

Au Millieu des fruits du Bugey







Crédit photo : Confitures de saison. (Marilou Perino)

Guillaume est producteur de petits fruits rouges, fruits du verger et apiculteur. Dans son laboratoire à la ferme, il transforme sa cueillette de manière traditionnelle, en bassine de cuivre : confitures, gelées, coulis, pâtes de fruits, vinaigres.

Infos pratiques

Categorie: Producteurs

Description

Les baies sauvages et des plantes transformées sur place sont toutes cueillies dans les monts du Bugey. Les produits sont en vente directe à la ferme pour les fruits transformés, les produits de la ruche et en saison pour les fruits frais.

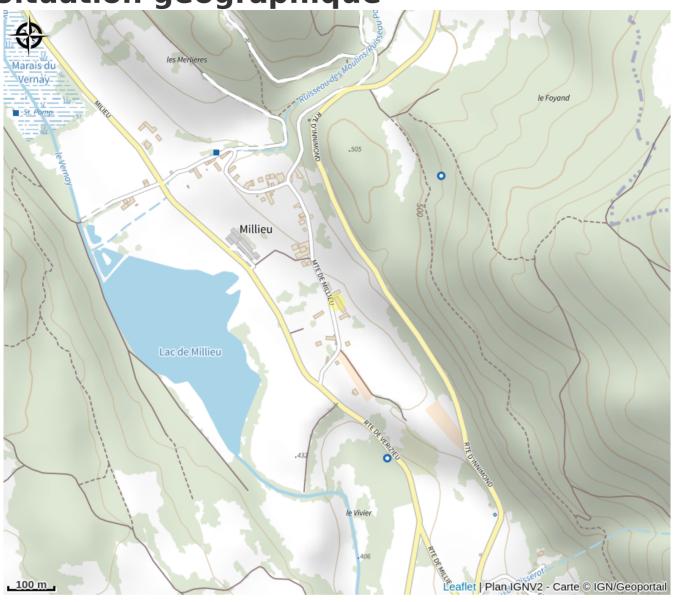
Guillaume est également apiculteur. Les abeilles butinent les bonnes fleurs de printemps sur les parcelles de fruits, et sont déplacées au fil des floraisons : acacia, tilleul, forêt, montagne puis marais.

Des visites-dégustation animées à la ferme sont proposées pour les groupes scolaires, associations, CE mais aussi chez vous sur réservation.

Possibilité de séjours découverte de l'exploitation avec cueillette, transformation des fruits selon les recettes traditionnelles, hébergement en chambre d'hôtes et repas sur place.

Les fruits transformés sont également présents dans des enseignes locales (Patur'ain à Château Gaillard, Saveurs Paysannes à Crémieu et Bocal à Saint Sorlin en Bugey) ou sur les marchés événementiels.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Ouvert toute l'année, tous les jours. Téléphoner en saison pour prendre rendez vous (travail dans les parcelles)

Tarifs:

Accès libre à la boutique.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces, Virement

Services:

Visites pédagogiques, Vente à la propriété, Hébergement, Visite à thème, Boutique, Demi-pension, Visites guidées, Vente sur les marchés, Vente sur point de vente collectif

Fiche mise à jour par Pérouges Bugey Tourisme le 16/03/2024

Contact

198 montée de Millieu 01680 Lhuis Tél. 06 69 03 93 94 amdfdubugey@orange.fr