

# Millefeuilles

Un lieu de vie, un lieu de transmission et de partage

Des légumes, des fruits et plein d'autres gourmandises... Du champ à l'assiette !

## Des légumes

tomates, panais, choux, carottes, ail, courges,



poireaux, betteraves, céleris, oignons, radis, salades, navets, blettes, haricots, épinards, pommes de terre, aubergines, poivrons... Et tant d'autres !

## Des fruits

les pommes d'un verger valorisant d'anciennes variétés de fruits aux riches saveurs.



Mûre, framboise, cassis, fraise, rhubarbe... Le plein de bonnes gelées de confitures et de jus de fruits !

## Des herbes folles

ail des ours, consoude, pulmonaire, ortie, chénopode, houblon,



bourse à pasteur, lierre terrestre, primevère, mouron blanc... Elles sont proposées fraîches, séchées ou cuisinées.

## Une table paysanne

sur réservation, nous partageons, à notre table familiale, des préparations issues de nos cueillettes et de nos productions.



Rouleaux de courgettes à l'ail des ours

## Des ateliers au rythme des saisons

découverte des plantes comestibles et médicinales, cuisine gourmande.



Jeux "nature", création d'un jardin potager écologique et permacole...

## Et plein de projets !

création d'un espace pédagogique, mise en œuvre d'un jardin collectif et d'une petite coopérative de transformation des produits cueillis...



Une confiture qui ramène sa fraise !

## Millefeuilles

C'est le nom que nous avons donné aux activités de cette petite ferme sur laquelle nous sommes installés en janvier 2013.

C'est l'évocation des facettes de notre projet, l'évocation de la gourmandise, de la biodiversité qui nous entoure et nous nourrit.

Nous pratiquons l'agriculture paysanne sur 1,7 hectare.

Notre production est certifiée AB par Ecocert®.

Nous proposons une belle variété de légumes de saison, de fruits, de plantes aromatiques et médicinales, ainsi que des plantes sauvages comestibles.

Une partie de cette production est transformée à la ferme.

Nos produits sont commercialisés en vente directe, sur place ou sur commande.

Les activités d'accueil se déclinent tout naturellement à la ferme. Elles s'adressent au grand public, venu en famille ou en groupe.

Prendre soin de la nature  
Prendre soin de l'humain  
Partager équitablement



Les jardins

La ferme se situe au lieu-dit "Leteurie", à 500 mètres du bourg de Saint-Georges-de-Reintembault, à 20 kilomètres de Fougères et 30 du Mont-Saint-Michel.

Au coeur du Pays de Fougères, à deux pas de la Normandie, nous bénéficions d'un environnement naturel et patrimonial de qualité.

La ferme se compose d'une petite maison d'habitation, d'un cellier, d'une grange et d'une bergerie, devenue notre boutique.

Un poulailler, quelques clapiers et un parcours sous le verger, accueillent nos animaux.

Nous avons à coeur de faire vivre l'hospitalité paysanne.

Nous sommes adhérents du réseau Accueil Paysan.



Retrouvez notre actualité sur le blog  
<http://millefeuilles.eklablog.fr>



Réservez vos légumes, vos fruits et nos autres gourmandises en nous confiant votre courriel

## Qui sommes-nous ?

Carol et Christophe aux cueillettes et bonnes popotes ! Elle maraîchère, lui, cuisinier et animateur nature.

Claire et Mériadec, les enfants, d'authentiques curieux et gourmands.

Marché à la ferme  
chaque vendredi  
de 17h à 19h

Légumes, fruits, aromatiques,  
plantes sauvages, confitures,  
jus de pomme, pain...

Une petite famille qui vit simplement au rythme des saisons et souhaite partager ses valeurs, ses savoir-faire et son mode de vie.

Des paysans qui se la cueillent douce !