

es Oubliés!



POUR EN SAVOIR + Jouez avec nous, sur Internet ...

Tout au long de l'année, participez à nos animations, sorties et stages découvertes : chaque dernier samedi du mois, venez rencontrer un de nos experts, autour de l'environnement et de l'alimentation. Tout au long de la saison, participez aux « Sorties sauvages d'Isabelle » et à nos stages de « Cuisine Préhistorique ».

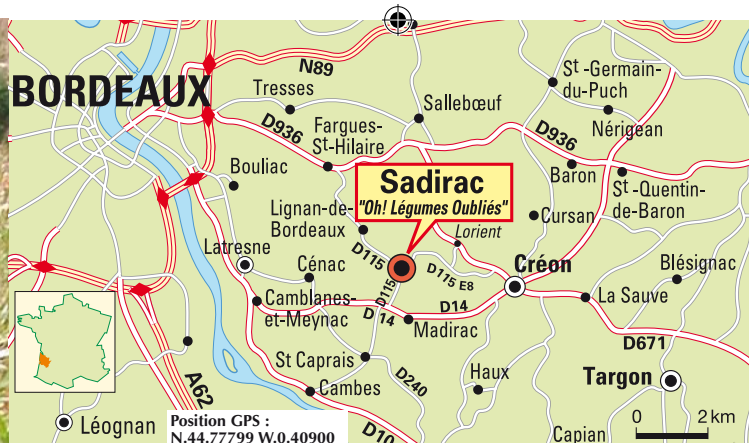
Sur www.alimenthus.com, découvrez tout le programme et le détail de nos différentes animations !

@ Poursuivez votre visite sur Internet

Préparez votre visite sur la toile, en testant vos connaissances et en découvrant le programme de nos sorties botaniques, sur : www.alimenthus.com

Sur ce site nous vous proposons tous nos produits ainsi que de nombreuses informations et actualités, avec des explications historiques ou des jeux, aussi bien pour les grands que les petits.

Et sur www.ohlegumesoublies.com, nous vous expliquons plus en détail nos différentes activités.



Visite du Musée Gourmand et du Labyrinthe, avec « Goûter à la Ferme »

Ouvert tous les jours, du 1^{er} avril au 11 novembre 2008

Visites individuelles

Participation au « Goûter à la Ferme » avec initiation aux goûts + visite du potager et verger + jeux dans le Labyrinthe Gourmand
Tous les jours, sans interruption, de 14 à 18 h
Tarifs : 8,30 € / adulte et : 6,80 € / - de 16 ans

Visites guidées de scolaires et de groupes organisés

Visites guidées du potager + « Goûter à la Ferme » avec initiation aux goûts + jeux dans le Labyrinthe Gourmand
Sur réservation, toute l'année, sauf le dimanche,
Tarifs : 7,30 € / adulte et : 5,80 € / - de 16 ans
(Offre valable uniquement, pour les groupes de + de 20 personnes)

Tarifs spéciaux & Formules personnalisées

Réduction de 1 € sur chaque entrée, avant le 1^{er} Mai, à partir du 1^{er} novembre et pour tous les groupes ou familles de + de 8 personnes

Animations 2008

week-end des 5 & 6 avril : Portes Ouvertes « Bienvenue à la Ferme »
4 mai : Campestres 2008 avec Sylvie LENOTRE
26 octobre : Journée des Fruits Oubliés avec le Conservatoire Végétal Régional d'Aquitaine

Boutique ouverte tous les jours, du lundi au vendredi, de 9h à 12h 30 et de 14h à 17h 30

Vente en ligne de nos produits
sur www.alimenthus.com

OH!
Légumes Oubliés
depuis 1977 : le goût de la nature !

Bernard et Isabelle LAFON

Château de Belloc - 33670 Sadirac - Tél : 05 56 30 62 00

Fax : 05 56 30 60 30 - email : infos@ohlegumesoublies.com

www.ohlegumesoublies.com - www.alimenthus.com



visitez, jouez et goûtez Musée & Labyrinthe Gourmands



Expo 2008 : Énergies, Climats & Alimentations



Tous les jours : de 14h à 18h.
Du 1^{er} avril au 11 novembre 2008

De la cueillette des plantes sauvages à la cuisine Bio,
Venez découvrir, en pleine nature, la biodiversité alimentaire
et le goût des vrais légumes...

Programmes & Vente en ligne des produits sur :
www.ohlegumesoublies.com & www.alimenthus.com

Illustration originale : P. Le Manach - Conception : Contrechamp, 05 56 92 07 06 - Document non contractuel

Musée Gourmand des Légumes Oubliés!

35000 ans d'alimentation durable : pour manger un maximum de fruits et légumes et rester en bonne santé !
Venez découvrir, en pleine nature, la biodiversité, le goût et les enjeux des légumes de Grands-Mères...

La biodiversité dans votre assiette !

Savez-vous que les scientifiques considèrent que les hommes préhistoriques avaient une alimentation plus diversifiée que nous et qu'au XVII^{ème} siècle, on consommait plus de 1200 végétaux différents ?

En vous promenant dans nos jardins, vous découvrirez les fruits, les légumes et les plantes qui ont constitué la base de toute notre alimentation. Au détour de chaque allée et de différentes sorties botaniques, nous vous raconterons toute leur histoire et nous vous apprendrons à les cuisiner...



Des produits certifiés Bio...

Sur notre ferme familiale, nous avons toujours respecté l'environnement. Tous nos légumes, fruits et plantes sauvages, sont cultivés sans aucun produit chimique et directement transformés dans notre conserverie, depuis 1977. C'est toute une gamme de légumes à tartiner, de soupes et gaspachos, de mousselines, condiments, purées, confitures, sirops, boissons et légumes frais, que nous vous proposons. (Ferme et Conserverie contrôlées et certifiées Bio par Qualité France SA - 92046 Paris La Défense)



GOÛTER : une expérience inoubliable !



Une expo sur les enjeux du climat ! « Énergies, Climats & Alimentations »

Depuis des millénaires, les hommes ont vécu en harmonie avec la nature. A chaque époque, l'alimentation a été en fonction de leurs moyens énergétiques : efforts humains, eau, vent, animaux, vapeur, charbon, pétrole et énergies fossiles ont été des moyens de production de ressources alimentaires, jusqu'à ce que... l'on « découvre » les gaz à effet de serre, le réchauffement climatique et l'impact écologique !



COMPRENDRE notre alimentation :

A l'intérieur de notre labyrinthe végétal, vous découvrirez toutes les grandes étapes de nos habitudes alimentaires, grâce à une véritable fresque muséographique, créée en partenariat avec des scientifiques.

En recherchant votre chemin dans l'odyssée de l'homme, vous réussirez à mieux comprendre les enjeux de l'alimentation actuelle !

DES JEUX ET DES CADEAUX À GAGNER !

En plus, vous pourrez jouer avec nous en recherchant toute une série d'indices. Il s'agit d'une formule de jeu de piste, qui est accessible à tous et qui permettra chaque mois, à l'un d'entre vous, de gagner un magnifique cadeau gourmand !

