

## Depuis chez vous...

Accédez facilement à notre ferme. Elle se situe à 2 km (suivre le fléchage) de la sortie 29-1 sur l'Autoroute A4 à mi-chemin (soit environ 1 heure) de REIMS et METZ.



## Chez nous...

Laissez vous surprendre par l'ambiance atypique de notre salle d'accueil aux odeurs de malt et la douce chaleur des murs de paille. Partagez un moment de convivialité autour de quelques crêpes et bières fermières. Profitez d'un programme « à la carte » avec visite de nos ateliers, de nos parcours pédagogiques (lecture agricole du paysage), minigolf... Votre regard sur la campagne risque fort de changer !

## Autour de chez nous...

Visitez les sites touristiques voisins afin de prolonger votre excursion (nous pouvons vous aider à faire vos choix). L'Argonne (à seulement 25 km de Verdun) regorge de sites dont l'authenticité vous touchera certainement.

## De retour chez vous...

Partagez avec vos amis, quelques produits proposés dans notre petit magasin. Découvrirez vous naturellement une vocation d'ambassadeur campagnard et de technicien du développement durable ; construction en paille, capteurs solaires autovidangeables, poêle « Rocket Stove », potager en carré, brassage à la maison... ne vous laisseront pas de temps pour ressasser les discussions pessimistes de période de crise !

Bénéficiez de nombreuses infos complémentaires et de notre station météo sur :

[www.rarecourtoise.com](http://www.rarecourtoise.com)

Ferme de la Vallée  
55120 RARECOURT  
Tel 33(0)7 86 50 36 01  
[ferme@rarecourtoise.com](mailto:ferme@rarecourtoise.com)

Proche d'un idéal campagnard,  
d'une solution durable...



## Ferme de la Vallée

Autoroute A4, sortie 29-1



## Malterie, Brasserie, Confiturerie

### Eco-construction Paille, Chauffage solaire/bois

Au Cœur du Pays d'Argonne, le petit village de Rarécourt a miraculeusement ni été détruit par la guerre 14-18, ni bouleversé par les diverses évolutions de ce dernier siècle. Dans ce cadre naturel remarquable, le ferme de la Vallée vous invite à découvrir les techniques d'aujourd'hui, respectant les principes d'hier et offrant les perspectives fermières de demain.

Du Champ  
à la Chope !

Programme 2017-2018  
**ACCUEIL GROUPE**



En Argonne,  
100 ans après,  
découvrez un espace  
...porteur d'espoir !



# Ferme de la Vallée

*La nouvelle éco-malterie, un germe de convivialité!*



## Prestations Groupe

TARIFS au 01/09/17 – hors WE(\*) - 15 personnes mini

- **Forfait « Visite »** : diaporamas commentés (30 à 60 mn) + visite de tous les ateliers + dégustation <sup>(1)</sup> + parcours extérieurs : (jusqu'à 50 personnes), durée 1h30 environ, (+possibilité de mise à disposition du vidéoprojecteur) :  
→ **forfait groupe 75,00 €**
- **Forfait « Goûter »** : idem Forfait « Visite » + Crêpes Confiture à volonté <sup>(2)</sup>  
→ **forfait groupe 75,00€ + 5,00€/personne**
- **Forfait « Lunch »** : idem Forfait « Visite » + buffet (saucisson d'Argonne, terrine à la bière, quiche)  
→ **forfait groupe 75,00€ + 5,00€/personne**
- **Forfait « Campagnard »** : idem Forfait « Visite » + repas fermier : terrine à la bière et crudités, assiette paysanne (galette de blé noir), fromage et confit de bière, dessert maison. <sup>(3)</sup>  
→ **forfait groupe 75,00 € + 15,00€/personne**

### Options :

- **Tirage libre service** bière fermière pression : **2,00€/25cl** <sup>(1)</sup>
- Infusion de **malt noir torrifié** ou café : **0,50 €/tasse**
- **Mignonnette personnalisée** : **1,50 €/pot** <sup>(4)</sup> (tous les tarifs sont TTC)

(\*) tarif WE (+15%)

(1) la bière (au-delà du forfait dégustation 15 cl) est facturée sur le volume consommé (fut pesé avant et après visite)

(2) les 1ères crêpes précuites quelques minutes avant votre visite sont garnies par vous-mêmes avec nos confitures au choix

(3) Pour faciliter le service, nous vous conseillons de ne pas dépasser 25 personnes présentes pendant la phase restauration.

(4) Un pot de 50g de confiture extra avec une étiquette personnalisée rappelant par exemple le nom de votre groupe et la date de votre visite.

### A Savoir :

- Les produits proposés (bière, confitures, farines) proviennent de l'exploitation. Les produits à la vente au magasin (bières bouteilles et confitures) sont aussi consommables sur place.
- Les formules avec petite restauration sont de type « participatif », vous êtes ainsi associés à la phase de service.
- Notre salle d'accueil est limitée à 50 personnes. (nous vous conseillons 30 personnes maxi si petite restauration.
- Une réservation, avec le choix des formules, est nécessaire. Le nombre assez précis de participants doit être communiqué quelques jours avant votre arrivée. Les formules « Lunch » et « Goûter » peuvent être cumulées sur le même forfait.
- En soirée, la ferme doit être impérativement libérée pour 23h00. La présence en salle est limitée à une durée de 4 heures, il est toutefois possible de réserver la salle d'accueil avec vidéoprojecteur sur une ½ journée complémentaire pour une utilisation propre à votre groupe (séminaire d'entreprise, Assemblée d'association....) au tarif de 50,00 €.
- La salle, les ateliers, et les abords comportent quelques zones à risque pour les enfants. Ceux-ci doivent être rigoureusement encadrés par leurs parents ou accompagnateurs.

### Diaporamas commentés (durée indicative et adaptable)

- **Présentation générale** « Rare et courtoise » (15mn)
- « Du Champ à la Chope » (20mn) : les **étapes de la fabrication de la bière** (cultures, maltage, brassage, fermentation)
- **Eco-construction et énergies renouvelables** (10mn) : le solaire thermique à la Ferme, la construction en paille, le principe du poêle Rocket Stove
- **Agro-écologie et lecture agricole du paysage** (20mn) : les enjeux et les techniques (agriculture de conservation) permettant d'allier production de qualité et protection l'environnement.

### Ateliers

- **Malterie** : 1<sup>ère</sup> malterie solaire à tambour de France.
- **Brasserie** : Découvrez les étapes de fabrication (laboratoire de levure, salle de brassage 5hl, salle de fermentation, embouteilleuse)
- **Confiturerie** : 1<sup>ère</sup> confiturerie artisanale solaire à concentration basse température avec son système remarquable de chauffage d'appoint bois de type « Rocket Stove »

### Parcours Extérieurs (gratuit)

- **Mini Golf Brassicole** : 10 pistes représentant 10 étapes de la fabrication
- **Parcours des Epis** (1km) : parcours illustré en plein champs (sentier engazonné) sur diverses thématiques entrecroisées : histoire de la planète, enjeux alimentaires, énergétiques et environnementaux, lecture agricole du paysage ...
- **Parcours des Sources** (1,5km) : Evolution des moyens d'accès à l'eau potable des villageois depuis 500 ans. La gestion autonome actuelle de la commune avec sa protection de captage et son outil de spirofiltration.

### Accueil de Scolaires

- Accueil sur ½ journée avec diaporamas adaptés à chaque cycle scolaire. Forfait visite 70 €/groupe + options (goûter pain confiture 0,50€/pers, crêpe confiture 1,50 €/pers, Mignonnette personnalisée 1,00 €/pers, forfait location salle pour pique-nique 20€)
- **Nouvelle Thématique** « De la pluie au robinet » pour cycle 3. Une approche pédagogique sur l'accès à l'eau potable.



goûtez notre nature