Les Vergers d'Ableiges

- Produits locaux
- Fruits et légumes

- Produits locaux
- Boissons

Coup de coeur

Pour faire découvrir leur exploitation et leur savoir-faire, ils organisent le premier week-end de septembre des journées portes ouvertes.

Chez les Barrois, l'arboriculture est une tradition familiale. Installés d'abord à Chanteloup-les-Vignes, les parents de Laurent Barrois deviennent propriétaires à Ableiges où ils plantent des arbres fruitiers sur une dizaine d'hectares. C'est en 1985 qu'il reprend la gérance de l'exploitation aidé par sa femme, Valérie. Leur fils Mathieu les rejoint en 2013. Le verger fournit aujourd'hui pas moins de 28 variétés de pommes et de poires mais également des fruits d'été : fraises, framboises, groseilles, mûres, prunes... Une partie de ces fruits est transformée sur l'exploitation en confitures, gelées artisanales et jus. Les principes de l'arboriculture raisonnée sont déployés sur l'exploitation.

Produits marqués : pommes, poires, fruits rouges et jus de fruits.

Autres produits : confitures, gelées artisanales.

Caractéristiques

Ouvert :

> Le vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 19h ;

> Le samedi de 10h à 12h30.

Visite de l'entreprise possible
oui

Nous suivre
Les vergers d'Ableiges

Contact

Valérie et Laurent Barrois
01 34 66 10 56
barrois@lesvergersdableiges.fr

Adresse

Chemin départemental 28
95450
Ableiges
Parc

Situé au nord-ouest de l'Île-de-France, le Vexin français est un vaste plateau calcaire ceinturé de rivières : la Seine au sud, l'Oise à l'est, l'Epte à l'ouest.

Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirmar correo electrónico

Téléphone

Message

Courriel marqué [webform_submission:node:field_courriel]

CAPTCHA

¿Cuál es el código de la imagen? Introduzca los caracteres mostrados en la imagen.

Esta pregunta es para comprobar si usted es un visitante humano y prevenir envíos de spam automatizado.

Enviar