

Imen Mefteh vous invite à la ferme des saveurs à Tabarka



Laissez-vous guider dans l'Art Culinaire du Terroir dans notre ferme pédagogique

Vivez une journée d'immersion totale dans l'univers des saveurs pures à Tabarka. À la ferme des saveurs, nous vous garantissons un retour à la nature où vous pourrez retrouver la beauté des grands espaces, des produits simples et biologiques, en compagnie de nos animaux. Venez profiter d'un de nos ateliers adaptés à tous les âges. Les enfants sont toujours ravis de participer aux travaux et d'aider à traire les vaches, nourrir les veaux ou faire du fromage. À la ferme des saveurs, je vous propose une ambiance de famille paysanne dans la campagne tunisienne, avec des moments et des souvenirs mémorables.

Période : Toute l'année

Durée : 1 journée

Participants : 5 à 15 personnes

Niveau : Tous les niveaux

Langues : Français/ Arabe

Lieu : Rissala Kids Farm

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

Localisation : Tabarka Jendouba Bouterfes Km 7, Tabarka 8110, Tunisie

Votre hôte : Me Imen Mefteh

Il était une fois, dans la pittoresque ville de Tabarka, nichée entre les montagnes et la mer, une maman déterminée qui avait découvert l'importance de la ferme pour son fils autiste. Elle avait réalisé que la nature, les animaux et les activités à la ferme avaient un impact incroyable sur le développement et le bien-être de son fils.

Cette maman avait une vision audacieuse : créer une ferme pédagogique unique en son genre, qui combine les bienfaits de la nature et des animaux avec une approche axée sur le tourisme culinaire. Elle avait découvert que son fils autiste développait un intérêt passionné pour la cuisine, les ingrédients frais et les saveurs authentiques. C'est ainsi que l'idée de la ferme pédagogique de Tabarka a vu le jour.

L'esprit

Située au cœur d'une campagne verdoyante, entourée de jardins luxuriants et d'animaux en liberté, la ferme pédagogique était devenue un lieu d'apprentissage, de partage et de découverte. Les visiteurs pouvaient participer à une variété d'activités, allant de la culture des légumes biologiques, à la traite des chèvres et la fabrication du fromage artisanal, en passant par la pêche dans un étang aménagé.

Mais ce qui rendait cette ferme pédagogique vraiment unique, c'était son approche axée sur le tourisme culinaire. Les visiteurs étaient invités à participer à des ateliers de cuisine, guidés par des chefs locaux passionnés, qui leur apprenaient les techniques culinaires traditionnelles de la région. Ils pouvaient préparer et déguster des plats authentiques à base d'ingrédients frais récoltés directement à la ferme.

Les personnes qui animaient l'activité étaient des experts en agriculture biologique et en cuisine locale, mais surtout, ils étaient chaleureux, accueillants et sensibles aux besoins spécifiques de chaque visiteur. Ils offraient un environnement inclusif et bienveillant, où les enfants et les adultes, y compris ceux avec des besoins spécifiques, pouvaient se sentir à l'aise et s'épanouir.

La ferme pédagogique met ainsi en avant son expertise en matière de gestion d'ateliers culinaires pédagogiques, offrant aux autres fermes et gîtes de la région l'opportunité de développer une offre culinaire unique et attrayante pour leurs visiteurs. Les formations proposées par le label « Farm Road » sont conçues pour partager les bonnes pratiques, les connaissances et les compétences

nécessaires à la création et à la gestion d'ateliers pédagogiques culinaires, renforçant ainsi l'ensemble du secteur agritouristique local.

Les points forts de l'expérience

- Proximité avec la source alimentaire : la ferme pédagogique permet aux visiteurs d'être en contact direct avec la source de leurs aliments. Ils peuvent apprendre comment les légumes, les fruits, les céréales, les produits laitiers, les œufs, la viande et autres ingrédients sont produits et récoltés. Cela peut susciter un intérêt pour la provenance des aliments, l'agriculture durable et les pratiques agricoles respectueuses de l'environnement.
- Apprentissage pratique : la ferme pédagogique offre des opportunités d'apprentissage pratique sur la culture des aliments. Les visiteurs peuvent participer à des activités telles que la plantation de légumes, la récolte des cultures, la traite des vaches, la fabrication de fromage et la cuisson du pain. Cela leur permet de comprendre le processus de production alimentaire de manière concrète et de mieux apprécier la valeur du travail des agriculteurs et des éleveurs.
- Diversité culinaire : la ferme pédagogique peut également être un lieu pour découvrir et partager la diversité culinaire. Les visiteurs peuvent apprendre sur les différentes variétés de fruits, légumes et céréales qui sont cultivées sur la ferme, ainsi que sur les différentes races d'animaux d'élevage. Ils peuvent également découvrir les techniques de cuisson traditionnelles et les recettes locales associées à la culture culinaire de la région.
- Sensibilisation à l'alimentation saine : la ferme pédagogique peut promouvoir une alimentation saine en mettant l'accent sur les aliments frais et locaux. Les visiteurs peuvent apprendre sur les avantages nutritionnels des aliments frais et sur l'importance de consommer des produits locaux pour soutenir les agriculteurs locaux et réduire l'empreinte carbone associée au transport des aliments.
- Éducation intergénérationnelle : la ferme pédagogique offre une occasion unique de partager la culture culinaire entre différentes générations. Les enfants peuvent apprendre des connaissances pratiques sur l'alimentation et l'agriculture, tandis que les adultes peuvent partager leurs expériences et leur savoir-faire culinaire. Cela peut renforcer les liens entre les générations et encourager un partage interculturel d'idées et de traditions culinaires.

Idéal si vous cherchez des activités pour...

- Les enfants ;
- Les familles avec enfants et adolescents ;
- Les escapades en couple ;
- Les retraités ;

- Les voyageurs solos (Solo travelers) ;
- Les voyageuses solo ou en groupe (Women only) ;
- Les collaborateurs et partenaires de votre entreprise (Team building).



On vous a concocté...

Bienvenue à la ferme.

Après accueil et présentations, nous commençons la journée par la visite de notre ferme. Je vous raconte l'histoire de la ferme et je vous montre ses différentes parties.

Nous continuons avec la découverte des produits locaux et des saveurs authentiques de la région, ainsi que l'apprentissage des techniques culinaires traditionnelles pour sublimer les ingrédients de la ferme. En relation avec l'atelier que vous avez choisi (Ici, vous avez un exemple de l'atelier fromage.)

Pour cet atelier : munis de votre seau à lait et chiffons de traite, nous passons voir les chèvres avant de passer à l'atelier de fabrication du

fromage. Vous aurez une cuve, un moule et le thermomètre pour surveiller la température du lait. L'étape suivante consiste en la présure et la fabrication.

À la fin de l'atelier, nous nous mettons tous à table pour déguster nos fromages confectionnés au cours de la journée.

Prix

- Sur demande.
- Les prix comprennent : l'organisation de l'expérience, les produits utilisés et servis durant l'expérience et la dégustation.
- Les prix ne comprennent pas : le transport, l'hébergement, les extras.
- Politique de réservation : consulter votre hôte
- Politique d'annulation : consulter votre hôte

Contact

- Email : contact.rissalakidsfarm@gmail.com
- Téléphone/WhatsApp: +21627732204
- [Facebook](#)



تونيس وجهتنا
TOUNES WIJHETOUNA



giz
Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

INSPIRING
Tunisia



تونيس وجهتنا
TOUNES WIJHETOUNA



giz
Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH



INSPIRING
Tunisia

