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
Confirm email
Téléphone
Message
Courriel marqué [webform_submission:node:field_courriel]
САРТСНА
SITE
What code is in the image? Enter the characters shown in the image.
Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam) automatisées.

Envoyer