

# Pequeña parada en « la halte d'Autrefois »



*«La Halte d'autrefois» es una pequeña granja pedagógica situada en Hesmond un pueblo al lado de Montreuil-sur-mer a veinte kilómetros en autobús. La dueña de esta granja es Valerie Magniez, granja antes en ruinas, en 2016 Valérie compró y renovó la granja y ahora acoge aquellos que lo deseen para ordeñar las cabras, hacer pan cocido en el fuego de leña y queso de cabra o sencillamente hablar con ella.*

También nosotros clase 2º 3 del instituto de Woillez en Montreuil quisimos encontrar a Valérie y entender cómo de ejecutiva comercial se hizo propietaria de su propia granja. Es la razón por la cual hemos estado allí hoy este jueves, 29 de septiembre en el contexto de una salida de Ciencias De La Vida en compañía de nuestros profesores el Señor Gossart, el Señor Boyer y la Señora Busson. Hemos descubierto su pequeña granja y sus veinticinco cabras y sus ocho corzas así como la vegetación verdosa y todas sus plantaciones como las manzanas, los árboles, las flores de todos los colores que la rodean y afortunadamente hemos podido ordeñar las cabras ! Ha sido fantástico ! Después hemos preguntado como ha llegado allí y ha dicho que “ primero tuvimos Noisette nuestra primera cabra para nuestro consumo de quesos personal, y luego para la familia” después empezó a trabajar en la agricultura BIO. Ha explicado que su cría y su producción de quesos de cabras es totalmente ecológica y responsable. Quiere comprometerse en una producción que respeta medio ambiente. En el curso de la visita hemos comprendido como la agricultura biológica es un medio de consumir de otro modo y cuales son los beneficios para la salud pero también para el empleo. Primero Valérie utiliza un filtrado por caña es un principio que utiliza las plantas

para depurar el agua, utiliza un baño seco ecológico porque se reduce y evita un consumo de agua demasiado importante y que más tarde formará un abono biológico muy bueno para sus plantaciones. Utiliza también paneles solares para su agua caliente que reduce el consumo a electricidad. Para cocer sus panes utiliza un horno de leña ya que es un modo sostenible de producción porque los recursos que Valérie utiliza son inagotables. Después hemos visto que sus cabras y corzas son alimentadas a partir de avena, resultado de un agricultura biológica lo que quiere decir que la leche producida es mejor para nuestra salud y nuestro cuerpo porque ha sido a partir de productos BIO.

Hoy hemos hecho pan al leche BIO de cabras con Valérie y hemos hecho cocer al fuego de leña y cuando ha sido cocido, hemos comido con queso de cabra. ¡¡Ha sido delicioso !!!

Puedo afirmar que nos ha gustado mucho esta visita de la granja de Valérie y si queréis, podéis ir a visitar con amigos o con vuestra familia la granja de Valérie en Hesmond y podéis ordeñar las cabras o alimentarlas!!! Pero podéis también comprar quesos de Valérie en los mercados de Beaurainville y en la tienda Sainbio's.

**Marine Cousin 2GT3**