

Ferme de maraîchage, petits fruits en AB et maison d'hôtes avec activités pédagogiques

Superficie totale du terrain : 5300 m² - sur la parcelle, une zone constructible de 1.800 m².

Prix : 450.000 € - Disponible en 2025-2026

Localisation : Haute-Saône - Recologne-les-Ray 70130, village de 30 habitants en bord de Saône, à 1h de Dijon, de Besançon, de Langres et 45 minutes de Vesoul - Localisation sur carte <https://maps.app.goo.gl/Um61HjWKfhQcEhXy5>

Le projet développé est une ferme de maraîchage et petits fruits qui vise une certaine autosuffisance, tendant vers l'autonomie :

- énergétique pour les maisons,
- alimentaire pour le potager, le verger et les petits fruits,
- de matière par le biais de haies de saules, qui sont utilisées pour créer des structures.

Les bâtis :

La maison : construite en 2013, cette maison de 203 m² à ossature bois est passive, écologique, sans chauffage et à très faible consommation énergétique. Au rez de chaussée, une pièce ouverte, cuisine-salle à manger-salon de 50 m², un WC, un local technique de 8 m², une chambre de 12 m² et une salle de bains (avec baignoire et douche à l'italienne de 7m²). La pièce ouverte donne sur une terrasse en bois de 30 m² au sud et se prolonge à l'ouest de la maison sur une terrasse de 25 m² couverte abritant un four à pain en terre crue auto-construit. A l'angle de la maison, une cuisine d'été couverte avec cuisinière à bois. A l'étage, 2 chambres de 18 m² avec chacune une salle de bain avec douche à l'italienne de 6 m², un vestibule/dégagement de 14 m² et un salon de 41 m². Ces 3 pièces donnent sur une terrasse extérieure en bois qui longe toute la façade.

Côté technique :

- menuiseries triple vitrage bois/alu OPTIWIN,
- VMC double flux DREXEL & WEISS avec chauffe-eau thermodynamique,
- isolation laine de bois et ouate de cellulose,
- poêle à bois ATTIKA - consommation annuelle de bois : entre 2 et 3 stères,
- système de purification d'eau COGEM,
- traitement des eaux usées par phytoépuration AQUATIRIS,
- 2 puits dont 1 qui sert à l'arrosage du jardin.

Le gîte : un 2^e bâtiment en bois de 50 m² a été construit sur une cave dans laquelle se trouve le puits qui alimente l'arrosage du potager. Le bâtiment n'est pas passif mais tend fortement vers ces performances. Il abrite un gîte autonome avec cuisine et salle de bains pouvant accueillir 4 personnes. Equipé d'un poêle à bois JOTUL. Terrasse en bois surélevée de 20 m² donnant sur le jardin.

Un abri de jardin de 45 m².

Une serre de 20 m².

Un poulailler clôturé de 90 m² avec portier automatique.

Le jardin :

Les cultures sont mises en œuvre selon les principes de l'agroécologie et de la permaculture :

- grande variété de plantes aromatiques et médicinales,
- potager de 2.000 m² environ sur plusieurs zones de cultures,
- butte de permaculture de 30 mètres de long sur 1.80 m de large, plantée en fraisières avec différentes variétés qui produisent des fraises de juin à octobre,
- zone jardin-forêt en construction,
- culture de champignons (shitakés et pleurotes) dans la cave,
- une vingtaine d'arbres fruitiers : pommiers, poiriers, mirabellier, pruniers (dont quetsche), cognassiers, pêcheurs, plaqueminière, cerisiers, abricotiers, figuiers, noyers, noisetiers...
- framboisiers remontants sur 2 x 30 mètres,
- mûriers, cassissiers, groseilliers, gojis, amélanchiers, baies de mai, kiwis, kiwaï, poivrier de schichuan,
- bouleaux pour la sève,
- structures en osier : cabane, haies croisées, tontine...

Toutes les zones de culture, potager, verger et petits-fruits sont alimentées par un arrosage goutte à goutte qui part d'un puit. 2 cuves de 1000 l récupèrent l'eau du toit du gîte et de l'abri de jardin.

L'ensemble des cultures est certifiée agriculture biologique AB par Ecocert depuis 8 ans.

Activités développées sur la ferme :

Accueil d'hôtes :

- 2 chambres d'hôtes,
- table d'hôtes certifiée AB avec les produits du jardin,
- 1 gîte de 50 m².

Le lieu est idéalement situé en bord de Saône (classée NATURA 2000), à 100 mètres de la piste cyclable V50 La Voie Bleue - Moselle-Saône à vélo qui est en plein essor. Les clients sont majoritairement des cyclistes, pour la plupart des néerlandais, allemands, belges mais aussi des français.

Label QUALITE TOURISME et ACCUEIL VELO.

Animation :

- accueil scolaires avec goûters et diverses associations avec (ou sans) repas champêtre,
- animation d'ateliers de cuisine végétarienne, formations cuisine végétarienne,
- animation de journées cueillette et cuisine de plantes sauvages comestibles...

Transformation des produits de la ferme :

- gelées, confitures, chutneys, pestos, sirops...
- petite-activité traiteur végétal.

Potentiel :

Le potager et les zones de culture peuvent se développer et s'agrandir (maraîchage, fruitiers et petits-fruits...). La culture de champignons peut se développer. Les activités peuvent se modifier, se développer ou de nouvelles peuvent être créées. L'activité d'accueil peut être stoppée et l'étage de la maison (chambres et salle d'activité) peut se transformer en chambres individuelles, ou appartement indépendant si reprise par un collectif de personnes. Idem pour le gîte. Une nouvelle maison peut-être construite sur la zone constructible. Liste non exhaustive...

Le site : www.les-gourmandises-bio.fr - Contact : Christine Spohn, tél. 0633527528, mail : lesgourmandisesbio@gmail.com



