



La ferme de Cabrières

Fruits rouges, confitures, sorbets



Marjorie BLANC

480 chemin de Cabrières
13410 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 à 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^{ème} 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...).

