

L'esprit nature

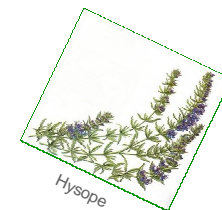
- Nos plantes et fruits sont ramassés manuellement.
- Les cueillettes s'effectuent loin des sites pollués.
- Seuls les engrais et traitements naturels sont utilisés.
- Nous n'utilisons pas d'engins à moteurs à moins d'un mois de la récolte.
- Le séchoir est dans l'obscurité, à une température maximale de 30° C.
- Le séchage et la transformation de petites quantités permettent un contrôle final de la qualité des plantes.



Prêle



Aspérule odorante



Hysope

Dans la lueur de l'aube,

Les fleurs se réveillent.

Avec la chaleur du soleil,

Elles s'ouvrent toutes entières

Pour nous laisser leur parfum,

Leur beauté et leurs vertus,

Avant de se fermer

À l'arrivée du crépuscule.

L'esprit découverte

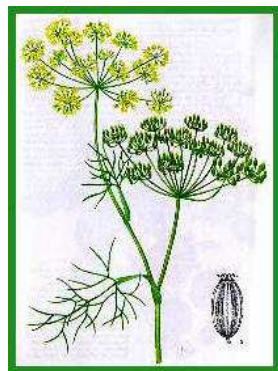
La Ferme de Neufontaine vous propose également des visites de groupes (à partir de 10 personnes), ainsi que la vente à la ferme (les 2 sur RDV).

Nos produits sont également disponibles dans les "Points de Vente Collectifs de Produits Fermiers" suivants:

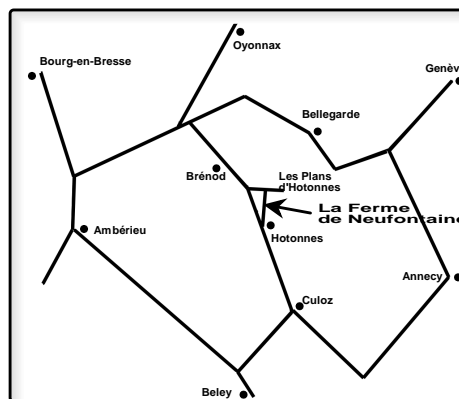
Brin de Paille, route du Gal De Gaulle, Arpent

Bugey Côté Fermes, rond-point J. Monet, La Voire - Belley

Patur'Ain, Z.I., Château-Gaillard



Fenouil



Ferme de Neufontaine
Béatrice VURPILLOT
01260 HOTONNES
Tél. 04 79 87 69 84
www.fermedeneufontaine.com

Maquette www.vosreves.com



Ferme de Neufontaine
Béatrice VURPILLOT
01260 HOTONNES
Tél. 04 79 87 69 84
www.fermedeneufontaine.com

FERME DE NEUFONTAINE

AGRICULTURE NATURELLE

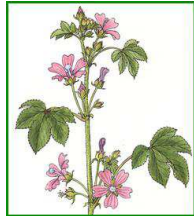
Située dans le Haut Bugey (Ain),
à 970 m d'altitude,
la FERME DE NEUFONTAINE
s'étend sur 11 ha, dont 2 000 m
sont consacrés aux cultures de plantes
aromatiques et de petits fruits.
Les 27 plantes cultivées et la quinzaine
de plantes sauvages sont transformées
en tisanes, sirops, confitures,
sels aux herbes, aromates,
huiles de massages et baumes.

16 tisanes simples (15 à 40 g en moyenne)

- Bruyère
- Camomille
- Cassis
- Fenouil
- Frêne
- Guimauve (bâtons)
- Guimauve (racines)
- Mauve
- Menthe verte
- Menthe bergamote
- Menthe poivrée
- Ortie
- Sauge
- Thym citronné
- Tilleul
- Verveine



Frêne



Mauve

13 sirops de plantes (25 cl)

- Aspérule odorante
- Bouleau
- Bourgeons de pin
- Gentiane
- Hysope
- Lierre terrestre
- Menthe poivrée
- Mélisse
- Monarde
- Robinier (faux acacia)
- Sureau
- Sauge
- Thym



Monarde



Cassis

1 sirop de fruits (25 cl)

- Framboises

1 sirop mélangé de plantes (25 cl)

- Mauve, Plantain, Coquelicot

7 confitures ou gelées (± 250 g)

- Cramailotte (pissenlit)
- Fraises
- Framboises
- Groseilles
- Mûres sauvages
- Robinette (acacia)
- Sureau

1 confiture de cynorrhodon (± 250 g)



Cynorrhodon

Les sirops de plantes sont réalisés avec du sucre de canne biologique.

1 herbes du bugey (en pilulier, 25 g)

5 sels aux herbes (en pilulier, 60 g)

- Ail des Ours
- Estragon
- Grillades
- Livèche
- Origan



Livèche

5 huiles de massage (30 ml)

- Millepertuis
- Calendula
- Lys
- Pâquerette
- Décontractante



Calendula

2 baumes (50 ml)

- Calendula
- Universel

18 tisanes d'agrément (25 g en moyenne)

- Au coin du feu: tisane relaxante
- Automne: prépare pour l'hiver
- Boisson digestive
- Bonne nuit
- Chanteclair
- Circularom
- Clin d'œil: stimulante, donne de l'énergie
- Décoince-toi
- Diabolo-menthe: tisane plaisir pour toute la famille
- Estivale: tisane rafraîchissante
- Hivernale: tisane réchauffante et stimulante
- Khole Steros
- Maman: allaitement
- Montagne: tisane digestive et apaisante
- Naissance
- Printanière
- Réveil Matin: tisane tonique (pas excitante)
- Silhouette

