

Fabriquez votre fromage de chèvre dans une ferme écologique à Ain Drahem



Une expérience écologique et solidaire hors du commun

Confectionnez votre propre fromage dans notre ferme écologique à Ain Drahem, à 50 km de Jendouba. À Green Village, les chèvres sont des reines, nous les chouchoutons et dorlotons ! On vous emmène aux sources d'une vie rurale et simple dans un cadre paradisiaque. À travers cette expérience, vous découvrirez la région de Ain Drahem, vivrez une immersion notre ferme et dégusterez votre propre fromage !

Période : toute l'année

Durée : Une demi-journée

Participants : de 7 à 10 personnes

Niveau : Accessible à tous

Langues : Français, Anglais, Arabe

Lieu : La ferme pédagogique Green Village

Localisation : Hwayzia Babouch, Ain Drahem, à 1,5 km de la route nationale 17

Transport: Non compris dans l'expérience (A la demande)

Hébergement: Possibilité d'être hébergé au village (250DT au chalet, 200 DT au camping)

Votre hôte : Noura Nouioui



Je suis spécialiste dans la fabrication de fromage. Avec mes amies, nous avons créé une coopérative féminine spécialisée dans la transformation des produits de l'agriculture biologique en 2022. Nous sommes une équipe de jeunes passionnées, heureuses de partager notre passion pour le fromage et la cuisine traditionnelle à base des produits locaux des montagnes d'Ain Drahem. Nos produits sont 100 % locaux et certifiés.

Faire du fromage de chèvre est l'une de nos grandes spécialités, mais aussi notre grande passion. Pour le lait, nous avons un petit troupeau de chèvres alpines. Depuis quelques années déjà, nous organisons des ateliers de fabrication de fromage de chèvre. Des moments uniques où vous pouvez apprendre à faire du fromage dans votre propre maison...

Les points forts de l'expérience

- Une expérience écologique et durable loin des sentiers battus ;
- Des ateliers pratiques dans une ferme certifiée ;
- Une expérience à la fois humaine et solidaire ;
- Visite d'une ferme écologique ;
- Eveil des sens et retour à la nature ;
- Initiation et fabrication du fromage de chèvre ;
- Des moments humains de partage avec les producteurs locaux ;
- Expérience adaptable à tous les âges et tous les niveaux.

Idéal si vous cherchez des activités pour...

- Familles avec enfants ;
- Retraités ;
- Voyageur (se) solo ;
- Tourisme au féminin ;
- Team Building ;
- Passionnés de culture, de patrimoine et de gastronomie ;
- Tourisme régénératif.

L'esprit



Green Village, notre ferme pédagogique est nichée dans la montagne d'Aïn Draham. En activité depuis 2022, c'est une exploitation agricole, maillon de la filière agro-alimentaire, un lieu privilégié de découverte de l'origine de notre gastronomie locale, de sensibilisation à l'environnement, et d'éducation au développement durable. C'est un retour à la nature que nous proposons à nos invités et une invitation avec un dépaysement total garanti. Vous participez à la protection de notre patrimoine en vivant une merveilleuse expérience autour de la fabrication des fromages artisanaux ou en participant à l'élaboration de produits et repas sans gluten ou à la distillation des plantes aromatiques.

Vivez des moments de détente le yoga ou en participant à une randonnée entre les arbres et les sources d'eau naturelles. Caressez des chevreaux et attendez que les poules pondent des œufs pour faire des omelettes aux herbes. Sauvez une plante menacée, un grand geste pour notre planète et pour l'humanité.

On vous a concocté...

9h30 - Arrivée à Green Village et rencontre avec nos équipes. Présentation de la journée et du programme. Nous parlerons d'histoire, de notre ferme et des sujets de la journée : le fromage et la chèvre !

Votre journée commence par une visite de la ferme et de notre chevrerie. Vous découvrirez les secrets de la mignonne race alpine avant le passage à l'atelier. Grâce à leur traite, nous fabriquons notre fromage au goût savoureux. La démonstration de la traite à l'ancienne est un moment unique... Nous vous invitons à l'essayer. Votre initiation commence par une présentation de l'atelier, des outils et des techniques de fabrication du fromage et bien sûr le lait de nos chèvres : l'ingrédient de base de nos recettes. Vous serez étonnés de voir à quel point c'est facile. Il suffit d'en maîtriser les subtilités.

Par la suite, vous enfilerez l'habit du fromager que nous mettrons à votre disposition (tablier, coiffe, gants, sur-chaussure, et masque) et que l'aventure commence. Avec notre assistance, vous allez apprendre les gestes et techniques de base pour faire un fromage au goût unique. On partage avec vous notre recette et secrets pour faire des fromages au goût unique. À vous de faire un fromage typique avec vos propres mains.

À la fin de l'atelier, nous vous invitons à une séance de dégustation avec des recettes d'apéritifs, d'entrées, de plats, de sauces ou de desserts pour mettre le fromage de chèvre à l'honneur. Vous goûterez votre propre fromage affiné par vous-même et découvrirez les histoires qui se cachent derrière chaque type.

Prix

- Sur demande.
- Nos prix comprennent : L'organisation de l'expérience, les honoraires du médiateur-formateur, les produits utilisés et servis durant l'expérience et la dégustation, (lait cru de chèvre, PH mètre, thermomètre, présure animal, ferments, moules, équipements de pasteurisation ...).
- Nos prix ne comprennent pas : Le transport, les assurances.
- Modalité de paiement : consulter l'hôte.
- Politique de réservation et d'annulation : consulter l'hôte.

Recommandations pour le bon déroulement de l'expérience

Chaussures confortables pour la marche, une casquette ou un chapeau.

Contact

- Whatsapp et Téléphone : +216 - 93036159
- Site internet : <http://www.fontainesbenies.com/>
- Email : nouiouinoura@gmail.com
- [Facebook](#)



تونيس وجهتنا
TOUNES WIJHETOUNA



giz
Lehrstuhl für Internationale
Economic Relations (IER)



تونيس وجهتنا
TOUNES WIJHETOUNA



giz
Lehrstuhl für Internationale
Economic Relations (IER)

