



## AGRITOURISME en France

Le tourisme est en pleine mutation. Les Français se mettent au vert littéralement et ce n'est pas un phénomène de mode. Aux destinations lointaines et onéreuses, ils affichent une nette préférence pour des vacances rurales et bucoliques en province. Les récents épisodes sanitaires nous ont montré que les Français ont un réel besoin de redécouvrir leur terroir. Voilà pourquoi le Petit Futé a créé ce guide afin de vous faire découvrir les richesses de notre territoire et les agriculteurs fiers de partager avec vous leur savoir-faire ancestral.

Au fil des régions, partez à la découverte des éleveurs, des maraîchers, des arboriculteurs, des vigneron passionnés à l'image d'Emeline Rouyer du **Domaine du Petit Béru** à Tonnerre dans l'Yonne ou encore des fromagers tels que la **fromagerie Onetik** à Macaye dans les Pyrénées-Atlantiques, et autres artisans boulangers à l'image de la **Fournée d'Armor** à Pleslin-Trigavou dans les Côtes d'Armor, etc.

Profitez-en pour découvrir toutes les spécificités des terroirs et des départements : du vin, du cidre, de l'armagnac ou encore du cognac, du foie gras et autres victuailles, des fruits et légumes frais, des fleurs, des herbes aromatiques ou plantes aromatiques, sans oublier les huiles d'olives [les **Noyeraies du Lander** à

Sarlat-la-Canéda en Dordogne], les miels, les fromages allant du Saint-Félicien au Maroilles... Vous allez pouvoir remplir vos paniers de produits frais, locaux et fait-maison comme par exemple, aux **Vergers d'Arlette** à Voellerdingen dans le Bas-Rhin et ramener bon nombre de souvenirs [en passant, par exemple, à la **boutique Ttipia** à Espelette dans les Pyrénées-Atlantiques] tout en profitant de séjours inoubliables puisque certaines de ces maisons offrent également le gîte et le couvert à l'image des **Refuges de Mer** sur un îlot proche de Molène dans le Finistère.; du **Domaine viticole Rimbault Pineau** dans le Cher ou bien encore **Chez Brigitte et Bernard Labbé** à Pianottoli-Caldareello en Corse pour se régaler d'une cuisine locale après une belle nuit de repos !

Certaines sites poussent encore plus loin puisque proposant des lieux culturels à l'image du **Musée du Cidre** à Pleudihen-sur-Rance dans les Côtes d'Armor, voire même des espaces de co-working à la ferme comme c'est le cas au **Nichoir** à Goderville en Seine-Maritime ! Quant aux plus jeunes, ils en prendront plein les yeux à la découverte des animaux de la ferme, parfois classiques comme les poules, les vaches et les moutons ou bien plus insolites comme l'**autruche de Laurette** à Marcilly en Charente-Maritime : le parc animalier-élevage éco-friendly **Du Coq à l'Âne** à Saint-Georges-de-Rex dans les Deux-Sèvres ou bien encore le **Paradis Konyka** à Doullens dans la Somme où vivent pas moins de 25 espèces d'équidés !

Aussi, pour vous aider à vous repérer dans toutes ces propositions, le Petit Futé vous a concocté une sélection de fermes, d'auberges, de domaines... très différents les uns des autres, mais qui tous vont vous faire voyager, découvrir une gastronomie, une culture locale et surtout ravir vos papilles... Et ne vous privez pas de les visiter ! Alors bonne visite avec votre Petit Futé !

**Infos pratiques : AGRITOURISME EN FRANCE 2023-2024 - Le Petit Futé**

**Version numérique offerte - 384 pages quadri - Format : 120 L x 205 H**

Prix public : version print : 14,95 € - version numérique : 9,99 € - Disponible sur : <https://boutique.petitfute.com>

Retrouvez le Petit Futé sur Internet, votre smartphone et votre tablette : [www.petitfute.com](http://www.petitfute.com)

**Service Presse** : ouvrage disponible en service de presse sur simple demande par courriel avec vos coordonnées postales complètes à l'attention de Jean- Mary Marchal - Email : [marchal@petitfute.com](mailto:marchal@petitfute.com)

**AGRITOURISME 2023-2024 - Petit Futé - Communiqué de presse - Avril 2023**

**Relations Presse** : Jean-Mary MARCHAL - Tél. : 06 63 53 22 10 - Email : [marchal@petitfute.com](mailto:marchal@petitfute.com)