



Weedling's Finest

Chanvre CBD

Fleurs, biscuits, bière, savons



Baumgaertner Barbara

Domaine des Garrigues
L'Estagnola
34800 Aspiran
06 52 88 58 54
domainedesgarrigues@free.fr

**La qualité du CBD est essentielle.
Nous produisons avec toute
transparence de la graine
jusqu'au produit.**



Quelques mots sur nous

Depuis 2008, nous avons expérimenté plusieurs cultures : maraîchage, élevage de poules pondeuses avec vente à la ferme. Puis petit élevage de volaille et culture céréalière de variétés anciennes d blé, puis épautre, foin, sainfoin, patates, haricots. La période COVID nous a donné envie de développer une activité avec Julien notre fils. Il nous a proposé de cultiver du Chanvre CBD. On se lance alors dans cette nouvelle aventure en 2021.

Quelques mots sur notre ferme

La culture de chanvre s'étale sur 3ha parmi les 12 ha de la ferme, une culture sur sol vivant, sans traitement et sous le soleil. Nous tenons à maintenir un équilibre des écosystèmes. Nos plantes sont semées, cultivées, récoltées et séchées par nos soins. Nous transformons le chanvre en huiles, tisanes, biscuits, savon, bière. Nous commercialisons en direct sur la ferme, les marchés et sur internet.



Les thématiques d'accueil

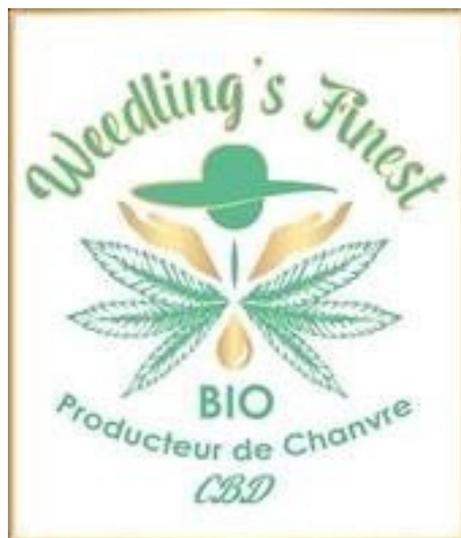
Biodiversité

culture sur sol vivant, équilibre des écosystèmes, diversité des modes de productions du chanvre, besoins nutritifs du chanvre

Transformation du Chanvre en CBD

Découverte du CBD, différence entre CBD et THC, les bienfaits thérapeutiques du CBD, présentation du spectre complet

*Ces thématiques ne sont que des pistes.
La visite pourra aborder de façon transversale ou approfondir certains aspects en fonction de vos centres d'intérêts et de la saison.*



A proximité

Pezenas
Lac du Salagou
Cirque de Mourèze

Le petit plus

Dégustation possible
Quelques ruches sur place

Informations pratiques

Publics

Lycée
Étudiant

Tarifs

Nous consulter

Accès

Situé en dehors d'Aspiran, de l'autre côté de la D609. Situé à la fin du Chemin des Moulin et au début de la rue du Bousquet.

Préparation La personne responsable du groupe prend contact avec Barbara pour préparer la visite, définir les modalités et thèmes abordés.





Mas de conquette



Céréales – Pain au levain



Christelle Queutier

Le Frouzet

34380 Saint Martin de Londres

06 65 06 90 84

christelle.queutier34@gmail.com

<https://grainaupain.wixsite.com/masdeconquette>



Respecter le vivant c'est aussi apprendre à s'aimer et se respecter.

Quelques mots sur moi

Mon mari et moi, nous sommes reconvertis professionnellement afin de plus coller à nos valeurs : respecter le vivant et apporter au monde de la nourriture saine. J'ai appris la fabrication du pain au levain 100 % naturel à l'ancienne sur le tas, puis passée le CAP boulangerie en candidate libre à 40 ans. Nous avons eu l'opportunité de reprendre l'activité de ma formatrice sur place en rachetant la ferme. Aujourd'hui, j'exerce plusieurs activités : paysanne boulangère et animatrice nature Je développe l'animation avec comme support : notre activité paysanne.

Quelques mots sur notre ferme

Entouré d'une belle garrigue, nous produisons du pain au levain naturel bio. Nos céréales sont produites à Murviels-les-Béziers. Nous faisons la mouture de notre farine avec un moulin en meule de pierre. Notre commercialisation en circuits courts : boutiques paysannes, AMAP, client en direct.



Les thématiques d'accueil

Découverte du grain de blé

cycle et croissance, types de semences (anciennes variétés / variétés hybridées), culture biologique et intérêt - historique de la culture chimique, OGM, enjeux biodiversité et autonomie alimentaire

Visite de la ferme

outils agricole de triage du blé et moulin, atelier de transformation, types de four à bois

Atelier boulangerie

fermentation à partir de levain, fabriquer du levain, Etudes du CNRS gluten et levain.

Atelier fabrication pain (façonnage et cuisson)

Anti gaspi : Recettes de pain rassis.

Ces thématiques ne sont que des pistes. La visite pourra aborder de façon transversale ou approfondir certains aspects en fonction de vos centres d'intérêts et de la saison.



A proximité

Canoë à 2 km

Site préhistorique de Cambous à Viols en Laval à 20 min

Site classé patrimoine de l'UNESCO à St Guilhem le Désert à 20 min

Le petit plus

Balades nature régulièrement proposées pour adultes et enfants.

Info, dates et réservations sur mon site internet.

Informations pratiques

Publics

Tout public, crèche, scolaire

Tarifs

150€ par 1/2 Journée + 50€ si atelier pain + frais déplacement si atelier en classe. Max 30 pers / groupe

Accès

A St Martin de Londres direction Causse de la selle. Deux km après Le Frouzet, prendre la route à gauche vers La Conque Uglas . Suivre jusqu'au bout. Pour les voitures, se garer à hauteur des voitures. Pour les bus, se garer au niveau de la rubalise. Extérieur accessible PMR.

Préparation

Prendre contact avec Christelle pour préparer la visite, définir les modalités et thèmes abordés.





Galinette



Entre Terre et Lagune

Poissons - pêche



Claudia Azaïs et Marlène Crespel

Port de pêche de Tabarka

34340 Marseillan

07 71 94 27 83

bateaumarseillan@gmail.com

promenade-bateau-marseillan.com



Nous devons préserver la lagune de Thau ainsi que les différentes espèces qui s'y trouvent : la faune et la flore. Petit métier et petites pêcheuses aux petites embarcations, nous préservons cette ressource.



Quelques mots sur moi

Fille de pêcheur, conchyliculteur, je suis dans le milieu pro maritime depuis mes 16 ans. Continuer mon métier en sensibilisant tous les publics à notre site d'exception, son environnement et faire découvrir par le biais des circuits courts nos différentes espèces en fonction des saisons.

Quelques mots sur ma ferme

Je pêche aux petits métiers dans le bassin de Thau au départ du port de pêche de Marseillan ville. Je n'ai pas de structure à terre et je pêche tous les poissons de la lagune. Nous utilisons différents engins et filets de pêches. Les poissons sont vendus en vente directe (en criée et livraison à domicile) et en circuits courts (avec les Paniers de Thau).



Les thématiques d'accueil

Métiers de la pêche

Formation

Matériel utilisé

Milieu Lagune de Thau

Espèces pêchées

Biodiversité Faune et flore

Préservation

Consommation

Circuits courts

Saisonnalité



Ces thématiques ne sont que des pistes. La visite pourra aborder de façon transversale ou approfondir certains aspects en fonction de vos centres d'intérêts et de la saison.

A proximité

Mas Ostréicole

Port de plaisance de Marseillan

Embouchure du canal du Midi

Le petit plus

Seul équipage féminin en France avec une capitaine à la pêche

Possibilité de départ en bateau au travers des parcs à huîtres

Informations pratiques

Publics

Tous Publics, écoles

Tarifs

Plusieurs formules possibles

Accueil pêche 150€ 1h

Accueil pêche + bateau 300€ 2h

Bateau 250€ 1h

Jusqu'à 30 enfants 6,50€ /enfants suppl.

Pour plus de précisions, nous consulter.

Préparation :

La personne responsable du groupe prend contact avec Claudia pour préparer la visite, définir les modalités et thèmes abordés.

Accès :

Stationnement bus

Toilettes et Aire de pique-nique

Accès PMR





GUILLAUME PRADEILLES

Fruits, légumes et plantes aromatiques transformés

 **Guillaume PRADEILLES**
34078 Claret
Tél. 06 79 26 59 07
gptom@hotmail.fr

“
« **Vivre de la terre et faire
vivre une terre : je suis
paysan !** »
”

Quelques mots sur moi

Installé à Claret depuis 2009, j'ai remis en culture des parcelles abandonnées par les hommes et submergées par les ronces et d'autres arbustes, dans le but de vivre de la terre et de la faire. Mon projet est de récolter les fruits, légumes et plantes mûris au soleil et les transformer dans des recettes inspirées de la cuisine méditerranéenne. Mon but est de développer une gamme de produits transformés sains et sans additifs inutiles.



Quelques mots sur ma ferme

Dans la garrigue du Pic Saint Loup, production labellisée en agriculture biologique de fruits, légumes et plantes aromatiques transformés. Épicerie sucrée et salée : tartinades, condiments, confitures, sirops, huile d'olive, ... Mode de production en permaculture, afin de favoriser l'interaction entre tous les êtres vivants de la parcelle. Je commercialise mes produits lors de foires et d'évènements locaux. Présent également chez certains cavistes et épicerie fines du territoire.



CIVAM RACINES 30/48

04 66 77 47 84/07 68 37 11 11

racines3048@civamgard.fr

216 chemin de Campagne, 30250 Sommères

<https://accueilpedagogiquealaferme.fr/30/>



Les thématiques d'interventions

Biodiversité

Habitants (auxiliaires, insectes, oiseaux) du jardin et leur rôle dans l'agriculture et la chaîne alimentaire (exposition de macro-photos)
Fabrication d'abris (hôtel à insectes/ nichoir)
Plantes sauvages et leur intérêt dans le jardin

Éveil du goût

Produits industriels versus produits artisanaux : lecture d'étiquettes, idées de recettes et dégustation

Agriculture

Diversité de légumes
Cycle et besoins des plantes
Vie du sol et compostage

Informations pratiques

Publics

interventions en classe et
(max 30 personnes/visite)

Tarifs :

150 € TTC / demi-journée

Préparation : La personne responsable du groupe prend contact avec Guillaume pour convenir ensemble des modalités de la visite (dates, contenu thématique et activités, accès, effectif, tarif...).

Ces thématiques ne sont que des pistes. La visite pourra aborder de façon transversale ou approfondir certains aspects en fonction de vos centres d'intérêts et de la saison.



Le petit plus

Une parcelle classée refuge LPO (Ligue Protection des Oiseaux).
Deux lieux d'accueil différents :
un jardin maraîcher et un verger en garrigue
(30 minutes de marche depuis l'arrêt du car).

A proximité

Le Pic Saint Loup
Sentiers de petite randonnée en garrigue
Accès : A proximité du cœur de village de Claret. 35 km de Montpellier 47 km de Nîmes 49 km d'Alès

Accès

A proximité du cœur du village de Claret.
35km de Montpellier
47km de Nîmes
49km d'Alès

CIVAM RACINES 30/48

04 66 77 47 84/07 68 37 11 11

racines3048@civamgard.fr

216 chemin de Campagne, 30250 Sommières

<https://accueilpedagogiquelaferme.fr/30/>

ASSOCIATION AGRÉÉE PAR L'ÉDUCATION NATIONALE





3 papillons bleus

Cueillette, culture et transformation
Plantes aromatiques et médicinales



 **Laura SOKOLOFF**

2 rue de la citerne
Hameau de Aymard
34210 Ferrals-les-montagne
06 38 46 67 51
3papillonsbleus.com



Ecologie pour reconnaître et préserver la biodiversité, Autonomie pour connaître et utiliser les plantes aromatiques et médicinales et Paysannerie pour faire connaître ce métier et ses savoirs-faire.



Quelques mots sur moi

15 années de transmission des valeurs paysannes au cœur d'une ferme d'élevage laitier m'ont permis de réunir éducation populaire et enjeux environnementaux. En 2019, ma passion pour les plantes médicinales me pousse à créer mon propre projet agricole en les mettant au cœur de mon activité. C'est en 2022, que nous nous installons avec mon compagnon dans le Haut Minervois : un biotope idéal pour cultiver des plantes pour soigner la terre.



Quelques mots sur ma ferme

La ferme est située entre climat méditerranéen et climat continental, sur un site propice à la biodiversité. On peut y découvrir de nombreuses plantes, leurs usages et leur mode de conservations. 3 Papillons bleus des produits culinaires (confitures de fruits sauvages, sirops de plantes, tisanes, condiments) vendus sur les marchés et en boutique.



Les thématiques d'accueil

Métier

Production de plantes aromatiques et médicinales
Compétences requises et pratiques agricoles

Biodiversité

Observation de l'environnement
Identification de plantes caractéristiques et utiles
Cueillette : Risques et dangers, bonnes pratiques, préservation des milieux
Connaissance et protection des espèces patrimoniales
Plantes sauvages et comestibles, bienfaits sur la santé

Alimentation

Conservation, transformation des plantes en aliments
Lire et comprendre étiquettes des produits alimentaires
De la production à l'assiette
Saisonnalité et circuit court

Ces thématiques ne sont que des pistes. La visite pourra aborder de façon transversale ou approfondir certains aspects en fonction de vos centres d'intérêts et de la saison.



A proximité

Dolmens et menhirs aux alentours
Grotte de Courniou à 10'
Musée de la préhistoire à Saint-Pons-de-Thomièrre à 20'
Cité cathare : Minerve à 30'
Montagne du Caroux à 40'

Le petit plus

Réunit divers usages des plantes Entre culture et cueillette : deux activités complémentaires
Site riche en biodiversité, à une frontière climatique
Journée porte ouverte festive chaque année à la fin de l'été

Informations pratiques

Publics

Tous Publics, Scolaire (cycle 2, 3, 4)

Tarifs

Me consulter

Accès

Frontière Hérault et Tarn
A 10' de Ferrals-les-Montagnes

Préparation

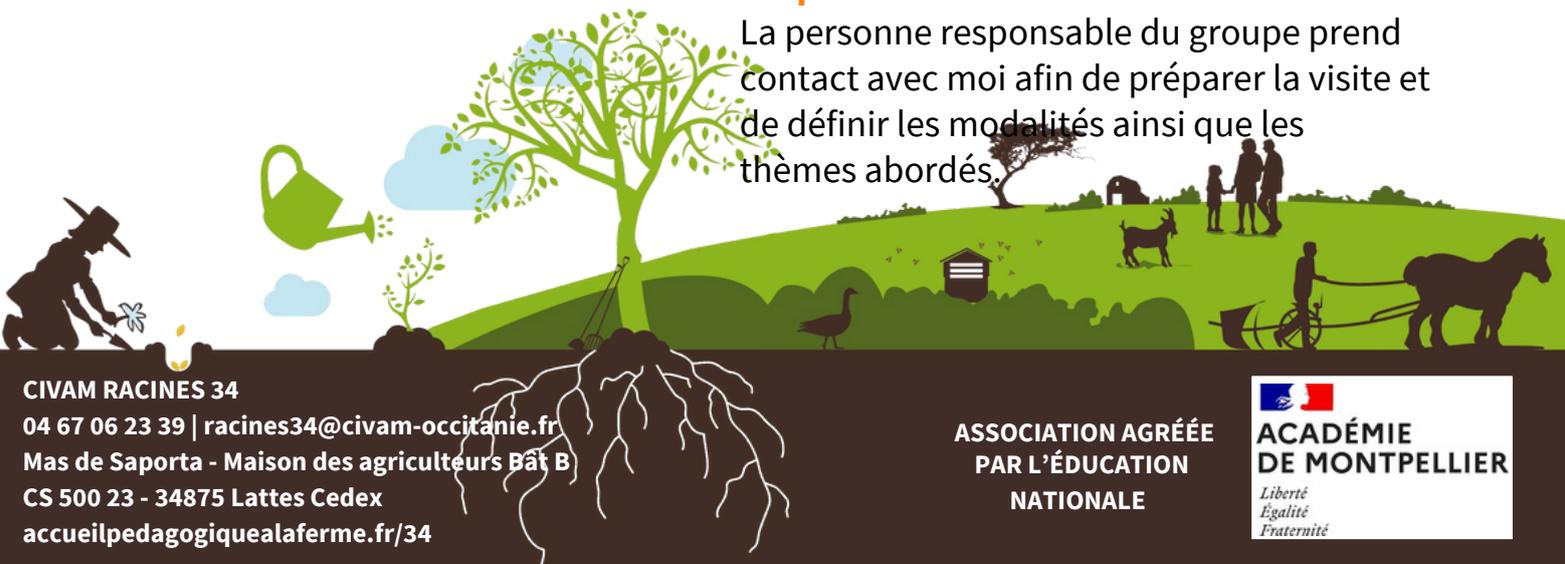
La personne responsable du groupe prend contact avec moi afin de préparer la visite et de définir les modalités ainsi que les thèmes abordés.

CIVAM RACINES 34

04 67 06 23 39 | racines34@civam-occitanie.fr
Mas de Saporta - Maison des agriculteurs Bât B
CS 500 23 - 34875 Lattes Cedex
accueilpedagogiquealaferme.fr/34

ASSOCIATION AGRÉÉE
PAR L'ÉDUCATION
NATIONALE


**ACADÉMIE
DE MONTPELLIER**
Liberté
Égalité
Fraternité





LA FERME DU MAS ROLLAND

Élevage de chèvres avec
transformation fromagère

 **Laurence TESTA**

5 rue des Lavoirs
34320 MONTESQUIEU
04 67 24 65 40



“ Faire découvrir les multiples facettes de notre métier et de notre engagement dans une agriculture respectueuse de la nature, des animaux et de la vie. ”

Quelques mots sur moi

Depuis 1980, la Ferme du Mas Rolland est ancrée dans le paysage local par son système pastoral et son ouverture au grand public. Arrivée en 1996, j'ai développé l'accueil pédagogique pour sensibiliser le jeune public à notre métier et à ses enjeux.

Quelques mots sur ma ferme

Élevage pastoral extensif. Nous élevons nos 100 chèvres alpines en pleine garrigue. Nous transformons leur lait en fromage fermier (pélardon AOP) qui sont vendus sur la ferme et en circuits courts autour de nous. Depuis 2023, Christophe et Jonathan sont venus remplacer les départs pour redonner une dynamique à la ferme tout en étant fidèles à nos valeurs.



Les thématiques d'accueil

Découverte de l'élevage et des animaux

Chevreaux, chèvres, boucs

Découverte du cycle du lait et du fromage

Ensemencement, emprésurage, séchage, affinage

Découverte du fonctionnement de la ferme

Travail et place de l'homme et des animaux

Ces thématiques ne sont que des pistes. La visite pourra aborder de façon transversale ou approfondir certains aspects en fonction de vos centres d'intérêts et de la saison.



A proximité

Barrage des olivettes à Vailhan CREDD de Vailhan

Château de Cassan

Le Pétrole de Gabian

Le petit plus

On fait son fromage et on repart avec !



Informations pratiques

Publics

Publics scolaires

Accès

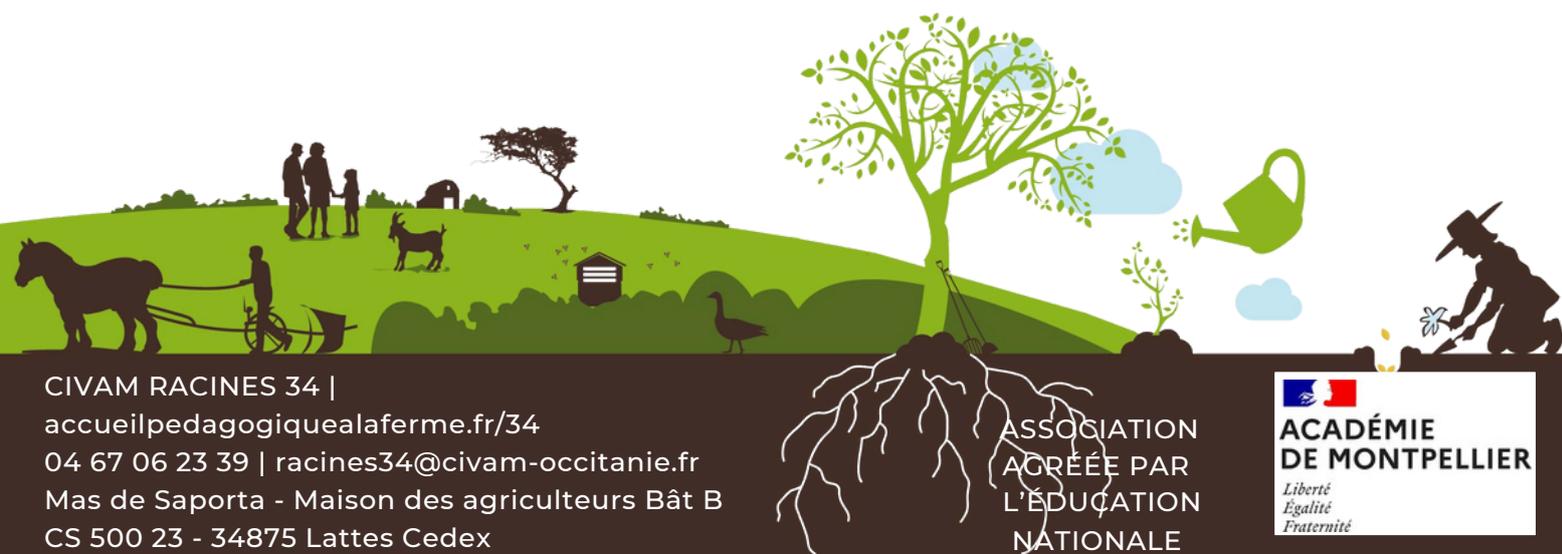
Suivre la D146 au niveau de Gabian

Tarifs

175€/classe

Préparation

Nous consulter avant pour préparer la visite.



CIVAM RACINES 34 |
accueilpedagogiquelaferme.fr/34
04 67 06 23 39 | racines34@civam-occitanie.fr
Mas de Saporta - Maison des agriculteurs Bât B
CS 500 23 - 34875 Lattes Cedex

ASSOCIATION
AGRÉÉE PAR
L'ÉDUCATION
NATIONALE


**ACADÉMIE
DE MONTPELLIER**
*Liberté
Égalité
Fraternité*



Huîtres Rouzières Conchyliculture Huîtres et moules



Entre Terre et Lagune



Mathieu Rouzières

Lieu dit Saint Félix

34143 Loupian

rouzieresconchyliculture@gmail.com

06 52 30 93 69



Changer l'image du bassin de Thau et de la conchyliculture.

La lagune a une grande richesse environnementale que nous devons préserver.



Quelques mots sur moi

Fils d'ostréiculteur, j'ai repris l'exploitation familiale par passion du métier en 2013 après une reconversion professionnelle. J'allie méthodes ancestrales et modernes. Les machines nous permettent de prendre soin de notre corps et de prendre plus de temps sur d'autres aspects de la production qui demande plus d'attention. La technique ancestrale de l'exondation, nous permet quant à elle de limiter nos déchets organiques. J'aime transmettre mon métier par l'accueil d'apprentis et depuis 2022, j'accueille des classes dans le mas.



Quelques mots sur ma ferme

Le stockage des machines et de ma production se situe à Loupian dans ce qu'on appelle un Mas conchylicole. Les tables conchylicoles sont situées sur le bassin de Thau, on y accède en bateau. Nous produisons en polyculture : huîtres et moules. La commercialisation se fait sur place en dégustation et vente, chez des traiteurs, en restaurant et poissonnerie puis en grande distribution.



Les thématiques d'accueil

Métier

Machines

Techniques de production

Anatomie de l'huître

Environnement

Espèces et milieu de la lagune

Déchets et bassin versant

Déchets de la production

Lecture de paysage, Discussion, atelier pratique, Dégustation



Ces thématiques ne sont que des pistes. La visite pourra aborder de façon transversale ou approfondir certains aspects en fonction de vos centres d'intérêts et de la saison.

A proximité

Musée d'ostréiculture à Bouzigues à 10'

Musée Gallo-Romaine à Loupian

Le petit plus

Lieu paisible

Accessibilité PMR

Partenariat avec le CPIE Bassin de Thau

Informations pratiques

Publics

Tout public

Scolaire

Accès

Stationnement en bus puis 5' à pied

Le mas est l'un des derniers mas du chemin

Tarifs

200€ la 1/2 journée

Préparation

La personne responsable du groupe prend contact avec Mathieu pour préparer la visite, définir les modalités et thèmes abordés.





LA VALLÉE DU MIEL

Miel, pollen, propolis, abeilles

COUTOUZIS Michalis

42 rue des Anciens Combattants
34370 MARAUSSAN
06 03 10 88 33
michaliscoutouzis@yahoo.fr



“ J’ai envie de transmettre ma passion pour l’environnement, le végétal et l’animal, et faire passer le message que notre environnement est important.

”

Quelques mots sur moi

Je suis agriculteur par passion du métier. J’ai fait un BEPA espaces verts et dès ma sortie d’école j’ai travaillé pour un domaine viticole durant 12 ans. Ensuite j’ai travaillé à mon compte comme paysagiste et entretiens d’espaces verts, où j’ai croisé la route d’un apiculteur qui m’a transmis sa passion. Aujourd’hui, ça fait 13 ans que je suis apiculteur.

Quelques mots sur ma ferme

Mes ruches sont installées en divers endroits : garrigues, montagne, forêt, afin de produire différents miels. Ma miellerie se trouve chez moi, dans un local. Et je commercialise en direct sur les marchés et en paniers.



Les thématiques d'accueil

Biodiversité / Eau

La vie des abeilles

Le métier d'apiculteur

Le rôle des abeilles dans l'environnement

Pourquoi protéger l'environnement ?



Ces thématiques ne sont que des pistes. La visite pourra aborder de façon transversale ou approfondir certains aspects en fonction de vos centres d'intérêts et de la saison.

A proximité

Randonnées autour du village
Première cave coopérative de l'Hérault
Le Haut-Languedoc à quelques km
Parcours de canoë

Le petit plus

Divers ateliers : cire, extraction du miel, découverte des ruches.

Informations pratiques

Publics

Tout public, écoles

Tarifs

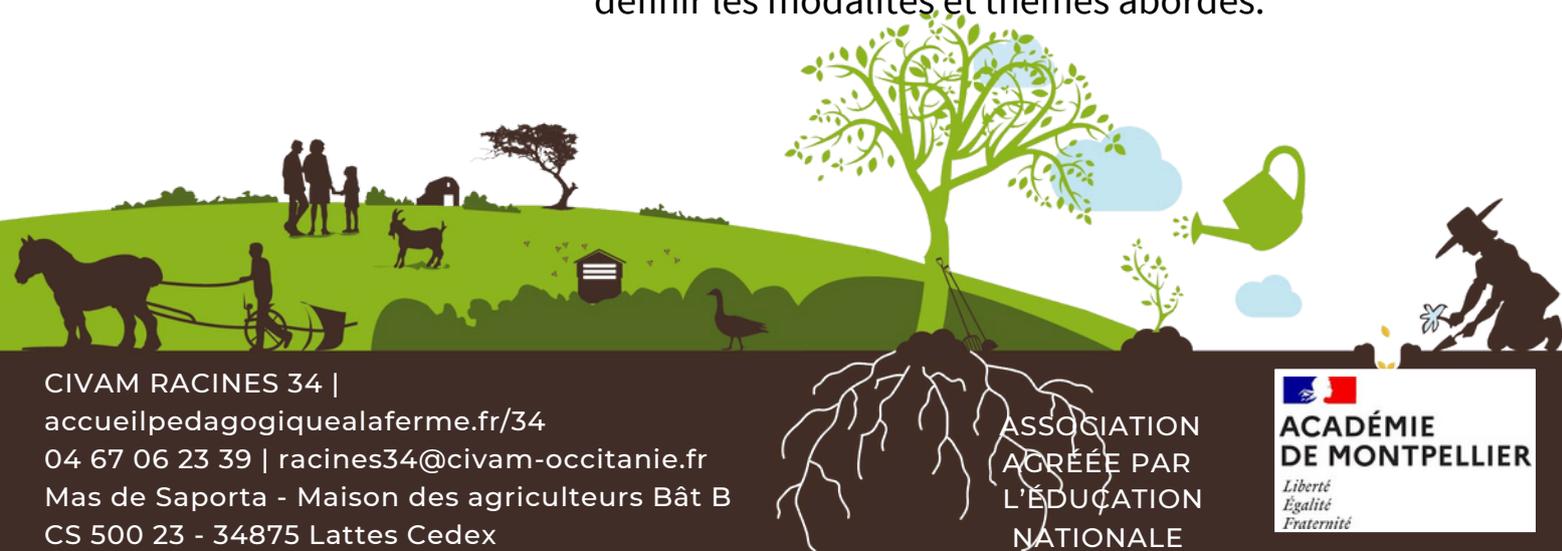
150 € TTC / demi-journée
Pour plus de précisions, nous consulter.

Accès

Par A75, 3 possibilités : sortie 54 Le Bosc, sortie 56 Salles du Bosc et sortie 57 St Felix de Lodez.
Possibilité d'arriver en bus.

Préparation

Prendre contact avec Michalis pour préparer la visite, définir les modalités et thèmes abordés.



CIVAM RACINES 34 |
accueilpedagogiquealaferme.fr/34
04 67 06 23 39 | racines34@civam-occitanie.fr
Mas de Saporta - Maison des agriculteurs Bât B
CS 500 23 - 34875 Lattes Cedex

ASSOCIATION
AGRÉÉE PAR
L'ÉDUCATION
NATIONALE


**ACADÉMIE
DE MONTPELLIER**
Liberté
Égalité
Fraternité



Asinerie aux petits sabots

Élevage d'ânesses laitières
Transformation savon et cosmétiques



Nicolas REDDAF

5 rue des quatre coins
34700 St Jean de la blaquière
06 22 39 72 56
auxpetitssabots34@gmail.com

“ **Éveiller les consciences sur l'importance de l'agriculture, le respect de l'environnement et le bien-être animal.** ”



Quelques mots sur moi

En août 2016, en prévision d'un licenciement économique, j'ai décidé de me reconverter et de m'installer avec un élevage d'ânesse laitière. Éleveur d'âne est un métier très peu connu. Je me sers aussi de l'âne comme médiateur. Chaque rencontre avec le public montre la capacité d'empathie que détient l'âne.

Quelques mots sur notre ferme

L'asinerie Aux Petits Sabots est une petite ferme familiale qui élève des ânes de Provence pour sauvegarder la race. Nous valorisons cet élevage en transformant la production de lait d'ânesse en savons et cosmétiques. L'accueil à la ferme nous permet de montrer l'élevage à petite échelle dans le respect de l'animal et de l'environnement. L'âne est un animal exceptionnel et mal connu que nous aimons faire découvrir.



Les thématiques d'accueil

Métier

Élevage asin

Pansage et alimentation

Présentation de l'âne

Son environnement

Bien-être animal

Contact et pansage de l'âne, jeu de piste, discussions, panneaux d'explications, dégustation de lait d'ânesse



Ces thématiques ne sont que des pistes. La visite pourra aborder de façon transversale ou approfondir certains aspects en fonction de vos centres d'intérêts et de la saison.

A proximité

Rocher des Vierges sur le tracé du GR de

Saint Jacques de Compostelle à 1 km

Dolmen des Issert à 2 km

Canyon du Diable dans les Ruffes à 3 km

Lac du Salagou à 10 km

Le petit plus

Se faire une nouvelle image de cet animal qui est naturellement relaxant et débordant d'affection.

Table de pique-nique, toilettes sèches

Informations pratiques

Publics :

Tout public

Public médico-sociaux

Scolaire

Accès : Par la D144, 200m après la sortie du village direction St Privas

Accessible en mini bus. Parking bus prévu, puis 10mn à pied.

Accessible PMR chemin et toilettes sèches.

Tarifs :

Nous consulter

Préparation : La personne responsable du groupe prend contact avec Nicolas pour préparer la visite, définir les modalités et thèmes abordés.



CIVAM RACINES 34 | accueilpedagogiquealaferme.fr/34

04 67 06 23 39 | racines34@civam-occitanie.fr

Mas de Saporta - Maison des agriculteurs Bât B

CS 500 23 - 34875 Lattes Cedex

ASSOCIATION AGRÉÉE
PAR L'ÉDUCATION
NATIONALE


**ACADÉMIE
DE MONTPELLIER**
Liberté
Égalité
Fraternité



Ferme de l'Hort

Transformation du lait de chèvre



Simon JANSANA

Chemin de la Garonne

34380 Argelliers

06 26 01 31 27

fermedelhort@gmail.com



“ J’aime faire découvrir le monde agricole au public pour lutter contre les idées reçues, parler de nos défis, des raisons pour lesquelles on a fait tel choix, et montrer que l’on peut construire des projets viables qui respectent la nature, les animaux et les consommateurs. ”

Quelques mots sur nous

J'étais ingénieur de recherche dans les matériaux, je développais des bétons à hautes performances. Je n'étais pas issu du monde agricole, n'avais pas de foncier pour bâtir un projet, mais peu importe, je suis un passionné de fromages et de biquettes ! J'ai entrepris des études dans l'agriculture, réalisé de nombreux stages et formations pour me spécialiser dans l'élevage caprin et les technologies fromagères. J'ai aujourd'hui 130 chèvres, qui sortent tous les jours dans la garrigue pour “consommer local”.

Quelques mots sur notre ferme

Nous travaillons avec 130 chèvres, tout leur lait est transformé sur place dans notre fromagerie. Nous faisons une large gamme de fromages lactiques, des pâtes pressées, des faisselles et des yaourts. La plupart de nos produits sont vendus sur place, dans la boutique de notre ferme. Notre système de parrainage de chèvre permet aux gens de s'impliquer encore plus dans la vie des biquettes et de repartir chaque mois avec des fromages !



Les thématiques d'accueil

4 ateliers à choisir parmi la liste, et les groupes tournent avec les encadrants :

Atelier traite et fabrication du fromage

Alimentation du troupeau

Garde des chèvres

Atelier de 2h sur le travail du chevrier

Découverte de la flore

Observation des animaux

Découverte de la ferme par les 5 sens

Escape ferme : énigmes à résoudre (à partir de 6 ans)



Ces thématiques ne sont que des pistes. La visite pourra aborder de façon transversale ou approfondir certains aspects en fonction de vos centres d'intérêts et de la saison.

A proximité

St Guilhem le Désert

Informations pratiques

Accès : Le bus doit se garer au village, prévoir entre 10 et 15min de marche.

Tarifs :

Nous consulter, dépend de la taille du groupe et du souhait.

Publics :

Accueil social de mars à septembre

Le petit plus

Le contact avec les animaux : chèvres, brebis et cochons

Escape ferme

Préparation :

Nous prenons du temps avec chaque responsable de groupe pour préparer la visite (besoins, objectifs, thèmes, modalités...) par téléphone ou directement à la ferme.





La Siroterie du Pic

Plantes aromatiques et médicinales



Thomas DE CLERCQ

Chemin des pinèdes
34270 Saint Mathieu de Trévières
06 82 09 90 14



Le partage d'un savoir-faire agricole durable, une découverte de la richesse qu'offre notre territoire, une alimentation plus saine et originale !



Quelques mots sur nous

J'aspire à devenir un explorateur du champ des possibles qu'offrent les plantes aromatiques. Odeurs, saveurs et plaisirs, qui m'ont donné envie d'en faire mon nouveau projet de vie.

Quelques mots sur notre ferme

La Siroterie du Pic est installée au pied du Pic Saint Loup. Après récolte et cueillette je produis des sirops de plantes, des tisanes, des herbes de Provence et des sels/sucres aromatisés. A retrouver en magasin ou sur les marchés. Vous pourrez découvrir un champ d'aromatiques diversifiées tout en testant les produits issus de notre territoire de garrigue !



Les thématiques d'accueil

Atelier de reconnaissance des plantes, par les odeurs et les saveurs : Jeu de piste visuel, olfactif et gustatif.

Comprendre l'importance d'un sol vivant et de pratiques agroécologiques : Observer le dessus/dessous

Un modèle agricole durable pour une alimentation saine

Échange sur la biodiversité, sur la qualité de la production et sur les pratiques agricoles

Promenade en garrigue : Découverte d'un "chez nous" parfois méconnu



Ces thématiques ne sont que des pistes. La visite pourra aborder de façon transversale ou approfondir certains aspects en fonction de vos centres d'intérêts et de la saison.

A proximité

Tour du lac de Ceceles

Pique nique au bord de l'eau à Saint Mathieu de Trévières

Randonnée sportive au château de Montferrand

Accrobranche au Triadou

Le petit plus

Visite de l'atelier de transformation pour les petits groupes

Possibilité de dégustation

Informations pratiques

Publics

Elementaire, collèges, lycées, adultes

Accès

Champ dans le village, avec une route pour déposer les groupes à quelques mètres. Atelier de transformation accessible aux bus (large impasse).

Tarifs

150€ la demi-journée pour les groupes scolaires.

Nous consulter pour l'accueil social.

Préparation

La personne responsable du groupe prend contact avec Thomas pour préparer la visite, définir les modalités et thèmes abordés.





Le ranch aux escargots

Héliciculture



Virginie Murciano

2 avenue de la cave coopérative

34230 Saint Pargoire

leranchescargots@hotmail.com

06 02 16 39 76



Découvrez notre exploitation hélicicole et familiale, où respect de l'environnement et passion se rencontrent pour vous offrir des escargots cuisinés avec soin. Particulièrement dédiée aux particuliers, nous proposons aussi des visites enrichissantes pour les écoliers, afin de partager notre savoir-faire et notre engagement durable.



Quelques mots sur moi

Après quelques années en tant que comptable devant un écran toute la journée, je cherchais un travail en lien avec la nature et le contact humain. L'héliciculture m'est apparu comme une activité atypique adaptée à mes besoins. Après une formation agricole, je suis devenue exploitante agricole en 2016. L'accueil à la ferme me permet de montrer mon savoir-faire et d'avoir une interaction plus proche avec les gens.

Quelques mots sur notre ferme

L'élevage est situé sur la commune de St Pargoire dont l'animal totemique est l'escargot. Chaque printemps, ce sont 130 000 escargots qui grandissent sur le terrain. A l'automne, je les transforme en plats cuisinés aux différentes recettes. Je commercialise en circuit court sur les marchés, Marché de Producteur-rices de Pays, lors des portes-ouvertes à la ferme, à domicile. Sur la ferme, d'autres petits animaux se tiennent compagnie et nous avons plantés des arbres fruitiers.



Les thématiques d'accueil

Métier héliiculture

Entretien, nourriture, ramassage, transformation, commercialisation

Escargots

Anatomie, prédation, alimentation, différentes espèces, produits phytosanitaires

Eau

Besoin en eau pour l'escargot et l'humain, utilisation des toilettes sèches, récupération et stockage eau de pluie

Observation, Jeu de piste, Discussions, Panneaux d'explications, Expression artistique

Ces thématiques ne sont que des pistes. La visite pourra aborder de façon transversale ou approfondir certains aspects en fonction de vos centres d'intérêts et de la saison.



A proximité

La ferme de Lacan (chèvres laitières) à St Pargoire

Le petit plus

Héliiculture activité agricole atypique
Intervention en classe possible

Informations pratiques

Publics :

Tout public scolaire

Accès :

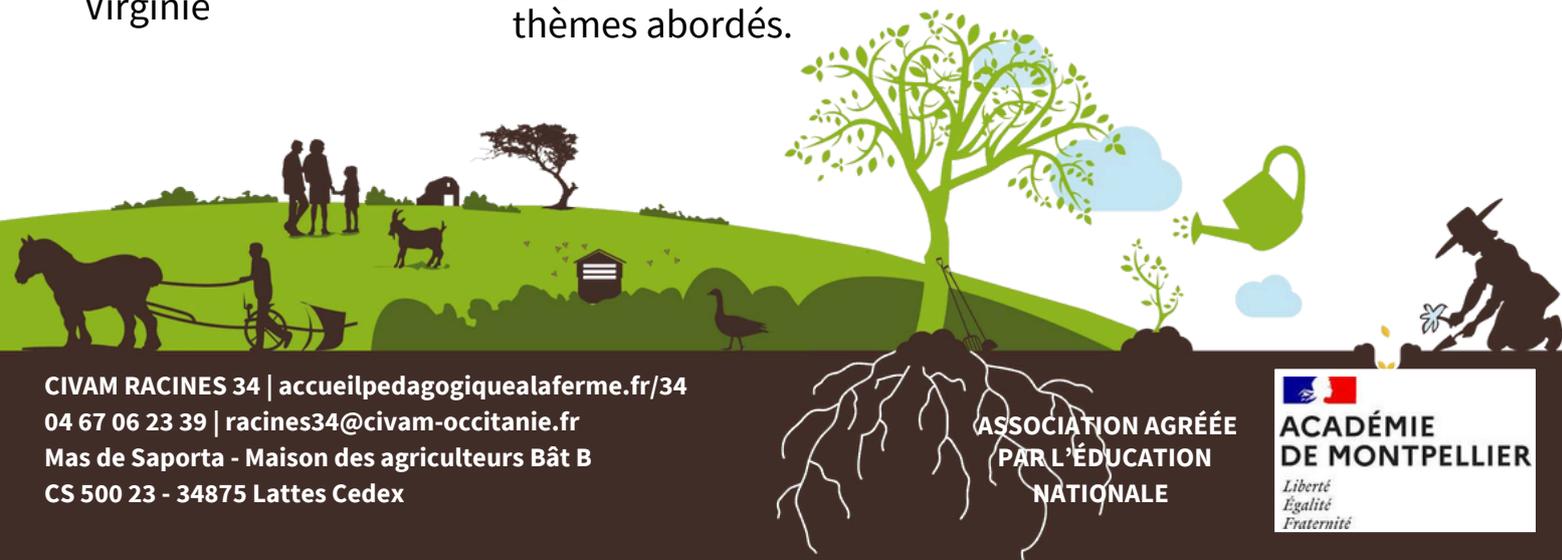
Terrain situé à 1,5 Km au Nord du village de St Pargoire
Accessible en mini bus possible Parking bus, puis 10mn à pied

Tarifs :

Prendre contact avec Virginie

Préparation :

La personne responsable du groupe prend contact avec Virginie pour préparer la visite, définir les modalités et thèmes abordés.





La ferme du Blaca



Huile d'olive

Élevage ovin pour éco-pâturage



Virginie REDDAF

Camp Bouras Route de Rabieux
34700 St Jean de la Blaquièrre
06 15 31 90 82
didou034@gmail.com

“ J'ai envie de transmettre le respect de la nature et de la biodiversité, et de faire découvrir l'huile d'olive. ”



Quelques mots sur moi

J'ai fais une reconversion professionnelle après 18 ans en tant qu'infirmière en cancérologie. J'ai souhaité m'installer dans l'agriculture car le contact de la nature et des animaux est apaisant et libérateur. Le 1er mars 2024 je me suis installée après avoir suivi une formation en conduite de l'oliveraie. J'ai un bail pour 10ha d'oliviers et un petit élevage d'ovins pour l'éco-pâturage.

Quelques mots sur notre ferme

Je conduis mon oliveraie en bio sur 2400 oliviers, pâturés par des brebis de race Schropshire pour entretenir et fertiliser l'oliveraie. Sur la parcelle j'ai un petit mas pour accueillir à l'abri les visiteurs ainsi qu'un WC sec. On alterne la saison de la taille, de la récolte, de la mise en bouteille, de la commercialisation et du traitement. La commercialisation se fait en direct et un peu par internet. L'accueil pédagogique est important pour faire découvrir l'olivier et surtout l'huile d'olive.



Les thématiques d'accueil

Découverte de l'olivier

Découverte de l'huile d'olive

Découverte des brebis

Ces thématiques ne sont que des pistes. La visite pourra aborder de façon transversale ou approfondir certains aspects en fonction de vos centres d'intérêts et de la saison.



A proximité

A proximité de l'asinerie "Aux petits sabots"
Lac du Salagou à 10 km

Le petit plus

Chasse au trésor
Jeu olfactif et gustatif

Informations pratiques

Publics :

Groupes scolaires

Accès :

Accessible en bus. A 3km du village de St Jean de la Blaquière. A 4km de Rabieux.

Tarifs :

150€ la demi-journée
avec un groupe scolaire

Préparation : La personne responsable du groupe prend contact avec Virginie pour préparer la visite, définir les modalités et thèmes abordés.

