



# La ferme de Cabrières

*Fruits rouges, confitures, sorbets*



**Marjorie BLANC**

480 chemin de Cabrières  
13 410 - Lambesc

06 07 12 94 89

lafermedecabrieres@gmail.com  
www.la-ferme-de-cabrieres.fr

*" Découvrir la culture  
des fruits rouges "*



## Quelques mots sur nous

*Depuis 2014 nous avons décidé de changer de vie et devenir paysans pour être en accord avec nos valeurs et nos besoins.*

*Nous avons a cœur de transmettre ces valeurs à travers un accueil et des visites pédagogiques.*

## Quelques mots sur notre ferme

Un bâti de la fin du XVI<sup>ème</sup> siècle que nous avons rénové de manière écologique (habitation, boutique, laboratoire, gîte).

Une plantation de petits fruits rouges et aromatiques que nous transformons en sorbets, confitures et sirops.





## Les thématiques d'accueil

### Découverte de la culture des fruits rouges

Du champ au goûter, quelles étapes ?

### Découverte des plantes aromatiques et safran

Observer, sentir, goûter

### Cueillette et dégustation

En saison, visitez, cueillez, dégustez !



*Ces thématiques ne sont que des pistes. La visite pourra aborder de façon transversale ou approfondir certains aspects en fonction de vos centres d'intérêts et de la saison.*



## A proximité

- La ferme du Bregalon
- Zoo de la Barben



## Le petit +

Plantation récente d'un espace "forêt comestible" à vocation pédagogique



## Informations pratiques

### Tarifs

*Devis personnalisé sur demande - nous consulter*

### Publics

Tout public, scolaires, groupes de particuliers et professionnels, accueil social  
*Maximum 50 pers./visite*

### Préparation

La personne responsable du groupe prend contact avec Marjorie pour convenir ensemble des modalités de la visite (dates, contenu thématique et activités, accès, effectif, tarif...).

