

Producteurs, et visites de ferme

GAEC des Bien Vivants

Producteurs et Artisans de qualité au collège culinaire de France depuis 2018, Le GAEC des Bien Vivants, sont trois associés, trois amis d'enfance et trois bons vivants champenois d'origine et charolais d'adoption : Cécile JACOB, Matthieu HENNION et Etienne CACHEUX.

Tous trois formés aux quatre facettes de leur métier de chevrier-fromager : l'élevage des chèvres ; la transformation du lait en fromages ; la commercialisation des produits ; et la gestion de leur société, le GAEC des Bien Vivants..

En plus de l'âne, des chiens, chats, poules et autres petites bêtes? ils élèvent 160 chèvres à la Ferme des Bien Vivants.

Ils travaillent de manière "raisonnée", avec pour maître-mot le respect et pour souci permanent la cohérence de leurs pratiques agricoles. C'est pourquoi le bien-être des animaux, la qualité de leur alimentation, le respect des saisons et de la nature sont pour eux des évidences et des exigences fondamentales.

Ils seront heureux et désireux de vous présenter leur façon de travailler, d'expliquer leurs choix, les beautés et les difficultés de leur métier. Le mieux pour savoir ce que vous mangez, c'est de venir voir à la ferme et de goûter les produits !

Ferme découverte :

- Vous pouvez venir visiter librement la chèvrerie aux horaires d'ouverture de la fromagerie, exceptés les mercredis et samedis après midi (réservés aux visites guidées).

- Visite guidée de la chèvrerie et fromagerie en compagnie d'un des exploitants agricoles pour les individuels et les groupes. Vivez une expérience inoubliable dans la bonne humeur ! Échange de câlins avec les chèvres, initiation à la traite à la main, ? une immersion en pleine nature pour apprendre, comprendre et se détendre ! Les mercredis et samedis à 16h30, du 15 février au 15 novembre (durée de 45 à 60 minutes). Réservez vos places par téléphone ou mail ainsi l'élevage des chèvres dans le Charolais n'aura plus de secret pour vous !

Pour les groupes, la dégustation des produits de la ferme terminera la visite pédagogique en beauté. Ouvert du 01/02/2022 au 31/12/2022, du mercredi au samedi 8h à 12h et de 16h à 19h. Du dimanche au mardi et jours fériés de 8h à 12h (sauf groupes sur réservation).

Adresse : Le Vernat, 71120 CHAMPLECY

Producteurs, et visites de ferme



Tél : 03 85 24 09 33

Mobile : 07 81 53 92 29

Email : bienvivants@gmail.com

Site internet :

<http://www.fermedesbienvivants.com/inscriptions-visites-guides/>