

La ferme de la Haizerie est un site de l'ESAT la Passerelle Verte dont la mission est d'accueillir des personnes en situation de handicap psychique et de les accompagner autour d'un projet professionnel.

Contact

Ferme de la Haizerie
La Fosse
14400 VAUX-SUR-AURE

02 31 51 77 09
esat.lahaizerie@vyv3.fr

  @Ferme de la Haizerie

La Passerelle Verte

ÉTABLISSEMENT ET SERVICE
D'ACCOMPAGNEMENT PAR LE TRAVAIL

GRUPE **vyv**

vyv | Normandie

normandie.vyv3.fr

L'ESAT La Passerelle Verte est géré par VYV³ Normandie.

VYV 3 Normandie - 17 avenue de la Libération 76045 Rouen Cedex 1. Union de mutuelles
régie par le Livre III du Code de la Mutualité. N° SIREN 794 994 277. N° APE 6512Z. Crédits photos : © Freepik

Établissement
mutualiste
GRUPE **vyv**



Ne pas jeter sur la voie publique.

Imprimé en France



Vaux sur Aure



**Ferme de la
Haizerie**

La ferme de la Haizerie est un lieu vivant et engagé
où le travail est source de liens, de repères et de fierté.

Une ferme pas comme les autres, en plein cœur du Bessin

Gérée depuis 2005 par VYV³ Normandie, elle accueille des personnes en situation de handicap psychique, qu'elle accompagne autour d'un projet professionnel.

L'objectif : leur permettre de s'inscrire dans une **dynamique d'insertion, tout en bénéficiant d'un soutien** médico-social et éducatif.

Chaque jour, professionnels encadrants et personnes accompagnées s'investissent ensemble dans le bon fonctionnement de la ferme, avec des activités concrètes, utiles et valorisantes.

La vie de la ferme s'organise autour de trois activités :

- l'élevage des vaches et la production de lait,
- la transformation du lait en crème, puis en glaces et produits glacés,
- l'entretien des terres et l'exploitation des cultures.



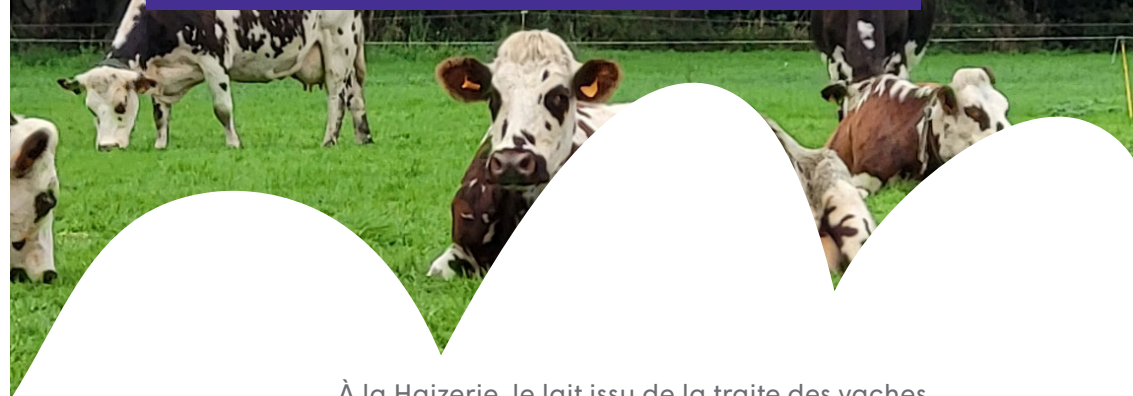
**Vente
et dégustation,
sur place ou à
emporter !**

L'élevage, un engagement de tous les jours

La ferme s'étend sur **103 hectares** et abrite environ **170 vaches de race normande**.

Ici, l'élevage et les soins aux animaux nécessitent une attention quotidienne, y compris les week-ends. L'organisation repose donc sur un travail collectif : les tâches de paillage, d'alimentation, de traite et d'entretien sont partagées entre les travailleurs et l'équipe des encadrants.

Cette vie au rythme des saisons et des besoins des animaux permet de **développer des compétences solides**, également de **vivre une expérience professionnelle enrichissante dans un environnement calme et structurant**.



À la Haizerie, le lait issu de la traite des vaches est transformé en crème. Composée à 40 % de matière grasse, elle sert ensuite à la **fabrication de crèmes glacées, préparées directement à la ferme par les travailleurs de l'ESAT**.

Des produits locaux viennent enrichir les saveurs : caramel d'Isigny, miel, sablés d'Asnelles, fruits frais ou congelés selon la saison. **Plus de 80 parfums sont disponibles** : un véritable éventail de goûts pour tous les gourmands.

