

# La Ferme pédagogique du Cabri au lait

Où ?

A Sepmes (5 kms de Sainte-Maure de Touraine - sur la RD760 de Chinon à Loches) au lieu-dit les Héraults.  
Un lieu facile d'accès, en bordure de route départementale, près de l'autoroute A10.



**Contactez-nous**

Sébastien Beury et Claire Proust  
Les Héraults - 37800 Sepmes  
tél : 02 47 32 94 86  
courriel : [claireproust@cabriaulait.fr](mailto:claireproust@cabriaulait.fr)



[www.cabriaulait.fr](http://www.cabriaulait.fr)

Conception graphique : Ferme du Cabri au Lait - photos : © Ferme du Cabri au Lait, Philippe Montigny/Filimages

# La Ferme pédagogique du Cabri au lait



**Claire et Sébastien vous accueillent  
aux Héraults à SEPMES**



[www.cabriaulait.fr](http://www.cabriaulait.fr)

**Au Gré  
des Champs**

# La Ferme pédagogique du Cabri au lait

Nous vous accueillons à la découverte de notre élevage de chèvres et de la fabrication du fromage. Nous avons choisi de privilégier une agriculture de qualité au sein d'une petite exploitation avec une production certifiée en agriculture biologique. Autour d'ateliers sur la transformation fromagère, l'alimentation des chèvres, la cuisine de plantes sauvages, les grenouilles de la mare, visitez la ferme, dégustez les produits laitiers fabriqués sur place (fromage, yaourts et confitures) et allez à la rencontre des chèvres au pâturage.

- Découvrir
- Goûter
- Toucher
- Observer
- Sentir
- Voir



**Pour qui ?**  
Pour tous publics, enfants, adultes, publics spécifiques

## Quand ?

Les visites guidées et les ateliers : de février à novembre, tous les jours, uniquement sur rendez-vous.

La boutique et la vente de fromages : de mars à mi-décembre, du lundi au samedi de 9h30 à 12h. Fermé jeudi, dimanche et jour férié.

## ATELIERS Nos tarifs TTC (TVA à 10%)

groupe de plus de 20 personnes prix par personne <u>JOURNEE</u>	groupe de plus de 20 personnes prix par personne <u>1/2 JOURNEE</u>	groupe de moins de 20 personnes forfait groupe <u>JOURNEE</u>	groupe de moins de 20 personnes forfait groupe <u>1/2 JOURNEE</u>
8,80 €	5,80 €	176 €	116 €

## VISITES GUIDÉES français, anglais (GB), espagnol (ES)

### visite "découverte" de la ferme avec dégustation de fromages - 1h30

adulte - enfant 13 à 17 ans	enfant 4 à 12 ans	enfant moins 4 ans
4 €	3 €	gratuit

### visite "gourmande" avec dégustation de fromages, pain et vins bio - 2h

adulte	enfant 4 à 17 ans	enfant moins 4 ans
15 €	5 €	gratuit

## Notre projet : c'est vous !

Vous participez aux soins des chèvres,  
Vous découvrez la fabrication du fromage et vous dégustez les yaourts à l'heure du déjeuner,  
Vous vous promenez dans les prairies avec les chèvres et observez les fleurs et herbes qui y poussent.



## Nos ateliers \*

1. l'alimentation des chèvres, le foin et les céréales
2. les chèvres au pâturage, constitution d'un herbier
3. les mises bas et les soins aux chevreaux (février, mars, avril)
4. la transformation fromagère : de la traite au fromage
5. autour du goût : le fromage nature, salé ou sucré, les fleurs et les plantes
6. la cuisine de plantes sauvages et de fromage de chèvre
7. approche du travail de la terre : de la graine à la plante
8. à la découverte de la mare et de sa vie grouillante



\* Selon les conditions climatiques, certaines de ces activités ne pourront pas vous être proposées. Merci de votre compréhension.



Ferme engagée en agriculture paysanne