



**EVENEMENT**

## Un samedi fermier au Bois Nozay

*Publié le 11 juin 2025*

### Les agricultrices du Bois Nozay à l'honneur

---

**C'est un événement incontournable qui a lieu chaque année et qui met à l'honneur une exploitation agricole et ceux qui la font vivre.**

Cette année, le Samedi fermier se déroulera **le samedi 28 juin à partir de 10h à Saint-Lyphard**, au Bois Nozay, où sont implantées Les Chèvres du Bois Nozay et Zéphyr Aromatiques. Pour cette journée à la ferme, Maëva, Mathilde et Morgane vous ont concocté un programme riche et instructif, ponctué de dégustations. Vous y visiterez bien sûr l'élevage composé de 110 chèvres mais aussi la fromagerie. Vous découvrirez aussi les cultures d'aromatiques, les étapes du séchage et les différentes préparations.

**Découvrir le programme complet : [cliquez ici](#).**



## › LES CHÈVRES DU BOIS NOZAY

Maëva LE DANVIC & Mathilde HERITEAU

## › ZEPHYR AROMATIQUES Morgane GUENO-BRUNEAU

Le Bois Nozay - Saint Lyphard

Fiéchage à partir des bourgs de Saint Lyphard et Guérande

Google Maps : Les Chèvres du Bois Nozay



Les Chèvres du Bois Nozay & Zéphyr Aromatiques  
Samedis Fermiers

Au cœur de la presqu'île Guérandaise, entre Brière et Océan, nos 110 chèvres Alpines pâturent dans les prés la plupart de l'année. Pour produire un lait de qualité, elles se régalent d'herbe, de foin et de céréales cultivées sur la ferme en agriculture biologique. Le lait cru est directement transformé dans notre fromagerie en plusieurs produits : fromages lactiques, fromage blanc, yaourt et tomme.

Morgane a rejoint le site du Bois Nozay en 2024 pour y cultiver en agriculture biologique une quarantaine d'espèces de plantes aromatiques. Les basilics, menthes, origans et bien d'autres sont récoltés au bon moment pour être transformés. La production artisanale est proposée en tisanes, aromates, sirops, vinaigres et tartinaes.

Pour cette journée à la ferme, Maëva, Mathilde et Morgane vous ont concocté un programme riche et instructif, ponctué de dégustations. Visite commentée de l'élevage et de la fromagerie. Visite des cultures d'aromatiques, des étapes du séchage et des préparations en frais. Animations pour tous.

Sur le marché de producteurs fermiers, vous pourrez faire vos achats de produits exclusivement locaux. Pensez à vous munir d'une glacière pour conserver vos emplettes.

 Suivre sur Facebook les infos sur le programme définitif

## › RESTAURATION SUR PLACE



Conception : sophie mcbernard 06 73 98 19 53. Ne pas jeter sur la voie publique.



## HOTEL DE VILLE DE SAINT-LYPHARD

1, rue de Kerio  
44410 Saint-Lyphard

 02 40 91 41 08

