

## Notre ferme

Notre ferme est située à 1000 mètres d'altitude dans les Franches-Montagnes, au-dessus des Breuleux.

Nous exploitons notre domaine selon les directives de Bio Suisse, avec le label de qualité Bourgeon. Le domaine s'étend sur 36 hectares. Nous nous consacrons à l'élevage des vaches allaitantes et à celui des moutons. Nous vendons notre viande directement à nos clients. Nous louons également un grand appartement de vacances et proposons le petit déjeuner.

## Nous

Au printemps 2012, nous avons eu l'occasion d'acquérir le beau domaine « Le Peu-Girard ». En famille, avec nos quatre enfants adultes, nous avons aménagé la ferme avec beaucoup d'amour. Pendant 5 ans, Kathrine qui a géré la ferme avec une équipe variée. Le Peu-Girard est devenu un endroit ouvert, accueillant et inspirant. Beaucoup de vacanciers, heureux de leur séjour à la ferme, dans la nature et entourés d'animaux, reviennent régulièrement. Les amis et connaissances ont du plaisir à passer du temps à la ferme et sont toujours partants pour donner un coup de main. Prochainement, il est prévu la construction d'une stabulation couverte pour les vaches mères. C'est surtout Linus qui sera présent sur la ferme durant les travaux. Et puis, on verra pour la suite

...

## Nos animaux

Nous avons environ 18 vaches allaitantes de race Angus accompagnées de leurs veaux et d'un taureau. Nous avons choisi cette race car les animaux naissent génétiquement sans cornes et se contentent de peu de fourrage. A cela s'ajoutent environ 12 brebis, 2 ânes, 3 cochons en été, différentes sortes de poules, des lapins, un chien et un chat. Les vaches allaitantes et les brebis sont aux pâturages de mai à octobre. En hiver, elles sont en stabulation libre.

## Nos cultures

Nous cultivons de l'épeautre, et à partir de fin 2015, nous vendons notre propre farine d'épeautre. Nous avons des amis qui prennent soin d'un champ d'edelweiss situé sur notre domaine et qui fabriquent des produits cosmétiques à base d'edelweiss. Nous avons un grand jardin potager et savourons nos propres légumes en hiver également.

[www.erlebnis-bio-hof.ch](http://www.erlebnis-bio-hof.ch)

