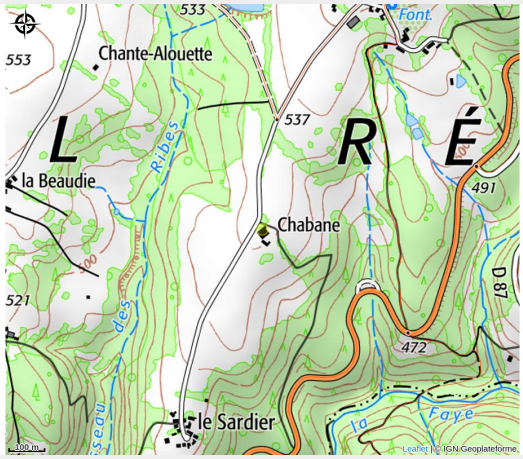
Le domaine du Coq en Pat - Production de petits fruits rouges et d'oeufs

Thiers Dore et Montagne

Crédit photo : Le domaine du coq en pat (Le Coq en Pat)



Bienvenue au Domaine du Coq en Pat, où nature et authenticité se rencontrent! Au cœur de notre ferme de 11 ha, en agriculture biologique, nous cultivons de nombreux fruits rouges et élevons nos poules pondeuses en plein air (œufs frais de grande qualité).

Infos pratiques

Catégorie : Artisanat et Saveurs

Description

Nos fruits sont proposés en vente directe pendant la saison, mais aussi transformés sur place en délicieuses confitures, pâtes de fruits, fruits séchés, sirops et bien plus encore.
Nous vous accueillons avec plaisir à la ferme pour découvrir nos produits (merci de nous appeler au préalable afin de confirmer notre disponibilité). En saison, vous avez également la possibilité de venir cueillir vos fruits directement sur place, sur demande.

Bienvenue au Domaine du Coq en Pat, un site agritouristique avec gite de groupe, cabane insolite et fermes. Découvrez ci-dessous nos différents ateliers qui assurent l'équilibre de notre activité :

1. La culture des fruits rouges
Nous cultivons une large variété de fruits rouges sur une parcelle de 5000 m² : fraises, framboises, mûres, cassis, groseilles, myrtilles et rhubarbe. Ces fruits sont récoltés à la main, à pleine maturité, pour garantir saveur et fraîcheur. Pendant la saison, ils sont vendus en direct à la ferme, au marché de Courpière et Augerolles, ou transformés (confitures, pâtes de fruits, fruits séchés, sirops, etc.). Les visiteurs peuvent également venir cueillir en libre-service sur demande, pour vivre un moment en pleine nature.

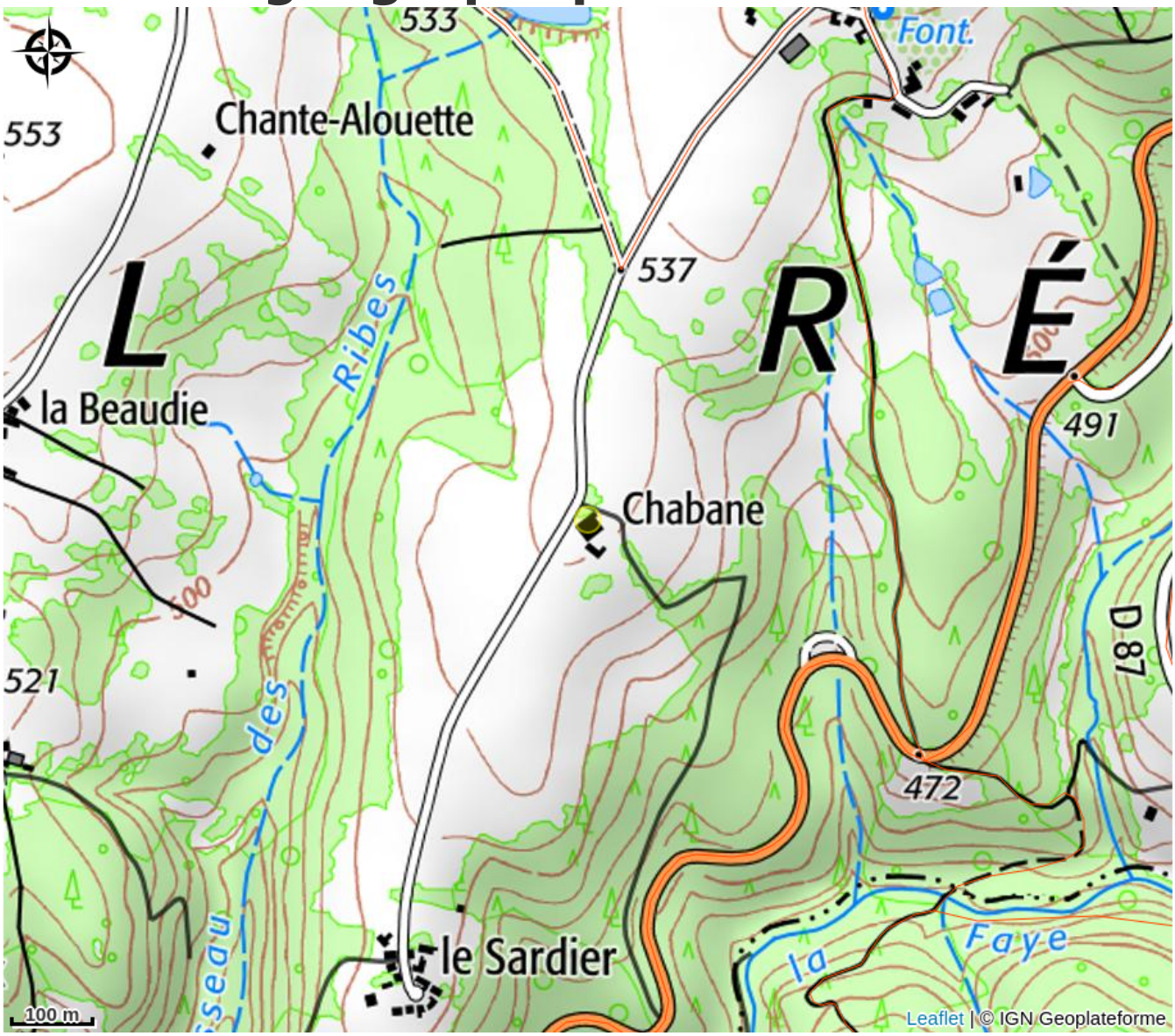
2. L'élevage de poules pondeuses bio
Nous élevons des poules pondeuses en plein air et en agriculture biologique, dans le respect de leur bien-être et de l'environnement.

3. La transformation des produits de la ferme
Pour prolonger le plaisir des récoltes, nous transformons une partie de nos fruits et œufs en produits maison :
• Confitures artisanales,
• Pâtes de fruits pour les sportifs ou gourmands,
• Fruits séchés, parfaits pour des collations saines,
• Sirops maison.

4. L'accueil à la ferme
Nous sommes ravis d'accueillir les visiteurs directement sur place. Il est préférable de nous appeler à l'avance pour s'assurer de notre disponibilité.

5. Une ferme et un gîte au cœur de la nature
Au-delà des fruits et des œufs, notre domaine est un lieu propice à la détente et au ressourcement. Entourée de forêts, de prairies et de champs, la ferme offre un cadre idyllique pour se reconnecter à la nature. C'est également un espace d'échange et de convivialité, où nous partageons avec plaisir nos pratiques, nos produits et notre amour du terroir.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:
Toute l'année, tous les jours.
Merci de nous appeler au préalable afin de confirmer notre disponibilité.

Tarifs:
En fonction des produits.

Services:
Animaux acceptés, Vente à la propriété, Réservation, Boutique, Cueillette libre, Vente sur les marchés, Retrait à la ferme, Retrait sur les marchés

Fiche mise à jour par Maison du Tourisme du Livradois-Forez le 03/02/2025

Contact

Chabanne
63930 Augerolles
Tél. 06 76 21 85 20 / 07 69 61 07 07
domaineducoqenpat@gmail.com
https://www.domaineducoqenpat.fr