

La Ferme du Bos-Luguet

Maryse Célérier 87120 Eymoutiers 05 55 69 26 45

Mais que se passe-t-il réellement au milieu d'un troupeau de vaches?

VISITES COMMENTEES

Ferme Pédagogique Agréée Education Nationale



Pour satisfaire votre curiosité, venez avec nous dans les prés, les étables et vous saurez tout:

Pourquoi la vache broute de l'herbe?

Comment naît un veau?

Que mange une vache l'hiver?

Qu'est-ce-que la traçabilité?

Pourquoi l'élevage est-il adapté à la

montagne limousine?

La Ferme du Bos-Luguet se visite à toutes les saisons.

Sur RDV au 05 55 69 26 45, des visites commentées, une vue sur la vie de la ferme et sur l'agriculture durable.

Tarif: 3€/personne - groupe, nous consulter.



La Ferme du Bos-Luguet

Maryse Célérier 87120 Eymoutiers 05 55 69 26 45

Mais que se passe-t-il réellement au milieu d'un troupeau de vaches?

VISITES COMMENTEES

Ferme Pédagogique Agréée Education Nationale



Pour satisfaire votre curiosité, venez avec

nous dans les prés, les étables ,... et vous saurez tout:

Pourquoi la vache broute de l'herbe?

Comment naît un veau?

Que mange une vache l'hiver?

Qu'est-ce-que la traçabilité?

Pourquoi l'élevage est-il adapté à la

montagne limousine?

La Ferme du Bos-Luguet se visite à toutes les saisons.

Sur RDV au 05 55 69 26 45, des visites commentées, une vue sur la vie de la ferme et sur l'agriculture durable.

Tarif: 3€/personne - groupe, nous consulter.



La Ferme du Bos-Luguet

Maryse Célérier 87120 Eymoutiers 05 55 69 26 45

Mais que se passe-t-il réellement au milieu d'un troupeau de vaches?

VISITES COMMENTEES

Ferme Pédagogique Agréée Education Nationale



Pour satisfaire votre curiosité, venez avec

nous dans les prés, les étables et vous saurez tout:

Pourquoi la vache broute de l'herbe?

Comment naît un veau?

Que mange une vache l'hiver?

Qu'est-ce-que la traçabilité?

Pourquoi l'élevage est-il adapté à la

montagne limousine?

La Ferme du Bos-Luguet se visite à toutes les saisons.

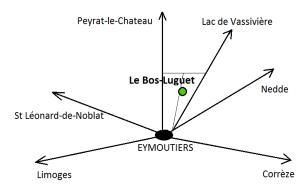
Sur RDV au 05 55 69 26 45, des visites commentées, une vue sur la vie de la ferme et sur l'agriculture durable.

Tarif: 3€/personne - groupe, nous consulter.

A 4 km d'Eymoutiers, sur une ferme de 53 ha d'herbe, Maryse et Régis élèvent des vaches limousines et normandes, pour produire des veaux de lait, de la viande rouge et des broutards, dans un cadre traditionnel.



Nos produits sont commercialisés par les boucheries BURGALIERES à Limoges, et peuvent se déguster au restaurant Le Ranch des Lacs à Augne.



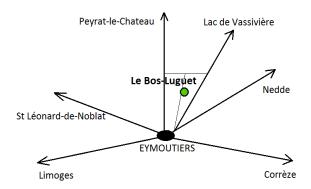
Sortir d'Eymoutiers en direction de Nedde . 100m après le passage à niveau tourner a gauche au dos d'âne, direction le Bos-Luguet. Suivre la petite route pendent 4Km. Tourner à droite au panneau Accueil Paysan.

ferme.bos-luguet@live.fr

A 4 km d'Eymoutiers, sur une ferme de 53 ha d'herbe, Maryse et Régis élèvent des vaches limousines et normandes, pour produire des veaux de lait, de la viande rouge et des broutards, dans un cadre traditionnel.



Nos produits sont commercialisés par les boucheries BURGALIERES à Limoges, et peuvent se déguster au restaurant Le Ranch des Lacs à Augne.



Sortir d'Eymoutiers en direction de Nedde . 100m après le passage à niveau tourner a gauche au dos d'âne, direction le Bos-Luguet. Suivre la petite route pendent 4Km. Tourner à droite au panneau Accueil Paysan.

ferme.bos-luquet@live.fr

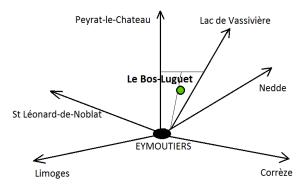
A 4 km d'Eymoutiers, sur une ferme de 53 ha d'herbe, Maryse et Régis élèvent des vaches limousines et normandes, pour produire

des veaux de lait, de la viande rouge

et des broutards, dans un cadre traditionnel.



Nos produits sont commercialisés par les boucheries BURGALIERES à Limoges, et peuvent se déguster au restaurant Le Ranch des Lacs à Augne.



Sortir d'Eymoutiers en direction de Nedde . 100m après le passage à niveau tourner a gauche au dos d'âne, direction le Bos-Luguet. Suivre la petite route pendent 4Km. Tourner à droite au panneau Accueil Paysan.

ferme.bos-luguet@live.fr