

Les Vergers d'Ableiges

- [Produits locaux](#)
- [Fruits et légumes](#)
- [Produits locaux](#)
- [Boissons](#)



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 12 hectares. C'est en 1985 qu'il reprend la gérance de l'exploitation aidé par sa femme, Valérie. 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. Sensibles au respect de l'environnement et des nappes phréatiques, ils appliquent sur leur exploitation les principes d'une lutte dite "intégrée" depuis 1999.

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 et de 14h à 18h du 1er avril au 31 octobre ;
- > Le samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 17h du 1er novembre au 31 mars.

Visite de l'entreprise possible

oui

Nous suivre

[Les vergers d'Ableiges](#)

Contact

Valérie et Laurent Barrois

[01 34 66 10 56](tel:0134661056)

barrois@lesvergersdableiges.fr

Parc

Le pays Vequecin a chair et poisson, terre et eau, bois et vignes, bois et prés, estangs et rivières, petites montagnes et douces vallées, chaux et plâtre, pierres et briques, villes et châteaux, nobles et pasans, hommes en grand nombre et plusieurs espèces d'animaux.



Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirmer l'adresse de courriel

Téléphone

Message

Courriel marqué

Envoyer