

Alimenterre d'Yvelines

Ferme de la Bergerie nationale

Samedi 3 octobre de 14h à 23h

et dimanche 4 octobre de 8h30 à 18h30

Des rendez-vous pour bien manger : venez composer et manger des produits de notre ferme dans une ambiance guinguette, champêtre et bucolique.

• **Dîner apéro en musique**

avec Jazzy-Jam-Trio

Samedi 3 octobre de 19h à 23h

Au menu : assiette de charcuterie et de fromage de la ferme, salade, boisson et dessert.

15€ par personne (comprend l'accès à la ferme de 14h à 23h).

• **Petit-déjeuner**

(dans le cadre de la Fête du lait bio)

Dimanche 4 octobre de 8h30 à 12h

Au menu : pain, confiture, lait, produits laitiers et céréales bios.

8€ par personne (comprend l'accès à la ferme de 9h à 18h).

• **Déjeuner en musique**

avec l'Orchestre national d'Île-de-France

Dimanche 4 octobre de 12h à 15h

Au menu : assiette de charcuterie et de fromage de la ferme, salade, boisson et dessert.

15€ par personne (comprend l'accès à la ferme de 9h à 18h).

• **Goûter**

Dimanche 4 octobre de 15h à 18h

Au menu : crêpe bio et boisson bios au choix.

8€ par personne (comprend l'accès à la ferme de 9h à 18h).

• **Manger en calèche**

Vous pouvez également manger en calèche (du samedi soir au dimanche 16h) en faisant le tour du Domaine des chasses.

8€ par personne en supplément du menu choisi.

"Alimenterre d'Yvelines" est réalisé dans le cadre du Festival Alimenterre, qui a pour objectif la prise de conscience de l'interdépendance et la similitude des enjeux agricoles et alimentaires dans le monde et ainsi permettre aux agriculteurs de France et d'ailleurs de vivre dignement.

Côté alimentaire : ambiance pique-nique

- Pique-nique apéro bio et fermier le samedi soir
- Petit-déjeuner bio et fermier le dimanche matin
- Déjeuner bio et fermier le dimanche midi
- Goûter bio et fermier le dimanche après-midi
- Possible de manger en calèche



Côté animations musicales : ambiance guinguette

- Animations musicales et dansantes les 2 jours pendant les repas avec des groupes locaux et l'orchestre National d'Île-de-France.

Côté animations : ambiance ludique

- Ateliers alimentaires: tous en cuisine avec Cédric et Christian les 2 jours de 15h à 17h : deux ateliers où les enfants apprennent à cuisiner leur goûter.
- Le « bien mangé » des animaux : ateliers de soins aux animaux. Deviens berger (à 14h30), palefrenier (à 15h30) ou éleveur de poule (à 16h30).
- Animations permanentes (de 14h à 18h) à l'exposition d'objets agricoles anciens par Patrice Angot, collectionneur et spécialiste sur les fermes d'autrefois
- Visite de la ferme et rallye sur l'agroécologie (de 14h à 23h le samedi, de 8h30 à 18h30 le dimanche).
- Traite des vaches (à 16h30).

Côté marché : ambiance amicale

Vous pouvez y trouver les produits...

- De l'exploitation agricole de la Bergerie nationale (lait, produits laitiers, plats cuisinés, terrines...).
- Des lycées agricoles de France dans la boutique gourmande de la Bergerie.
- De l'association des jardins familiaux de Rambouillet.
- De la Miellerie « les Nectars de la Grande Ourse » : vente, animations et présentation du matériel par l'apiculteur Lionel.
- De la biscuiterie de la Vallée de Chevreuse.
- De la Brasserie de la Reine (bières artisanales de Rambouillet) : vente de produits, bière pression, animations sur les procédés de fabrication et présentation des matières premières par le brasseur Paul.
- De « La reine Astrid » de Rambouillet, l'une des rares chocolateries à fabriquer son propre chocolat à partir de fèves de cacao. « La reine Astrid » pare son stand aux couleurs de la coopération Internationale en faveur du Cameroun avec Virginie de l'association « Marie lumière du monde ».

Côté + sérieux : ambiance studieuse

- Pendant les cinq repas, «L'arbre à palabres», discussion sur le thème de l'alimentation pour une consommation plus durable et plus responsable, valorisant les produits locaux et respectueux de l'environnement.

Informations pratiques

Les enfants doivent être accompagnés par des adultes.

Pensez à venir avec vos couverts, nappes et serviettes.

Il est aussi possible de venir simplement visiter la ferme au tarif de 7€ pour les adultes et de 5€ pour les enfants entre 3 et 12 ans.

Renseignements :

01 61 08 68 70

animation@bergerie-nationale.fr

www.bergerie-nationale.educagri.fr

[f BergerieNationaledeRambouillet](https://www.facebook.com/BergerieNationaledeRambouillet)

Réservations (vivement conseillées) sur www.bergerie-nationale.educagri.fr

Photos sur

https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1fgjZqLp2xbZZNWEQi7WtAPsuVNo_kzai



Légendes en page suivante.

Visuel d'Alimenterre d'Yvelines



L'Orchestre national d'Île-de-France
dimanche à 11h



Groupe local samedi soir



Ateliers cuisine pour les enfants.

Ateliers enfants avec les animaux.

Le Pavé de Rambouillet et le Montorgueil, fromages de la Bergerie nationale.



Quelques produits de la Bergerie nationale.



Quelques produits des amis de la Bergerie nationale.