



Lou Kercoron

Maraîchage, fromages, paysan boulanger



Renaud DHONT

Ferme des Coccinelles

04 700 - Lurs

06 89 43 67 51

renaud0205@gmail.com



Découvrez des savoir faire et les différents aspects du métier d'éleveur-fromager



Quelques mots sur nous

Éleveur-fromager, je travaille dans une ferme collective réunissant paysans boulangers, maraîcher et éleveurs-fromagers.

Notre objectif est de produire des aliments de qualité dans le respect de la vie.

Mon intervention

J'apporte dans votre structure tout le matériel pédagogique nécessaire à la fabrication de fromage. De petits groupes sont constitués pour que chacun puisse manipuler.

J'en profite pour partager mon savoir faire, mon expérience de l'élevage et mes connaissances en microbiologie.



Les thématiques d'accueil

Mais d'où vient le lait ?

Le métier d'éleveur, la relation entre le mode d'élevage (bio/conventionnel) et la qualité du lait

Qu'est-ce qu'un fromage ?

La composition du lait, les étapes de fabrication, le rôle des bactéries

Connaître le monde des fromages

Dégustation et histoires de fromage

Ces thématiques ne sont que des pistes et peuvent s'adapter selon vos attentes et exigences pédagogiques. Mon intervention est modulable de 1 heure 30 à 3 heures.

Mon petit +

J'utilise des outils et moyens pédagogiques variés afin de favoriser l'action et l'utilisation des sens : photos, échantillons, matériel de fromagerie, fromages.



Informations pratiques

Tarifs

50 € TTC de l'heure, le déplacement est défrayé à 0€30 du km.

Le lait et le fromage sont défrayés au coût réel : de 10 à 30 € en fonction du nombre de participants. Pour plus de précisions, me consulter.

Publics

Ecoles (de la maternelle au lycée), maisons de retraite, centres de loisirs, instituts spécialisé, biocoop, festival, foire, marché, etc.

Préparation

La personne responsable du groupe prend contact avec Renaud pour convenir ensemble des modalités (dates, activités, effectif, tarif...).

