



Steffen Sonia und Robert

Place du Régent 6
2523 Lignières

Nat. 079 608 26 17
Mail steffensonia@bluewin.ch
Web www.lecdc.ch

Schnuppern erwünscht

Allg. Betriebsinformationen

Sprache: Französisch, Deutsch
Produktionsart: Bio
Landw. Nutzfläche: 33 ha

Tierhaltung

Ziegen
120 Milchziegen, 30 Aufzuchtziegen
Rinder
10 Mutterkühe
Geflügel
2x2000 Legehennen und 2000 Jung-
hennen

Ackerbau

Kartoffeln, Raps
Brot- und Futtergetreide

Weiteres

Verarbeitung der Ziegenmilch zu ver-
schiedenen Ziegenkäsen

Direktvermarktung

Zum Betrieb

Wir führen einen vielseitigen, Biobe-
trieb mit Produktion und Verarbeitung
von Ziegenmilch und Vermarktung der
eigenen Produkte. Der/die PraktikantIn
erhält Einblick in alle Betriebszweige,
sofern die Einsatzbereitschaft da ist.
Er/sie wohnt in einem eigenen Zimmer
auf dem Betrieb und hat Familienan-
schluss.

Betriebsleiterfamilie

Robert und Sonja Steffen führen den Be-
trieb einschliesslich der Verarbeitung
der Milch und der Herstellung der Pro-
dukte für die Direktvermarktung ge-
meinsam. Robert ist Meisterlandwirt
und Sonja hat nach ihrer Berufslehre als
Landwirtin Agrarwissenschaften an der
HAFL Zollikofen studiert. Der / die Prak-
tikantIn wird von Robert und Sonja
begleitet.

Anforderungen an Praktikanten

Wir suchen eine(n) motivierte(n), inters-
sierte(n) Praktikant(in), der/die Freude
an der landwirtschaftlichen Arbeit mit-
bringt. Erfahrung in der Landwirtschaft
sind ein Vorteil. Ein Fahrausweis sollte
vorhanden sein, da der Landwirt-
schaftsbetrieb und das Wohnhaus sich
nicht am gleichen Ort befinden.



Steffen Sonia und Robert

Place du Régent 6
2523 Lignières

Nat. 079 608 26 17
Mail steffensonia@bluewin.ch
Web www.lecdc.ch

Venez quelques jours à l'essai

Informations générales

Langue : Français, Allemand
Production : Bio
SAU : 33 ha

Production animale

Chèvres
120 laitières et 30 élevages

Bovins
10 vaches allaitantes

Volaille
2x2000 poules pondeuses et 2000
poussines d'élevages

Grandes cultures

Céréales panifiables et fourragères,
pomme de terre, colza

Autres

Transformation du lait de chèvre en
différents fromages sur l'exploitation.
Vente directe et Self-Service

L'exploitation

Nous gérons une exploitation biologique diversifiée avec la transformation de notre lait de chèvre en fromages ainsi que sa commercialisation. Le/la stagiaire a un aperçu de tout ce qui se fait sur l'exploitation pour autant qu'il/elle soit présent(e) et intéressé. Il/elle dispose d'une chambre et est en principe intégré dans la famille.

La famille

Les chefs d'exploitation Robert et Sonia gèrent ensemble toute l'exploitation et la transformation du lait en fromage ainsi que la préparation des produits destinés à la vente directe. Robert possède une maîtrise fédérale et Sonia a suivi les études à la HAFL après son apprentissage agricole. Le ou la stagiaire est donc encadré par Robert et Sonia

Exigences envers les stagiaires

Nous souhaitons accueillir un(e) stagiaire motivé(e), intéressé(e) et aimant le travail manuel agricole. Des connaissances agricoles préalables sont un atout. Le permis de conduire serait souhaité car l'exploitation n'est pas au même emplacement que l'habitation et la fromagerie.