

## Notre pédagogie

Notre volonté d'accueillir à la ferme repose avant sur tout sur notre souhait de s'ouvrir aux autres et de faire découvrir notre activité d'éleveurs fromagers et de producteurs de plantes aromatiques et médicinales en agriculture biologique et sous mention nature et Progrès

Nous avons, il y a plus de 10 ans déjà, nous aussi découvert cet environnement car nous ne sommes pas issus du milieu agricole :

La journée à la ferme et ses activités Nos prestations -tarifs et dates ouverture Une ferme adaptée à tous

Sébastien a un parcours varié :

- une première expérience dans l'hôtellerie et la restauration avec le respect strict des normes sanitaires
- la découverte de l'Afrique et de l'exploitation des forêts tropicales
- l'insertion par l'activité économique et le milieu associatif
- et enfin une formation professionnelle pour devenir paysan - éleveur - fromager.

Claire a

- une longue expérience de conduite de projets dans les collectivités locales
- elle est passionnée des fleurs et des plantes, surtout celles qui poussent dans la nature, les "sauvages"...et est productrice de plantes aromatiques et médicinales

- formée à l'animation avec un BAFA, elle a longtemps travaillé en centres de loisirs avec des enfants de 3 à 15 ans.
- formée à la production de plantes aromatiques et médicinales

Enfin nous avons le plaisir d'être parents d'une fratrie de quatre enfants ...

Claire et Sébastien assurent tous les deux l'accueil pendant les visites, épaulés par des animateurs formés à l'agriculture et aux techniques d'animation. Nous souhaitons mettre en avant la participation de nos visiteurs : qu'ils puissent utiliser tous leurs sens pour mieux comprendre la vie de la ferme et comment ces chèvres nous permettent de fabriquer du fromage. Chacun avec notre langage et notre vécu nous allons donner des informations et les partager avec le public. Nous les répéterons sûrement au moins deux fois mais dans un contexte différent par deux personnes différentes ce qui permet à chacun de mieux entendre, comprendre.

Nous encourageons les visiteurs à toucher, sentir, goûter, à libérer leur odorat. C'est avant tout un espace de liberté sensoriel. Notre fil conducteur est ce que mangent les chèvres, nous le retrouvons dans les fromages.. d'où notre choix d'avoir une ferme biologique. Nous vous invitons bien sûr pendant la visite à déguster nos produits. La dégustation est comprise dans la prestation que nous vous proposons. Espérant vous retrouver sur notre ferme ... Une ferme adaptée à tous La journée à la ferme et ses activités Réservez votre venue Nos prestations -tarifs et dates ouverture