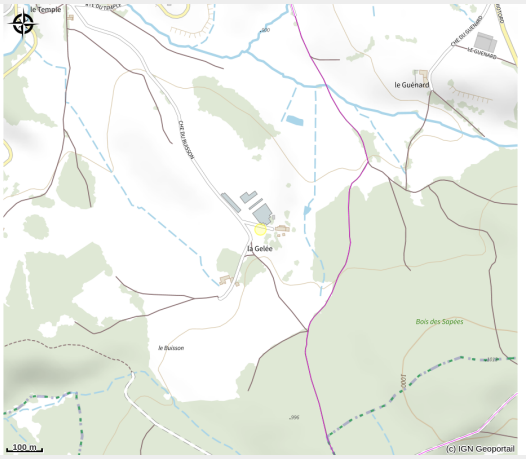
Ferme de la Gelée



Passez un moment de détente et de plaisir en cueillant vous-même vos petits fruits rouges. Vous trouverez des produits artisanaux confectionnés avec les fruits de l'exploitation (confiture, gelée, sirop, coulis). Un plaisir pour les yeux et les papilles !

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Description

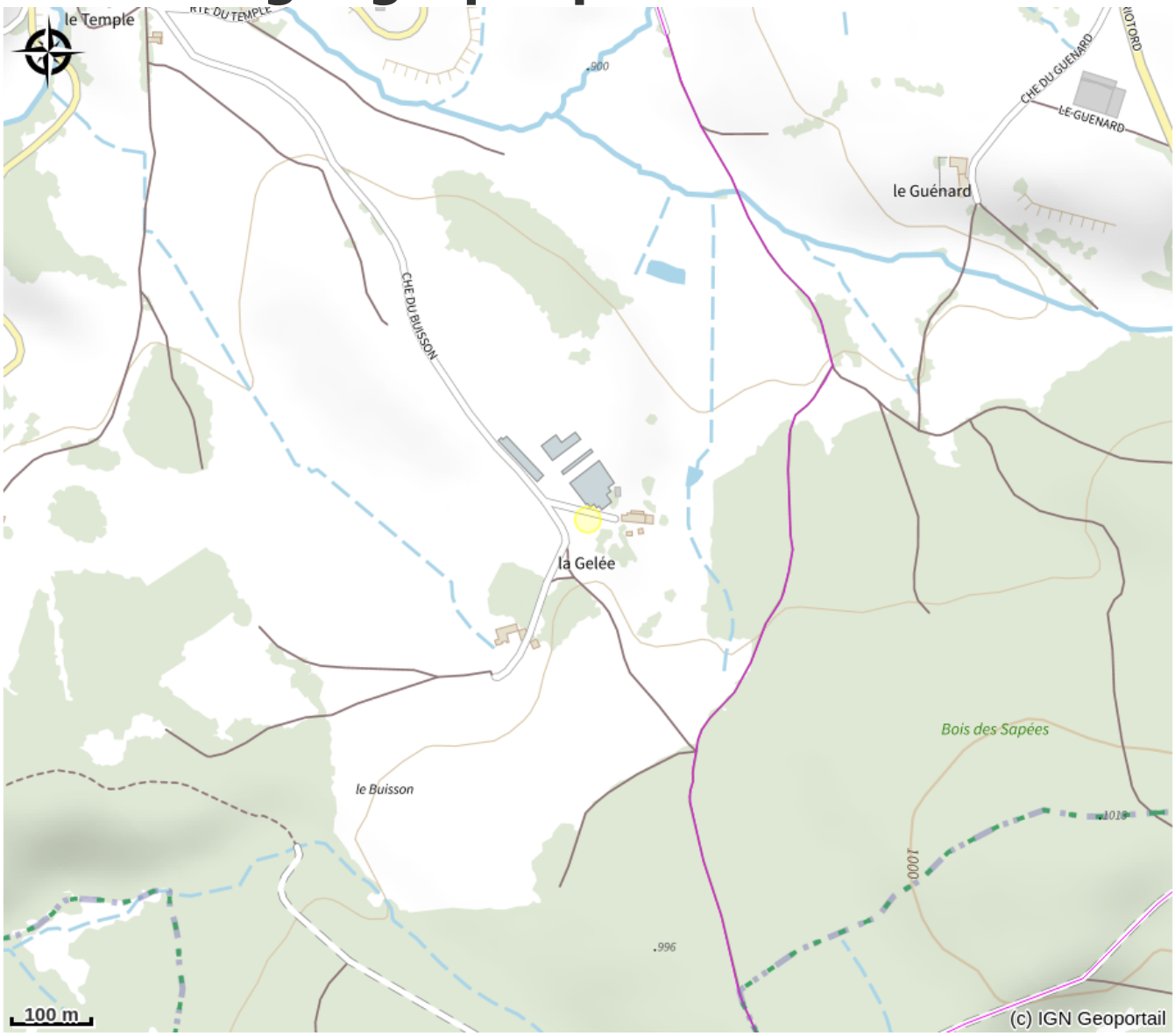
Depuis 2005, de petits fruits rougissent avec les chaleurs de l'été : Venez Cueillir fraises, framboises, cassis, groseilles, myrtilles et mûres.

Producteur de Fruits Rouges, je conduis mes cultures en Agriculture Nature. C'est la météo et la nature qui décident, on laisse faire et on accepte le résultat. Le tout sans aucun traitement chimique !
La saison commence par la Fraise à partir de mi-juin, puis la Framboise, le cassis et la groseille en juillet, et ensuite les Myrtilles et Mûres d' Aout à mi-oct., puis à nouveau les framboises et fraises en fin de saison.

La Cueillette des fruits vous permet d'être en contact avec la nature, de prendre un moment de détente et de plaisir en cueillant vous-même vos petits fruits rouges. Pensez à apporter vos contenants et à consulter les infos sur le répondeur du tél fixe.

Vous trouverez aussi des Produits Artisanaux que je confectionne avec mes propres fruits :
- Confiture de Fraises, Framboises, Mûres, …
- Gelée de Groseilles, Framboises
- Sirop de Fraises, Framboises
- Coulis

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:
Du 15/06 au 31/08, tous les mardis, jeudis et samedis de 16h à 19h.
Sans réservation.
Cueillette de fraises, framboises, cassis, groseilles, myrtilles selon la période.

Du 01/09 au 15/10, tous les mardis et samedis de 15h à 18h.
Sans réservation.
Cueillette de framboises, myrtilles et mûres selon la période.

Tarifs:
Entrée libre sur l'exploitation.
Fruits entre 6€ et 10€ du kilo

Modes de paiement:
Chèque, Espèces

Services:
Vente à la propriété, Cueillette libre

Fiche mise à jour par Office de Tourisme du Pilat le 23/01/2025

Contact

La Gelée
42660 Marlhes
Tél. 04 77 51 85 32
delolme.bruno@neuf.fr