

La Ferme orBION



Nos tarifs

Une journée avec goûter BIO :
12,50 € par enfant
+ **1€** par adulte (goûter)

La ½ journée + goûter BIO : **6,50 €**

Groupes de moins de 10
personnes : forfait ½ journée : **60 €**

Un accompagnateur **gratuit**
Pour 8 enfants de 4 à 6 ans
Pour 6 enfants de 2 à 4 ans



Visites
sur
rendez-vous



GAEC des Terres Froides

GAEC des Terres Froides



Laurence, Claude & Mathieu ORBION
4, rue de Domrémy

55500 NANCOIS LE GRAND

Tél/fax : 03 29 78 02 64
Courriel : orbion.claude@free.fr

Site : <http://ferme-orbion.eclublog.com/>



La Ferme orBION

Laurence - Claude
&
Mathieu

vous accueillent
à la ferme



Avec eux,
venez découvrir

La vie à la ferme

et

L'Agriculture Biologique

Une ferme pédagogique et biologique

À **Nançois-Le-Grand** dans une vallée creusée dans l'argile et le calcaire, **Laurence, Claude & Mathieu** vous font découvrir avec passion leur parcours vers l'**Agriculture Biologique**.

Actuellement notre ferme est une exploitation familiale, transmise depuis six générations, soucieuse des attentes de la société par son respect de l'environnement, et à l'écoute du consommateur d'aujourd'hui et de demain par la qualité de sa production.

Le **GAEC des Terres Froides** est également labellisée en ferme pédagogique et propose diverses animations sur la découverte des différents animaux de la ferme et un atelier "du blé au pain". La ferme est ouverte au public toute l'année.



Éveil sensoriel des enfants autour des animaux de la ferme

PROGRAMME

Accueil en salle adaptée à cet effet avec une présentation globale de l'exploitation

Le parcours découverte

- Les petits veaux
- Les lapins
- Les oies
- Les poules
- Les vaches
- Les chevaux
- Les cochons
- Les moutons (tonte selon saison)
- La chèvre et son chevreau



À chaque endroit les enfants pourront distribuer la nourriture aux animaux (observations des cris, couleurs, odeurs, anecdotes...).

Atelier pain : chaque enfant pourra en découvrir la fabrication et réaliser lui-même son pain qu'il ramènera chez lui.

Atelier manuel en salle: à partir d'éléments récoltés lors du parcours (graines, plumes, coquilles) possibilité de réalisation de collages, de confection de couronne de plumes, etc...

Goûter découverte des productions Bio de l'exploitation : Pain maison, Fromage, Confiture, Jus de pommes.

Nous pouvons aussi proposer d'autres programmes en fonction de vos attentes.

Déroulement de la journée

Horaire journée : **9h30 à 16h00**

Formation de groupe en fonction du nombre d'enfants

Rotation sur tous les ateliers



- ❖ Repas au choix en salle ou en extérieur
- ❖ Goûter en matinée ou l'après-midi avant le départ.

