

Ferme ^{bio} de la Guilbardière

Anne Martin et Gilles Guellier
à Monthou-sur-Bièvre

Moi, j'y vais !


Venez découvrir une ferme en **agriculture biologique**, au travers ses **cultures**, son élevage de **veaux**, **génisses** et **vaches**, la fabrication du **lait cru** et du **fromage blanc fermier** !
Venez découvrir...

- **Le développement durable** à travers l'agriculture biologique, le compostage, l'autonomie, les économies d'énergies et les énergies renouvelables.
- **La vache**, son anatomie, son alimentation, son appareil digestif... *vous ne la confondrez plus avec la mouche !*
- **Le troupeau laitier** et son fonctionnement – avec visite de la salle de traite, séchage solaire en grange...
- **La terre et les champs**, les herbes et les graines au fil des saisons – *ceux qui veulent pourront y goûter ! (beurk...)*
- **Le fromage blanc et le beurre** – *à fabriquer et à déguster !*
- **Les 5 sens de la ferme** – sentir, toucher, goûter, voir et entendre, sous forme de jeux.

Public : enfants de la maternelle au collège, centres de loisirs, instituts spécialisés, étudiants, groupes divers.

Durée : 1/2 journée, journée ou plusieurs jours à différentes saisons...

**À la ferme,
on se cultive !**



Capacité d'accueil : 45 personnes. Salle chauffée à disposition pour repas et activités.

Emportez avec vous : bottes, vêtement de pluie si nécessaire, une glacière pour le transport des petits fromages blancs.

Ouverture : toute l'année sauf dimanche et fêtes, sur rendez-vous.

Tarifs scolaires et centres de loisirs
à partir du 1^{er} septembre 2016

- 5,5 € par enfant pour 1/2 journée
- 8 € par enfant pour la journée
- + 3 €/ enfant pour le petit déjeuner bio à la ferme

Pour les groupes de moins de 15 personnes :

- forfaits de 80 € pour 1/2 journée
- ou 110 € pour la journée

Tarifs autres publics

- 5,5 € par personne pour 1/2 journée
- Forfait minimum de 80 €.

Accès : à Blois, prendre la direction de Montrichard / Amboise. Passer Chailles, puis Les Montils et Le Bout du pont. À Monthou-sur-Bièvre, prendre la direction de Valaire. À 1 km, sur cette route, prendre la voie sans issue à gauche au pied du château-d'eau. La ferme se trouve au bout de la voie sans issue, à 1,5 km.



Ferme de la Guilbardière

41120 Monthou/Bièvre

Tél./fax. : 02 54 44 01 70

Mail : contact@femedelaguilbardiere.fr

www.femedelaguilbardiere.fr/

