

Etre bien  
chez nous,  
c'est  
naturel !

# Stages

*à la ferme*

Les agriculteurs transmettent  
leur savoir-faire au cours de  
stages.  
Diversité des thèmes et convi-  
vialité sont au rendez-vous.



Pour en savoir plus, contactez le service agrotourisme  
de la Chambre d'Agriculture de Meurthe-et-Moselle au  
03.83.93.34.96.  
ou rendez-vous sur le site : [www.bienvenuesaveurs54.fr](http://www.bienvenuesaveurs54.fr)



Edition 2011

# En Meurthe et Moselle, 5 agriculteurs vous proposent de participer à des stages à la ferme.



## 1. Fabriquer son pain

A partir du blé de sa moisson, moulu à la ferme sur meule de pierre, Daniel THOMAS de Gondrecourt Aix ( 15 Km de Briey ) vous présentera les différentes étapes pour fabriquer votre pain. Levure ou levain, quel type de farine ? Chacun confectionnera sa pâte, participera au pétrissage, façonnage et terminera par la cuisson du pain dans un four à bois.

Par groupe de 10 à 12 personnes, stages les mardis.  
Repas de produits fermiers partagé avec les agriculteurs.

Les participants repartent avec leur pain.

Inscription au 03.82.21.85.23

Site : [www.moulindelethain.fr](http://www.moulindelethain.fr)

## 2. Cuisiner les produits de la ferme - stages à thème

Audrey FRANCOIS-KLEIN de la ferme auberge des Verts Pâturages à EPLY (30 km de Nancy/Metz) vous confectionne les recettes de saison que vous pourrez ensuite déguster et pratiquer.  
Stages les mercredis après midis. Par groupe de 5 à 10 personnes.

Pour connaître le programme :

Tél : 03.83.31.30.85

ou mail : [lesverts-paturages@orange.fr](mailto:lesverts-paturages@orange.fr)

## 3. Connaître, travailler et valoriser un foie gras, découper et cuisiner un canard. Savoir improviser un bon repas avec les produits de base de la ferme.

Chez Catherine HOTTIER à la ferme auberge du Domaine de Saturnin à BERNECOURT (20 km de Toul / Pont à Mousson). Le temps d'une journée, repas partagé et dégustation des réalisations. Livre de recettes remis. Groupe de 4 à 8 personnes

Inscriptions au 03.83.23.04.41

Site : [www.ledomainedesaturnin.com](http://www.ledomainedesaturnin.com)

## 4. Jardiner tout en respectant son environnement

Les samedis de 14h à 15h30, Véronique VERDELET accueille sur son exploitation horticole « les Fleurs Anglaises » à EULMONT (à 10 km de Nancy) un groupe de 10 personnes maximum et les initie à des techniques et des travaux variés en lien avec la saison. Par exemple, taille des rosiers, le jardin bio, création de massifs fleuris, les confitures fruits-fleurs, ....

Le stage se termine par un goûter. Documentation à disposition.

Pour connaître le programme :

Tél : 03.83.22.97.29

ou sur le site : [www.lesfleursanglaises.fr](http://www.lesfleursanglaises.fr)

## 5. Transformer le canard en foie gras, rillettes, confits

Chez Olivier HAYE à HOUSEVILLE (à 35 km au sud de Nancy)

Les participants repartent avec leurs produits transformés. Repas convivial partagé avec les agriculteurs. Groupe de 5 à 10 personnes. Toute l'année sur réservation.

Tél : 03.83.25.31.55

Site : [www.fermedelacroisette.fr](http://www.fermedelacroisette.fr)