

NOUVEAU



À partir de 20 personnes.
D'avril à octobre.



Un potager biologique en culture maraîchère et fruitière, inspirée de la permaculture, a été aménagé à quelques mètres du château dans l'enceinte des anciennes écuries. **Ce système de culture, basé sur une observation minutieuse de la nature et de son milieu, le respect de l'environnement et la santé des sols**, permet d'obtenir des rendements accrus sur des petites surfaces avec un minimum de mécanisation. **Plus de quarante variétés de légumes** (haricots Comtesse de Chambord, courges, choux, courgettes, oseille, tomates...) sont produites et cohabitent avec **plantes aromatiques** ou **médicinales** et **140 arbres fruitiers de variétés anciennes**.

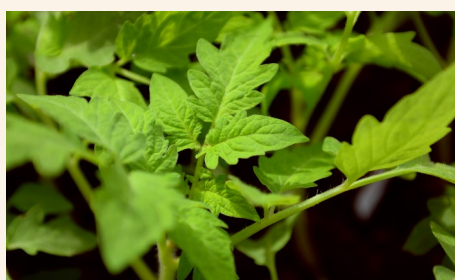
Ce nouveau projet en agriculture biologique contribue au développement de la biodiversité sur le Domaine de Chambord.

LA PRESTATION (1h30) :

La visite guidée, éveille les publics aux bienfaits d'une agriculture plus naturelle. Elle aborde les méthodes de production inspirées de nos pratiques oubliées du XIX^{ème} siècle, l'organisation de l'espace, le cycle de l'eau, l'usage des outils à basse technologie, les variétés produites, la récolte jusqu'à la vente en circuit court. Elle s'achève par la dégustation d'un produit du potager.

*30 personnes maximum par guide. Sur réservation et selon disponibilité. Sous conditions d'achat de billets d'entrée château ou spectacle chevaux et rapaces.

160€*
/guide



COMPLÉTEZ VOTRE JOURNÉE, EN OPTION :

- Visite guidée ou visite avec HistoPad du château et des jardins (1h30)
- Dégustation de vins locaux avec produits du terroir (45 min)
- Spectacle de chevaux et rapaces *du 8 avril au 1er octobre puis du 21 octobre au 5 novembre* (45 min)
- Balade en voiturette électrique *du 8 avril au 5 novembre* (45 min)
- Visite guidée de la réserve en autocar avec découverte des produits « Chambord » (1h30)



Toutes nos prestations groupes sur chambord.org. *Tarifs professionnels, nous consulter.

INFORMATION ET RÉSERVATION

+33 (0)2 54 50 50 40 - reservations@chambord.org