET PRODUCTION DE CANARDS GRAS ET FOIE GRAS

Dimanches 16 et 23 novembre

À partir de 12 h 30

Repas à la ferme : les Grandes Tablées du Canard !

Tarif : 29 € le repas sans les vins, sur réservation par téléphone.

Samedi 29 et dimanche 30 novembre

Samedis 6, 13 et dimanches 7 et 14 décembre

De 14 h à 18 h 30

Dégustation de notre foie gras et des spécialités du canard gras accompagnés des vins d'un viticulteur passionné du Layon. Projection d'un film pour vous plonger dans les coulisses de notre savoir-faire et des étapes de notre production artisanale. Échanges et convivialité autour d'une table pour savourer ensemble le goût de l'authenticité. Ces après-midi dégustation sont l'occasion idéale pour nous rencontrer, partager un bon moment et éveiller vos papilles. Paniers garnis gourmands disponibles sur place. Entrée gratuite.

2 LA FERME ANGEVINE

La Haie du Moulin - 49070 BEAUCOUZÉ

Tél. 02 41 48 76 96

comfermeangevine@orange.fr

www.lafermeangevine.com

PRODUITS FERMIS

Vendredi 21 novembre - De 15 h 30 à 19 h

Samedi 22 novembre - De 8 h 30 à 12 h 30

Table en fête ! Rencontrez nos producteurs et faites le plein de produits fermiers pour les fêtes. Dégustations et idées recettes pour Noël ! Entrée gratuite.



3 FERME DE LA GRANDE HOUSSAIE

Isabelle et Sylvain BRISSET

La Grande Houssaie - 49070 BEAUCOUZÉ

Tél. 06 24 42 02 40

fermelagrandedehoussaie@gmail.com

VACHES ALLAITANTES, BREBIS LAITIÈRES AVEC TRANSFORMATION ET POLY CULTURES

Samedi 6 décembre - De 9 h à 17 h 30

Marché de Noël de producteurs à la ferme. Rencontrez les producteurs et leurs produits à l'approche des fêtes de fin d'année ! Entrée gratuite. Espace restauration.

4 LES CERFS DE LA FARDELLIÈRE

Emilie GASCHET et Freddy JACQUET

4 la Fardellière - Valanjou

49670 CHEMILLÉ-EN-ANJOU

Tél. 02 41 45 41 01 - www.lescercsdelafardelliere.fr

ÉLEVEURS DE CERFS, COCHONS, VACHES, POLY CULTURES, AUTO-CONSUMMATION, TRANSFORMATION À LA FERME, VENTE DIRECTE, FERME DE DÉCOUVERTE, TABLE FERMIERE

**Samedis 13 et 20 décembre,
dimanches 14 et 21 décembre**

De 9 h 30 à 12 h 30 et 14 h à 18 h

Marché de Noël et visite de la ferme. Vente directe de nos produits, commande conseillée pour les viandes fraîches. Marché fermier de produits locaux : foie gras, chocolats, miel, bières, huiles, farines...

Dimanche 21 décembre : fougues et balades en poneys de 10 h à 12 h. Entrée gratuite.

5 FERME AUBERGE LA TOUCHE

Annie BOUCHEREAU, Yannick GOHIER,
Noëlle MONNIER

801 la Touche - Le Tremblay

49520 OMBRÉE-D'ANJOU

Tél. 02 41 94 22 45 - www.fermeaubergelatouche.com

PRODUCTION DE VOLAILLES

Dimanche 14 décembre - De 10 h à 18 h

Marché de Noël de producteurs locaux avec présentation et dégustation de nos produits. Faites le plein de produits et recettes pour vos repas de Noël !

6 DOMAINE BODINEAU

Anne-Sophie BODINEAU

5 chemin du château d'Eau

Lieu-dit Savonnières - Les Verchers-sur-Layon

49700 DOUÉ-EN-ANJOU

Tél. 06 18 93 65 32 - www.domainebodineau.fr

VINS

Mercredi 17 décembre - De 11 h à 21 h

Marché de Noël à la ferme : plongez dans l'ambiance chaleureuse des fêtes de fin d'année au cœur du vignoble ! Exposants locaux avec leurs créations et gourmandises pour vos emplettes festives.

Dégustation de vins du Domaine. Activités variées pour ponctuer cette journée placée sous le signe de la découverte et de la convivialité.

Entrée gratuite. Espace restauration disponible le midi.

7 DOMAINE DE MONTPLAISIR

Pierre-Marie et Catherine GRELLIER

529 Chemin de Montplaisir

49290 CHALONNES-SUR-LOIRE

Tél. 07 86 04 43 30

grellier-domainedemontplaisir@wanadoo.fr

www.grellier-montplaisir.fr

VINS D'ANJOU ET PÉTILLANTS DE RAISIN

Samedi 20 et dimanche 21 décembre

De 9 h à 12 h et 14 h à 18 h 30

Dégustation de nos différentes cuvées avec toutes les explications lors de la vinification. Baladez-vous à travers notre vignoble. Entrée gratuite. Réservation par mail ou SMS. Pique-nique possible dans notre grande salle.

En Mayenne

1 DRIVE FERMIER 53

Parc technopole - 53000 LAVAL

www.lamayenne53.drive-fermier.fr

PRODUITS FERMIS MAYENNAIS

Tout l'hiver

Composez votre panier idéal en ligne et récupérez votre coffret tout prêt !

2 LA PRÉHOUILLÈRE

Corinne DEROUAULT

La Préhouillère - 53290 BOUÈRE

Tél. 07 87 87 41 95

www.laprehouillere.com

VIANDE BOVINE, HÉBERGEMENTS INSOLITES
ET SALLE DE RÉCEPTION

Samedi 22 novembre - De 15 h à 21 h

Dimanche 23 novembre - De 10 h à 18 h

Marché de Noël avec 55 exposants, soirée tartiflette le samedi à 19 h 30, feu d'artifice le dimanche à 18 h et de nombreuses animations. Orchestre dansant. Restauration : kir, tartiflette, salade, dessert, sur réservation par téléphone. Tarif : 22,50 €.

3 FERME DE LA SEURRIE

Romain CLÉMENT et Marlène PIAU

La Seurie - 53470 LA BAZOUGE-DES-ALLEUX

Tél. 02 43 91 38 45

www.ferme-de-la-seurie.fr

LAPINS ET BOEUFs DE RACE PARTHENAISE

Samedi 29 novembre - De 9 h à 12 h

À l'occasion des 10 ans de l'association des éleveurs de lapins bio de France, nous ouvrons les portes de notre ferme pour vous faire découvrir un élevage atypique de lapins en plein air, ou plutôt en pleine herbe. Dégustation de nos pots de lapin bio. Départ des visites à 9 h, 10 h et 11 h.



4 LA FERME DES CERFS

Florent RAIMBAULT

Les Rimacées - 53230 COURBEVEILLE

Tél. 06 10 86 29 93

cerfs.courbeville@gmail.com

ÉLEVAGE DE CERFS, BICHES ET FAONS

Samedi 29 et dimanche 30 novembre

De 19 h 30 à minuit et de 10 h à 17 h

Dîner spectacle le samedi soir et marché de producteurs avec repas le dimanche midi. Tarif : 40 € le samedi et 22 € le dimanche, sur réservation. Possibilité de repas à emporter au prix de 12 €.

5 MUSÉE DU CIDRE ET SA BOUTIQUE

Josselin et Aurore LE ROYER

4 La Duretière - Melleray-la-Vallée

53110 LASSAY-LES-CHATEAUX

Tél. 02 43 04 03 26 ou 06 87 03 46 07

www.museeducidre53.fr

JUS DE POMME OU POIRE, CIDRE, POIRÉ, VINAIGRE DE CIDRE, POMMEAU DE NORMANDIE, CALVADOS, CALVADOS DOMFRONTAIS

Du samedi 6 au mercredi 24 décembre

De 14 h à 17 h 30

Dégustation de produits et confection de cadeaux de fin d'année (paniers garnis, coffrets cadeaux avec des produits locaux...). Entrée gratuite.

6 FERME PÉDAGOGIQUE DU COUDRAY

Anne-Marie et Alain COUVÉ

Le Coudray

53700 SAINT-GERMAIN-DE-COULAMER

Tél. 06 15 27 71 49

fermepedagogiqueducoudray53@gmail.com

LAIT ET FERME PÉDAGOGIQUE

Mercredi 10 décembre - De 15 h à 18 h

Menez l'enquête à la ferme en famille, visitez librement la ferme et profitez-en pour sauter dans la paille. Le père Noël arrivera à 15 h 30 avec de petites gourmandises, baptême en tracteur, biberon des petits veaux à 17 h. Idée cadeau : vente de petits savons au lait de vache de la ferme.

Goûter : crêpes, chocolat chaud ou vin rouge chaud. Tarif : 5 € (toutes les animations et le goûter sont compris dans le prix), sur réservation par téléphone, mail ou Messenger. Beaucoup d'espaces à l'abri avec tables de pique-nique à disposition.

7 LA CUEILLETTE DUVERGER

Maud DUVERGER

Le Riblay - 53260 ENTRAMMES

Tél. 02 43 98 01 18 - www.lacueilleteduverger.fr

POMMES, POIRES, JUS, CONFITURES, COMPOTES, LÉGUMES, ÉPICERIE LOCALE

Jusqu'au 19 décembre - De 14 h à 19 h

Vente de fruits, légumes et produits locaux à la ferme. Confection à la demande de coffrets cadeaux gourmands pour Noël. Entrée gratuite.

8 MOHAIR DU MAINE

Emmanuelle GUIHO

Brisanne - 53170 LA BAZOUGE-DE-CHÉMERÉ

Tél. 06 71 26 66 79 - www.mohairdumaine.fr

ÉLEVAGE CHÈVRES ANGORA ET OVINS ALLAITANTS

Vendredi 19 décembre - De 18 h à 20 h

Samedi 20 et dimanche 21 décembre

De 14 h à 20 h

Visitez la ferme, échangez avec les bergers et partez à la rencontre des agneaux et des chèvres angora avec leur précieuse mohair. Découvrez les articles chauds et doux tricotés avec la laine et le mohair et faites le plein de cadeaux éthiques et uniques. Entrée gratuite.

9 LES VERGERS DE LA ROUÉRIE

Mélanie et Samuel RUAULT

La Rouérie - Longuefuye

53200 GENNES-LONGUEFUYE

Tél. 06 77 80 22 03 - www.vergersdelarouerie.com

PRODUITS CIDRICOLES

Dimanche 21 décembre - De 10 h à 18 h

Marché de Noël à la ferme avec une douzaine d'exposants : cidres, miels, pain d'épices, confitures, vins de Bourgueil, viande de chevreau, pâtes, foie gras, escargots, articles de couture, bijoux, artisanats, fromages, viande... Un panier garni de Noël à gagner sur tirage au sort à la fin du marché.

Tour de calèche gratuit pour petits et grands. Stand de crêpes et vin chaud.

10 LA FERME DU CHESNOT

Valentin BUCHOT

Le Chesnot - 53170 SAINT-DENIS-DU-MAINE

Tél. 06 69 54 10 63 - lafermeduchesnot@gmail.com

VOLAILLES FESTIVES

Mardi 23 décembre - De 9 h 30 à 15 h

Marché de Noël à la ferme. Vente et retrait des volailles festives : oies, canards, dindes, chapons.

En Sarthe

1 DOMAINE DE CÉZIN

Amandine et Xavier FRESNEAU

22 rue de Cézin - 72340 MARÇON

Tél. 02 43 44 13 70

www.fresneau.fr

VINS AOC COTEAUX DU LOIR ET JASNIÈRES, JUS DE RAISIN, VINS VSIG MÉTHODE TRADITIONNELLE

Samedi 6 et dimanche 7 décembre

De 10 h à 18 h

Plongez dans l'univers féérique des Caves de Noël en Vallée du Loir ! Atelier décoration : faites ressortir votre âme d'enfant et d'artiste en créant avec nous des décorations uniques.

Dégustation de nos vins. Une cuvée pour fêter nos 100 ans sortira en exclusivité à cette occasion.

Planches gourmandes à savourer sur place (sur réservation). Faites le plein d'idées cadeaux : des coffrets élégants, parfaits pour gâter vos proches. Des options également adaptées aux entreprises pour remercier vos équipes. À chaque achat, recevez un ticket à gratter : un joueur sur deux repartira avec une surprise ! Exposition de toiles d'un artiste de Saint-Vincent-du-Lorouer. Restauration : 15 €. Réservation sur Internet ou par téléphone.

2 FERME ÉQUESTRE DE LA PERLE D'OR

Lucile et Nicolas LECHOUANE

Le Boulay - 72150 MONTREUIL-LE-HENRI

Tél. 06 42 73 00 87

www.laperleor.com

ÉLEVAGE DE CHEVAUX, SAVONS AU LAIT DE JUMENT

Dimanche 21 décembre - De 14 h à 18 h

Porte ouverte : ferme illuminée, balades contées en calèche, activités pour les enfants, vente de savons au lait de jument.

Balades et activités au chapeau, donc libre.

En Vendée

1 LA BEL'GLACE

Marie-Ange FOUQUET, Valérie PADIOLEAU, Charles FRAPPIER

La Belletière

85670 SAINT-CHRISTOPHE-DU-LIGNERON

Tél. 06 18 37 22 07

www.labelglace.fr

LAIT TRANSFORMÉ EN GLACE

Samedi 22 novembre - De 10 h à 17 h

Porte ouverte du laboratoire, explications de notre travail, dégustations de nos produits pour les fêtes de fin d'année. Animation sur le thème de Noël. Visite surprise du père Noël et de ses amis. Gratuit.

2 LA SAPINIÈRE - O'VENT DES SAPINS

Fabien BLANCHET

1, La Rivière Rabateau - 85140 L'OIE

Tél. 02 28 85 59 54

www.lasapiniere-oventdessapins.com

SAPINS NATURELS, SIROP DE SAPIN, HUILES ESSENTIELLES DE SAPINS, JUS DE RAISINS

Du samedi 29 novembre au mardi 23 décembre

Lundi, mardi et jeudi : de 16 h à 18 h 45

Mercredi, vendredi et samedi :

de 10 h à 12 h 30 et de 14 h à 18 h 45

Dimanches 30 novembre et 7 décembre :

de 10 h à 12 h 30 et de 14 h à 18 h 45

Vente de sapins de Noël naturels et dégustation des produits dérivés. Plongez-vous dans l'univers de Noël avec la boutique éphémère de produits pour les fêtes ! Entrée gratuite. Vente de crêpes les week-ends.

3 MOHAIR DES QUATRE SAISONS

Bénédicte et Pierre-Henri MORINEAU

La Maison-Neuve - 85150 SAINT-JULIEN-DES-LANDES

Tél. 06 48 81 09 94

www.vetement-mohair.com

POLYCULTURE ET ÉLEVAGE DE CHÈVRES ANGORA

Samedi 29 novembre - De 14 h à 20 h

Marché de Noël : producteurs et créateurs locaux, groupe de musique folklorique, tour de tracteur, stand de maquillage et père Noël.

Découverte de l'élevage de chèvres angora.

Entrée gratuite. Restauration : 2 €. Espace couvert, tables et bancs à disposition.

4 FERME DE NERMOUX

Chloé CAMAIL, Mathilde COSSON, Didier GIRAULT et Yan DUBS

55 rue de Nermoux - 85370 NALLIERS

Tél. 06 60 69 77 18

contact@fermedenermoux.fr

www.fermedenermoux.fr

BOVINS LAIT ET FROMAGES

Mercredi 3 décembre - De 17 h à 18 h 30

Visite animée : découverte de la traite des animaux et de la tétée des veaux, suivie d'une dégustation de nos fromages. Gratuit sur réservation par mail.

Vendredi 19 décembre - De 16 h à 20 h

Marché de Noël à la ferme : vente de nos plateaux de fromages et de nos fromages à la coupe. Accueil avec chocolat et vin chauds offerts.

Réservation obligatoire des plateaux de fromages après consultation de notre site Internet pour le choix des plateaux.



Retrouvez-vous sur : bienvenue-a-la-ferme.com/pays-de-la-loire

[f](https://www.facebook.com/bienvenuealafermepaysdelaloire) [i](https://www.instagram.com/bienvenuealafermepaysdelaloire) [in](https://www.linkedin.com/company/bienvenuealafermepaysdelaloire) bienvenuealafermepaysdelaloire

