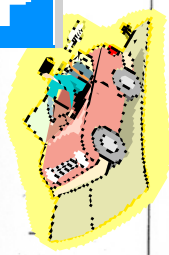


- 1: Machine à battre fixe
- 2: La vie quotidienne, (à l'étage)
- 3: La première guerre mondiale en Artois Sud
- 4: La cave: stockage des légumes et production d'endives
- 5: Faire le cidre
- 6: Tuer le cochon
- 7: Cuvierie (production de cidre)
- 8: Chauffer, se chauffer...
- 9: Les métiers d'antan
- 10: Les couveuses, soins aux animaux
- 11: Four à pain, salle pédagogique
- 12: La vie de l'abeille
- 13: Moulin à farine
- 14: Transporter, se déplacer
- 15: Matériel de travail du sol
- 16: Matériel pour les cultures de la betterave, du lin, des pommes de terre...



# Ecomusée vivant, agricole et rural

Ferme auberge « Le Gourmet Champêtre »

Ateliers pédagogiques

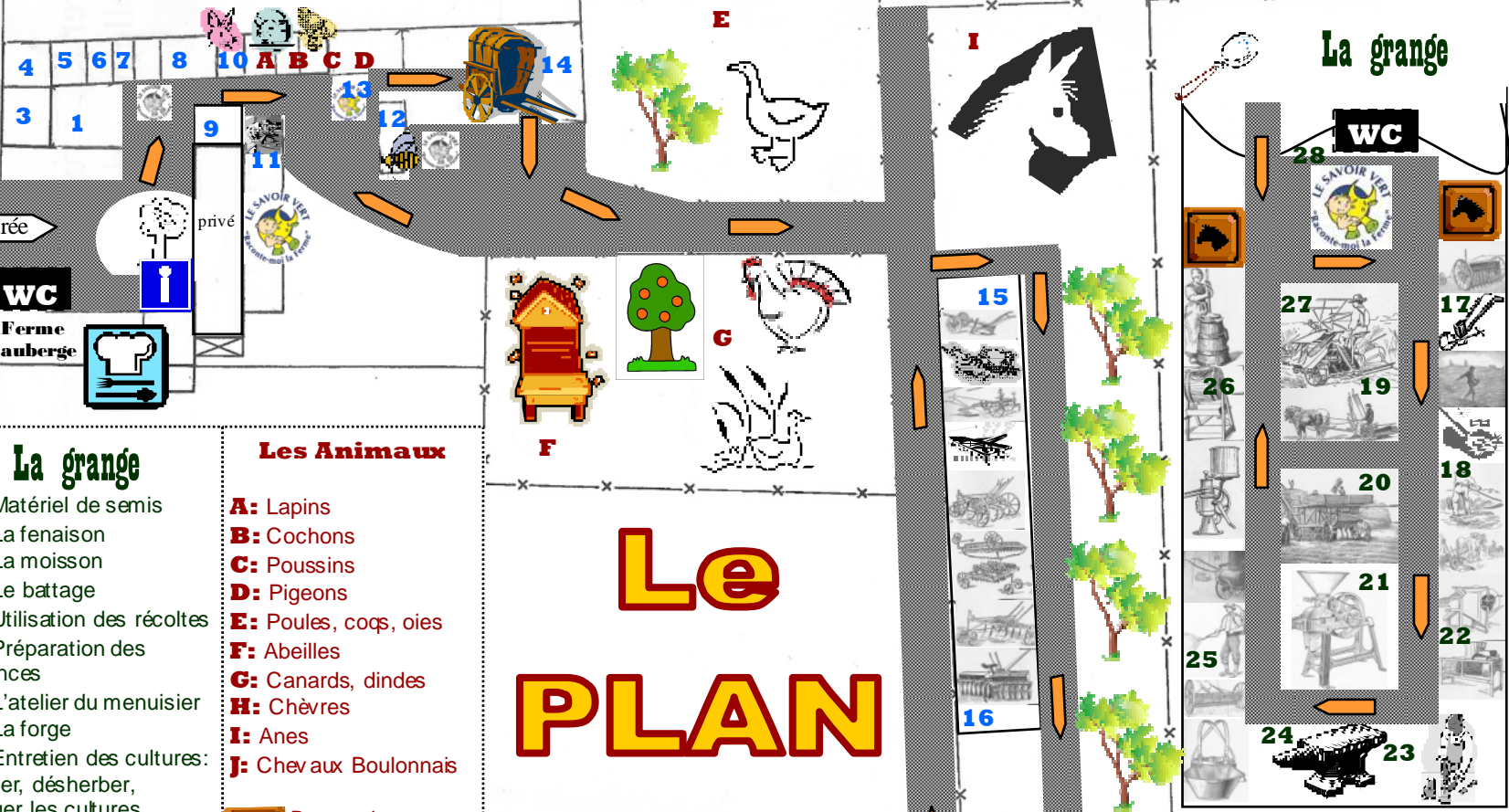
Renseignements, vente à emporter (cidre, miel...)

## La ferme

Partie non ouverte au public, sauf scolaires



Matériel agricole actuel, élevages de coqs, poulets, lapins ...



## La grange

- 17: Matériel de semis
- 18: La fenaison
- 19: La moisson
- 20: Le battage
- 21: Utilisation des récoltes
- 22: Préparation des semences
- 23: L'atelier du menuisier
- 24: La forge
- 25: Entretien des cultures: fertiliser, désherber, protéger les cultures
- 26: La laiterie
- 27: Les moteurs
- 28: Soulever, lever...

## Les Animaux

- A: Lapins
  - B: Cochons
  - C: Poussins
  - D: Pigeons
  - E: Poules, coqs, oies
  - F: Abeilles
  - G: Canards, dindes
  - H: Chèvres
  - I: Anes
  - J: Chevaux Boulonnais
- Boxes chevaux (hiver)

**Le Gourmet Champêtre**  
14 rue de Bienvillers  
62111 SOUASTRE  
Tél: 03 21 22 69 87 ou 06 73 79 37 62  
[www.fermedesouastre.com](http://www.fermedesouastre.com)

Site sous vidéo surveillance

# Le PLAN



Prairie

**Le potager**  
1000 m<sup>2</sup> réservés à l'approvisionnement de la ferme auberge



La grange

