



ferme de la Puillière



## Ferme de la Puillière PORT-SAINT-PERE

Sur réservation à [contact@ferme-pedagogique-la-puilliere.com](mailto:contact@ferme-pedagogique-la-puilliere.com)

07 70 72 33 80

[www.ferme-pedagogique-la-puilliere.com](http://www.ferme-pedagogique-la-puilliere.com)

## Visites hors vacances 2024

### La ferme à l'heure de la traite

**Tous les mercredis en période scolaire, de 16h à 17h30**



*Venez découvrir les chèvres au pré, ou dans la chèvrerie, les cochons dans leur parc. Nourrissez les petits chevreaux.*

*Assistez à la traite à la machine, et si vous le souhaitez essayez la traite à la main.*

*Tout en échangeant sur la vie de la ferme, notre métier, l'agriculture biologique que nous pratiquons.*

**Pour tout public Tarif : adultes 6 € - enfants 3-15 ans 4 €**

### Visite spéciales mises bas

**Les mercredis 17, 24 et 31 janvier, de 15h00 à 17h30**

*C'est la saison de mises bas. Pour faire du lait la chèvre doit mettre bas, venez assister à la naissance des chevreaux, les caresser, se faire téter les doigts... et après 1h pleine d'émotion. Ce sera l'heure de nourrir les animaux et de faire la traite : les volontaires s'essaieront à la traite à la main. Et vous assisterez à la traite à la machine*

**Pour tout public Tarif : adultes 8 € - enfants 3-15 ans 5 €**



# Visites des vacances 2024

## Vacances d'hiver 2024

### Les crêpes de A à Z

Le mardi 27 février et mercredi 28 février, de 14h à 17h30

Le mardi 5 mars et mercredi 6 mars de 14h à 17h30



*Entre Chandeleur et Mardi-gras, vous ferez vos crêpes à la ferme : vous pourrez moulinier votre farine avec le blé des champs, ramasser les œufs dans le poulailler, voir où est stocker le lait de chèvres et c'est parti pour la pâte à crêpes !*

*Et après avoir dégusté vos crêpes cuites à la billig, ce sera l'heure de nourrir les cochons, les chevrettes et de traire les chèvres.*

*Assistez à la traite à la machine, et si vous le souhaitez essayez la traite à la main*

Pour tout public Tarif : adultes 12 € - enfants 3-15 ans 7€

## Vacances de printemps 2024

### Comment fait-on le fromage ?

Le mardi 23 et mercredi 24 avril de 14h à 17h30



*Pour faire du fromage, il faut d'abord élever des chèvres. Vous irez les rencontrer dans les prés, les observer brouter et ruminer. Puis vous ferez du fromage frais avec le lait de nos chèvres. Et après un goûter fermier, ce sera l'heure de nourrir les cochons, les chevrettes et de traire les chèvres.*

*Assistez à la traite à la machine, et si vous le souhaitez essayez la traite à la main*

Pour tout public Tarif : adultes 12 € - enfants 3-15 ans 7€

### Balade avec les ânes et goûter dans les champs

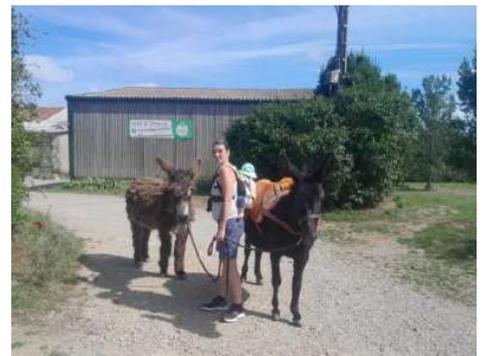
Le mardi 30 avril et jeudi 2 mai de 14h à 17h30

*Une balade familiale à travers la ferme, accompagner des ânesses Cacahuète et Callune, pour rencontrer les chèvres, les cochons et les chevaux dans les prés, explorer les champs, les marais, observer les haies, la nature.*

*Et après un goûter fermier pris au milieu d'un champ, ce sera l'heure de nourrir les cochons, les chevrettes et de traire les chèvres.*

*Assistez à la traite à la machine, et si vous le souhaitez essayez la traite à la main*

Pour tout public Tarif : adultes 12 € - enfants 3-15 ans 7€



## Vacances d'été 2024

<b>JUILLET 2024</b>							
Semaine	LU N	MAR	MER	JEU	VE N	SAM	DI M
27	1	2	3	4	5	6	7
28	8	9 FARINE	10 FARINE	11 APERERO	12	13	14
29	15	16 BALADE	17 BALADE	18 APERERO	19	20	21
30	22	23 FROMAG E	24 FROMAG E	25 APERERO	26	27	28
31	29	30	31	1			

 JOURS FERIES

<b>AOÛT 2024</b>							
Semaine	LU N	MAR	MER	JEU	VE N	SAM	DI M
31				1	2	3	4
32	5	6	7	8	9	10	11
33	12	13 MURES	14 MURES	15	16	17	18
34	19	20 BALADE	21 BALADE	22 APERERO	23	24	25
35	26	27	28	29	30	31	

 JOURS FERIES

### Apéritif à la ferme

Les jeudis 11, 18 et 25 juillet de 17h30 à 20h30

Le jeudi 22 août de 17h30 à 20h30

*C'est l'été on en profite pour faire garder les enfants et ce faire plaisir, quoi de mieux qu'une petite visite de la ferme suivi d'un apéritif fermier 100% local : charcuterie de la ferme accompagner de vin et de bière locale.*

Réservé aux adultes

15€ / personne comprenant la visite une assiette de charcuterie et une boisson

Charcuterie et boisson supplémentaire possible



### Du blé à la farine

Le mardi 9 et mercredis 10 juillet de 14h à 17h30



*C'est bientôt la moisson. Venez récolter du blé dans le champ. Vous pourrez trier les grains, et les moudre pour fabriquer votre farine.*

*Et après un goûter fermier ce sera l'heure de nourrir les cochons, les chevrettes et de traire les chèvres : les volontaires s'essaieront à la traite à la main. Et vous assisterez à la traite à la machine.*

Pour tout public Tarif : adultes 12 € - enfants 3-15 ans 7€

## Comment fait-on le fromage ?

**Le mardi 23 et mercredi 24 juillet de 14h à 17h30**



*Pour faire du fromage, il faut d'abord élever des chèvres. Vous irez les rencontrer dans les prés, les observer brouter et ruminer. Puis vous ferez du fromage frais avec le lait de nos chèvres. Et après un goûter fermier, ce sera l'heure de nourrir les cochons, les chevrettes et de traire les chèvres. Assistez à la traite à la machine, et si vous le souhaitez essayez la traite à la main.*

Pour tout public Tarif : adultes 12 € - enfants 3-15 ans 7€

## Balade avec les ânes et goûter dans les champs

**Le mardi 16 et mercredi 17 juillet de 14h à 17h30**

**Le mardi 20 et mercredi 21 août de 14h à 17h30**

*Une balade familiale à travers la ferme, accompagner des ânesses Cacahuète et Callune, pour rencontrer les chèvres, les cochons, les bœufs et les chevaux dans les prés, explorer les champs, les marais observer les haies, la nature Et après un goûter fermier pris au milieu d'un champ, ce sera l'heure de nourrir les cochons, les chevrettes et de traire les chèvres. Assistez à la traite à la machine, et si vous le souhaitez essayez la traite à la main.*



Pour tout public Tarif : adultes 12 € - enfants 3-15 ans 7€

## Cueillette de mûres

**Le mardi 13 et mercredi 14 août de 14h à 17h30**

*C'est la période des mûres, venez les cueillir à la ferme, une belle occasion pour parler des haies tous en arpentant la campagne. Et après un goûter fermier, ce sera l'heure de nourrir les cochons, les chevrettes et de traire les chèvres. Assistez à la traite à la machine, et si vous le souhaitez essayez la traite à la main.*

Pour tout public Tarif : adultes 12 € - enfants 3-15 ans 7€



## Vacances d'automne 2024

Le mardi 22 et mercredi 23 octobre 14h à 17h30

Pour tout public Tarif : adultes 12 € - enfants 3-15 ans 7€

### Cueillette de châtaignes

*C'est l'automne, venez ramasser des châtaignes et découvrez tous les usages du châtaignier sur la ferme Et après un goûter fermier, nous irons ensemble chercher les chèvres au pré. Puis ce sera l'heure de la traite : les volontaires s'essaieront à la traite à la main. Et vous assisterez à la traite à la machine.*



Le mardi 29 et mercredi 30 octobre 2019 de 14h à 17h30

Pour tout public Tarif : adultes 12 € - enfants 3-15 ans 7€

### Semer du blé et faire des jeux avec des graines !

*C'est l'automne, venez semer le blé. Chacun son petit champ pour préparer la terre et faire ses semis. Et vous pourrez le suivre toute l'année en photos, ou en revenant le voir. Puis jeux et énigmes pour petits et grands avec blé et autres graines.*

*Et après un goûter fermier ce sera l'heure de nourrir les cochons, les chevrettes et de traire les chèvres : les volontaires s'essaieront à la traite à la main. Et vous assisterez à la traite à la machine.*

