



Ferme des Cabrioles

Élevage de Chèvres Poitevines

Fromage de Chèvre Fermier

Vente à la ferme et sur les marchés

Ferme Pédagogique



Ferme
du Réseau :



« La Blanchardière de Landres »

61400 Mauves-sur-Huisne

Tél. : 02 33 73 47 16 - 06 35 46 51 89
fermedescabrioles@gmail.com - www.ferme-des-cabrioles.fr

FICHE DE RESERVATION POUR LES GROUPES

Exemplaire à nous
retourner compléter

Contact

Nom de la structure et adresse complète :

Nom du responsable de la sortie :

Email: Tél. de la structure :

Nombre de participants Nombre d'accompagnateur

Âges ou niveau scolaire du groupe:

Avez-vous des attentes pédagogiques liées à votre venue? :

Quel type d'accueil pédagogique vous convient-il?

Accueil à la journée = 2 activités au choix parmi :

Atelier encadré 1: La vie d'une ferme

Atelier encadré 2: Transformation laitière

Atelier encadré 3: Transformation textile et Plantes tinctoriales

Visite libre avec un livret chacun (1h30) Visite guidée du site (1h30)

Accueil à la demi-journée = 1 activité parmi:

Atelier encadré 1: La vie d'une ferme

Atelier encadré 2: Transformation laitière

Atelier encadré 3: Transformation textile et Plantes tinctoriales

Visite encadrée et commentée de la ferme Visite guidée du site (1h30)

Visite libre du site avec le livret d'interprétation avec un livret chacun (1h30)

Je vous propose par la présente la date retenue pour notre venue à la ferme :

le Le matin l'après-midi la journée

Attention, afin de confirmer cette réservation, un versement d'arrhes à hauteur de 30% du prix total de la visite doit être effectué

Tarifs :

- Accueil à la journée** 9€ X participants = €
- Accueil à la demi-journée** 6€ X participants = €
- Visite libre du site avec livret** 5€ X participants = €

Pour ces 3 formules d'accueil, Les participants repartent avec un fromage d'une valeur de 1 euro

Soit un total de €

Merci de nous retourner avant votre venue le chèque d'arrhes de 30% du prix de la visite à l'ordre de « la ferme des cabrioles », Ferme des Cabrioles, la Blanchardière de Landres, 61400 Mauves sur Huisne - 02 33 73 47 16

Nb : Pour les accompagnateurs, gratuité pour tous dans la limite des recommandations (cf. ci-dessous)

Recommandations : Lors de votre visite merci de penser à venir avec:

- Une glacière et bloc de glace pour les fromages**
- Des bottes et vêtements adaptés à la météo du jour et aux activités extérieures**
- Le pique-nique si vous venez à la journée**
- Le nombre d'accompagnateurs suffisant (1 pour 8 recommandé & 1 pour 6 enfants de - de 6 ans)**
- De quoi prendre des notes (pour les groupes en formation agricole)**

Merci de retenir :

- **Le responsable de la sortie s'engage à être en possession d'une trousse complète de premiers secours et à informer l'encadrant des risques d'allergies des participants.**
- **La ferme met à la disposition du public des sanitaires avec accès handicapés, une cuisine, un fraiseur pour conserver les blocs de glace et une salle d'activité. Merci de respecter ces locaux et de les laisser dans l'état.**
- **La ferme n'est pas une cour de récréation mais bien un outil de travail. Les participants restent sous la responsabilité des accompagnateurs tout au long de la visite. Afin de garantir un maximum de sécurité, participants et accompagnateurs sont tenus de respecter les consignes de sécurité expliquées par l'encadrant du site**
- **Les responsables du site se sont engagés à respecter les règles de base pour garantir la sécurité des participants sur la ferme.**
- **Pour préserver l'environnement, une zone de tri des déchets est mise à disposition du public, la ferme compte sur l'écocitoyenneté des visiteurs pour les utiliser convenablement.**
- **Dans la cuisine, se trouve un ensemble de couverts de cuisine qui pourra être utilisé puis lavé par les groupes qui souhaiteraient utiliser moins de déchets pour leur pique nique.**
- **Dans le cas des ateliers encadrés, les participants pourront être répartis en petits groupes pour des activités en alternance.**

Divers :

- **N'hésitez pas à nous recontacter pour plus d'informations et n'hésitez pas à venir découvrir ultérieurement la ferme le week-end en famille, lors des ouvertures prévues à cet effet.**

L'équipe de la ferme des Cabrioles