



Bergerie du Mas Dieu

Élevage ovin

Production agneau



Anne-Marie et Bruno SERIEYS

Bergerie du Mas Dieu

34570 Montarnaud

06 01 71 16 50

bruno-serieys@orange.fr



// Permettre une bulle de respiration, par l'accueil social, c'est aussi redonner confiance et valoriser les initiatives des jeunes accueillis. //

Quelques mots sur nous

Bruno est éleveur-berger passionné. En 1999, Anne-Marie devient conjointe collaboratrice, puis associée en GAEC en 2011. Elle participe à l'agnelage, l'intendance pour la transhumance, le suivi administratif. Puis elle développe l'accueil de scolaire avec la création d'outils pédagogiques liés à leur production. A partir de l'automne 2015, elle se consacre uniquement à l'accueil social.

Quelques mots sur notre ferme

Une bergerie entourée de garrigue abrite un troupeau de 650 brebis rustiques, ses 2 chèvres, chiens de conduite et de protection. Le lieu est équipé d'un système de récupération des eaux de pluie. Un lieu de vie aux bruits et odeurs singulières. Chaque été, nous transhumons les brebis sur le Mont Lozère. A l'Automne, 2 mois d'agnelage nous font vivre une période intense de travail.



Les thématiques d'accueil

Brebis

Contact avec les brebis
Alimentation des animaux
Soin des animaux

Environnement

Découverte du cycle pastoral
Découverte de la garrigue

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

Le chêne de Védas qui a plus de 500 ans, proche de la bergerie
L'oppidum Gallo-romain à Murviels-les-Montpellier

Informations pratiques

Publics :

Accueil Social uniquement

Tarifs :

80€ la journée

Préparation :

Prendre contact directement avec Anne-Marie pour mettre en place un accueil qui vous correspondra au mieux.

Le petit plus

Élevage ovin en zone péri-urbaine
Facile d'accès (autoroute à proximité)
Élevage extensif, race rustique, respectueux de l'environnement

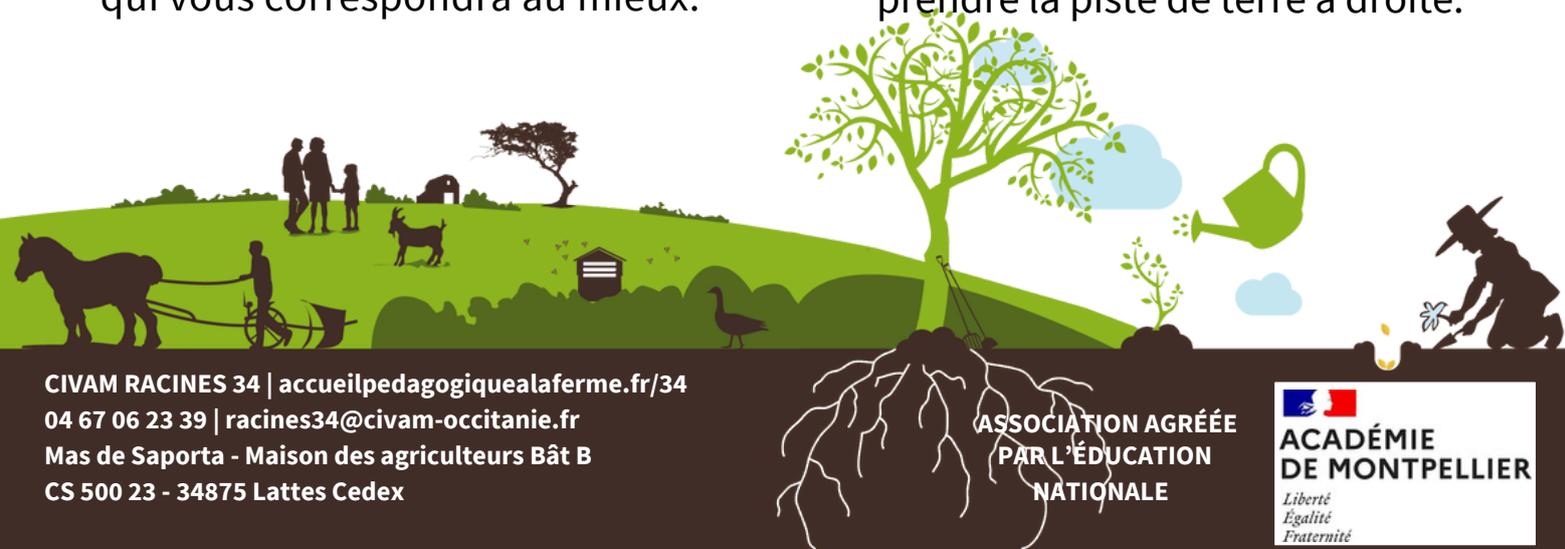
Accès :

Accessible en car

A 16 kms au Nord-Ouest de Montpellier Sortie 8 de l'A750

Direction Murviels-les-Montpellier Pignan sur la D27.

Après les bandes rugueuses, tourner à droite sur la petite route. Au niveau de l'arbre seul à gauche, prendre la piste de terre à droite.





La Ferme du Devès

Poule pondeuse Poulet de chair



Claude Cagniard et Anne Silvestre Cagniard

Lieu dit Le Devès par Ginestet

34610 Castanet le Haut

06 82 69 24 21

lafermedudeves@gmail.com

Facebook : La Ferme du Devès



// Une immersion en pleine nature et la joie de partager nos valeurs : une vie saine où le bien être animal et le respect de l'environnement sont essentiels. //



Quelques mots sur nous

Dès que nous sommes devenus « propriétaires » de champs et de bois nous avons pris conscience que la terre ne nous appartenait que sur le papier, il nous appartient d'en devenir les gardiens et de l'ouvrir aux autres. La Ferme du Devès est notre 3e et dernière installation agricole en AB : le résultat de nos projets de vie.

Quelques mots sur notre ferme

Située en plein cœur du Parc Naturel Régional du Haut Languedoc, dans la fraîcheur de la forêt de hêtres et au bord du chemin de St Jacques de Compostelle. Un lieu idéal pour développer les activités que l'on aime transmettre : élevage, table d'Accueil Paysan, gîte de groupe d'étape et de séjour, accueil social et pédagogique, guinguette estivale. Que de belles rencontres !



Les thématiques d'accueil

Agriculture Biologique

Métier et pratiques agricoles
Alimentation saine et naturelle

Bien être animal à la ferme

Vie du poulailler (poules, poulets, ramassage d'œufs)
Animaux de ferme en refuge chez nous (leur histoire, approche de chacun)

Environnement naturel

Lecture de paysage
Création avec éléments naturels
Bains de Nature - Relaxation

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

Chemins de randonnées balisés
Massif du Caroux
Falaises d'Orques
Lacs des Monts de Lacaune

Le petit plus

Aire de pique nique
Goûter sur réservation
Buvette et petite réservation
Séjour en gîte de groupe
Initiation à la méditation
Soirée guinguette estivale

Informations pratiques

Publics :

Groupe : Tous publics, scolaire et extrascolaire, associations
Accueil individualisé à partir de 7 ans, handicap autonome, réinsertion sociale, publics en difficultés Séjours de ruptures, vacances, stages

Tarifs :

Groupe : 150 € TTC / demi-journée
Accueil individualisé : nous consulter.

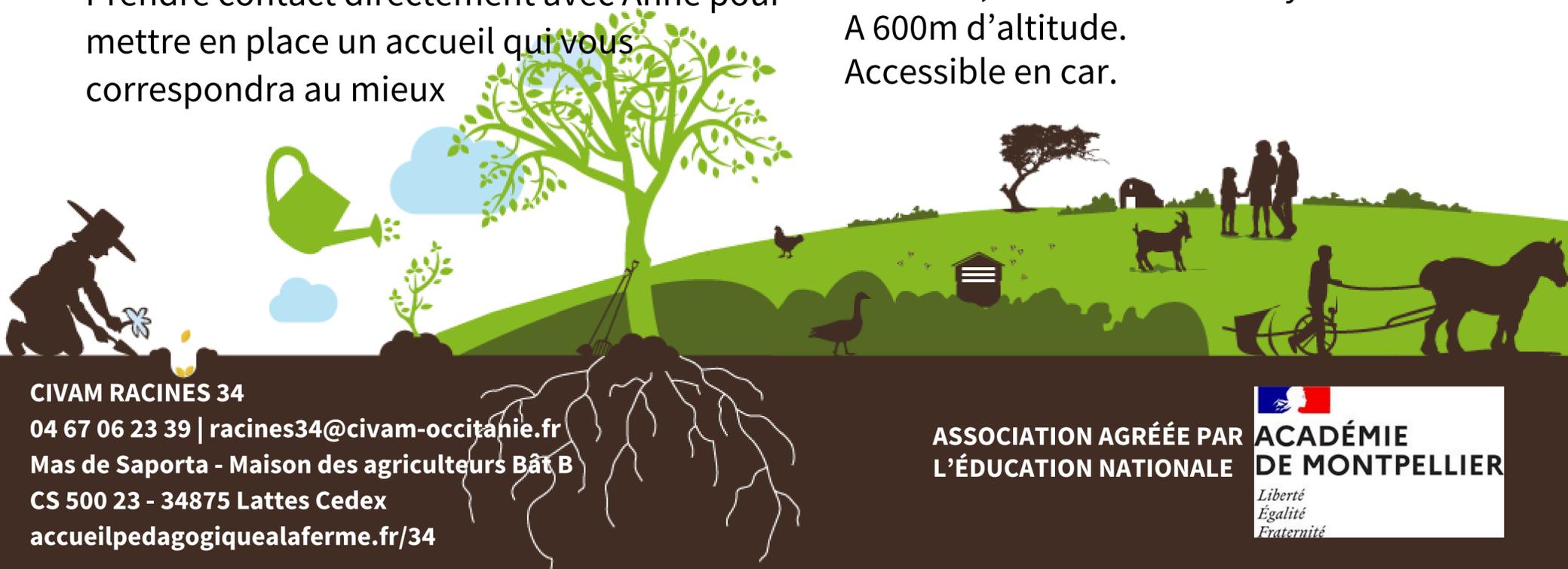
Préparation :

Prendre contact directement avec Anne pour mettre en place un accueil qui vous correspondra au mieux



Accès :

A 1h30 de Montpellier, 1h de Béziers, 1h30 d'Albi, 2h de Toulouse. Aux confins de l'Hérault, du Tarn et de l'Aveyron.
A 600m d'altitude.
Accessible en car.



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



Chani'ânes

Élevage d'ânes, médiation animale, balades touristiques



Pibouleau-Martinez Chantal

25 rue Frégère 34 800 Clermont
l'Hérault
06 82 70 33 99
Chania.martinez@orange.fr



L'accueil chez Chani'ânes est un lieu de découverte d'un environnement très proche de tout un chacun (la forêt), un animal emblématique (l'âne) et le métier d'éleveur. C'est autour de ces axes que je souhaite apporter des connaissances, susciter des réflexions, des passions en matière d'écosystème, de biodiversité et de protection à l'environnement. L'accueil à la ferme prend tout son sens dans le partage du travail en équipe, des savoirs, du respect.



Quelques mots sur moi

Issue d'une formation initiale dans l'Éducation spécialisée puis dans la médiation animale, mon projet de vie s'est rapidement orienté vers l'élevage des ânes. C'est autour de cet animal emblématique, doux et intelligent que je propose des accueils pour découvrir la vie dans une asinerie, le travail et l'éducation des ânes et la gestion de leur lieu de vie. C'est un moment de rencontre avec l'animal et avec soi.

Quelques mots sur ma ferme

Petite asinerie nichée en plein cœur d'une forêt, constituée d'une vingtaine d'ânes de races Pyrénéenne, de Provence et de deux chiens de troupeau. Mes ânes vivent dans les bois, les landes et les garrigues oxygénant ainsi un lieu naturel et sauvage sensible aux risques d'incendies. Mon quotidien est rythmé par les différents soins aux ânes, leur éducation et l'entretien de leur lieu de vie. L'accueil à la ferme offre un environnement apaisant et ressourçant.



Les thématiques d'accueil

Les séances se déroulent dans le calme au rythme des ânes et se déclinent en plusieurs temps d'observation et de mise en situation. L'âne étant un partenaire, un médiateur qui guide à l'autonomie, la communication, l'expression et la concentration.



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

Circuit pédestre de 3km à Villeneuve à faire avec les ânes et possibilité de pique-niquer au bord de l'eau Lac du Salagou.
Cirque de Mourèze
Voie verte

Le petit plus

Chani'ânes, un espace de liberté, un lieu d'expression, des moments authentiques et un chemin vers soi

Informations pratiques

Publics

Accueil social

Tarifs

Contactez Chantal pour plus d'informations.

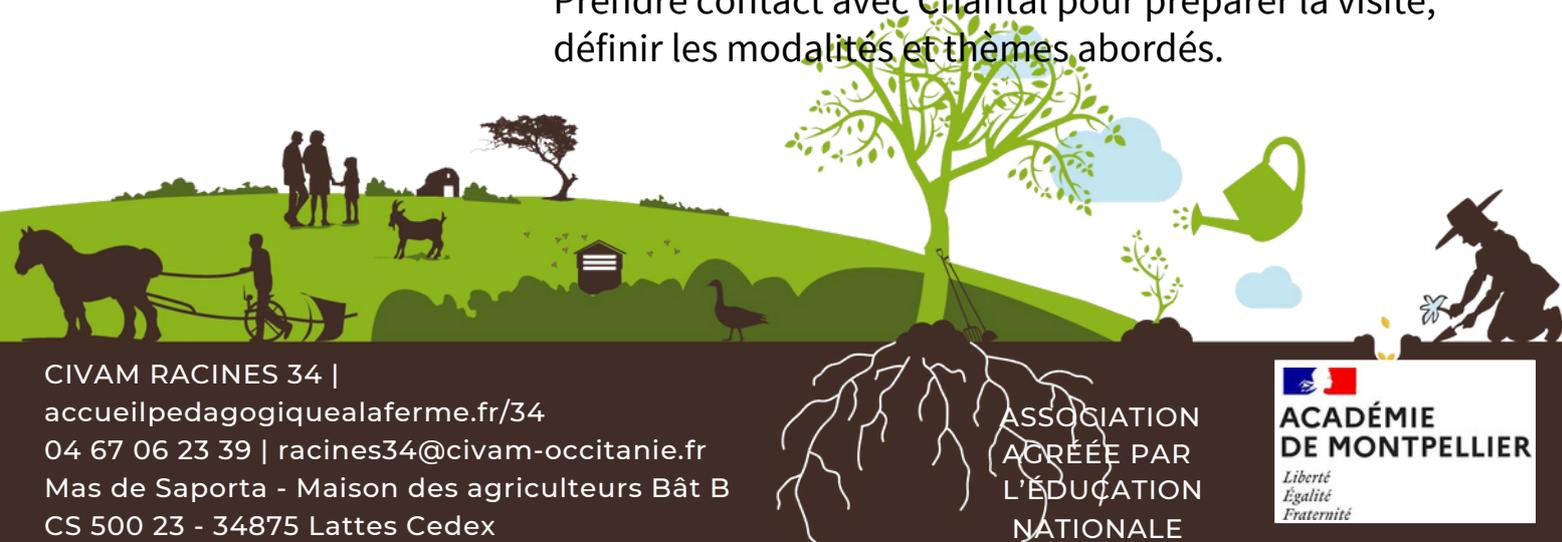
Accès

À 2km de Clermont l'Hérault en direction de Bédarieux (D156)

Prendre en face du château Malmont un petit chemin

Préparation

Prendre contact avec Chantal 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.





Ferme du cabridoule

Élevage de chèvres du rove

Fromages

 **Christine et Eric MARC**

Ferme du Cabridoule

34 320 Neffiès

06 34 17 91 03

cabridoulerove@laposte.net



La quête de l'essentiel guide notre passion de la vie. Le respect, les éléments et les saveurs animent notre quotidien de chevrier.



Quelques mots sur nous

Nous nous sommes installés en 1992 à la ferme du Cabridoule. Après avoir élevé des chèvres de race Alpine, Saanen et Massif Central, nous avons trouvé un équilibre avec les chèvres du Rove. Il s'agit d'une race typiquement méditerranéenne, particulièrement adaptée aux parcours de Garrigues. Nous nous attachons à une conduite d'élevage traditionnelle, chevreau laissé sous la mère jusqu'au sevrage et pâturage.

Quelques mots sur notre ferme

La ferme du Cabridoule est située aux portes de la garrigue de Neffiès, non loin de Vailhan. La traite des 60 chèvres se fait à la main. Le lait d'une qualité de matière grasse importante est transformé en fromage et vendu en circuits courts, aux commerçants locaux et chez les particuliers.



Les thématiques d'accueil

A la rencontre du troupeau

Observer les chèvres, leur comportement,
nommer la morphologie, différencier les animaux.
Recomposer le cycle de vie des animaux
Observer le travail du chien
Identifier les plantes que les animaux mangent
Découverte du pâturage et de son rôle

La fabrication du fromage

Observer la transformation du lait en fromage
Moulage
Observer, classer, déguster des fromages selon
leurs stades de développement

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

Centre de ressources à Vailhan
Lac des olivettes à Vailhan
Musée « Pioch Farus Mines »
à Cabrières

Le petit plus

Pique-nique en garrigue avec le
troupeau
Poules et ânes sont aussi présent sur la
ferme

Informations pratiques

Publics

Accueil Éducatif Scolaire

Tarifs

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

Accès

La ferme n'est pas accessible en bus, un parking est
prévu avant le ferme.

Préparation

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





Coco de guers

Plantes aromatiques et
médicinales BIO



Entre Terre et Lagune



Corinne Fabre

Mas de thau
34530 Montagnac
0610272445
cocodeguers@orange.fr



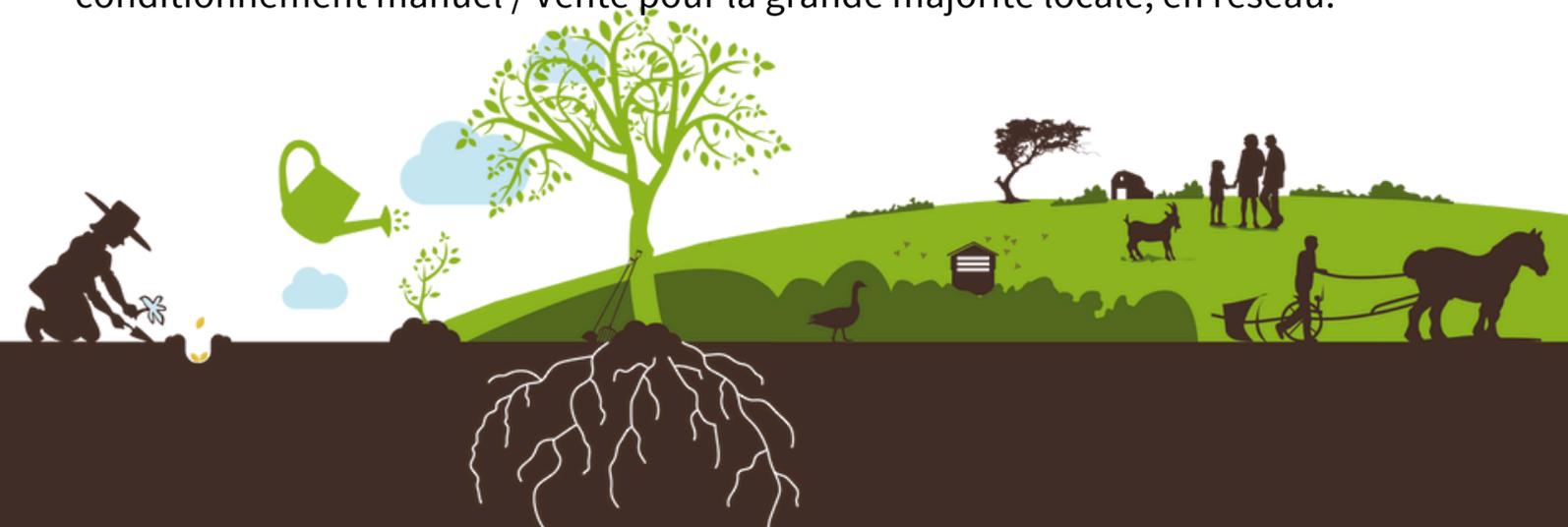
// Je partage activement ma passion et mon émerveillement pour la nature. Grâce à des parcours sensoriels, j'anime des ateliers autour de ce que j'appelle l'exploration végétale. Trait d'union entre les êtres, ce voyage parmi les fleurs et les plantes nous invite à une compréhension profonde de nous-même et des autres. //

Quelques mots sur moi

Je me suis formée en 2005 en herboristerie, engagée en agroécologie, productrice locale.

Quelques mots sur ma ferme

Je cultive sur un espace de 2 hectares des plantes aromatiques et médicinales en bio : thym, sarriette, mélisse, verveine, hysope, origan, etc. J'essaie de travailler le plus naturellement possible : Enherbement total (sauf l'été hélas !) de la parcelle / Très peu d'arrosage / Taille cueillette désherbage à la main / Séchage naturel des plantes / Tri et conditionnement manuel / Vente pour la grande majorité locale, en réseau.



Les thématiques d'accueil

Plantes méditerranéennes

Usages

Bienfaits

Besoins

Milieu

Culture

Découverte olfactive et gustative

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

Le parc de Bessilles

Mèze le port et ses alentours

La villa Loupian

L'abbaye de Valmagne

Informations pratiques

Publics : Tout Public, écoles

Tarifs :

150 € TTC / demi-journée

Pour plus de précisions, nous consulter.

Accès :

Accessible en car

Plan communiqué en amont de la visite

Le petit plus

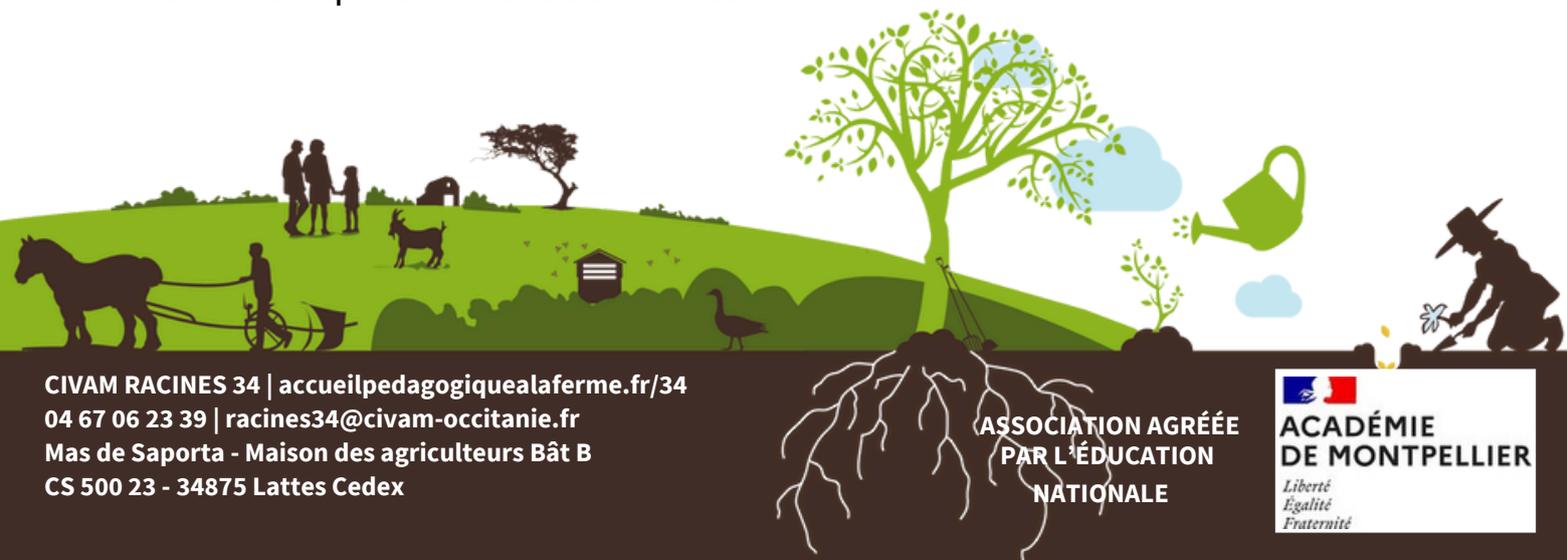
Mon expérience de formation et

d'animation depuis plusieurs années :

- Technique de production de plantes
- Herboristerie
- Hortithérapie

Préparation :

La personne responsable du groupe prend contact avec Corinne 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*



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 épiceries 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 savoir-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

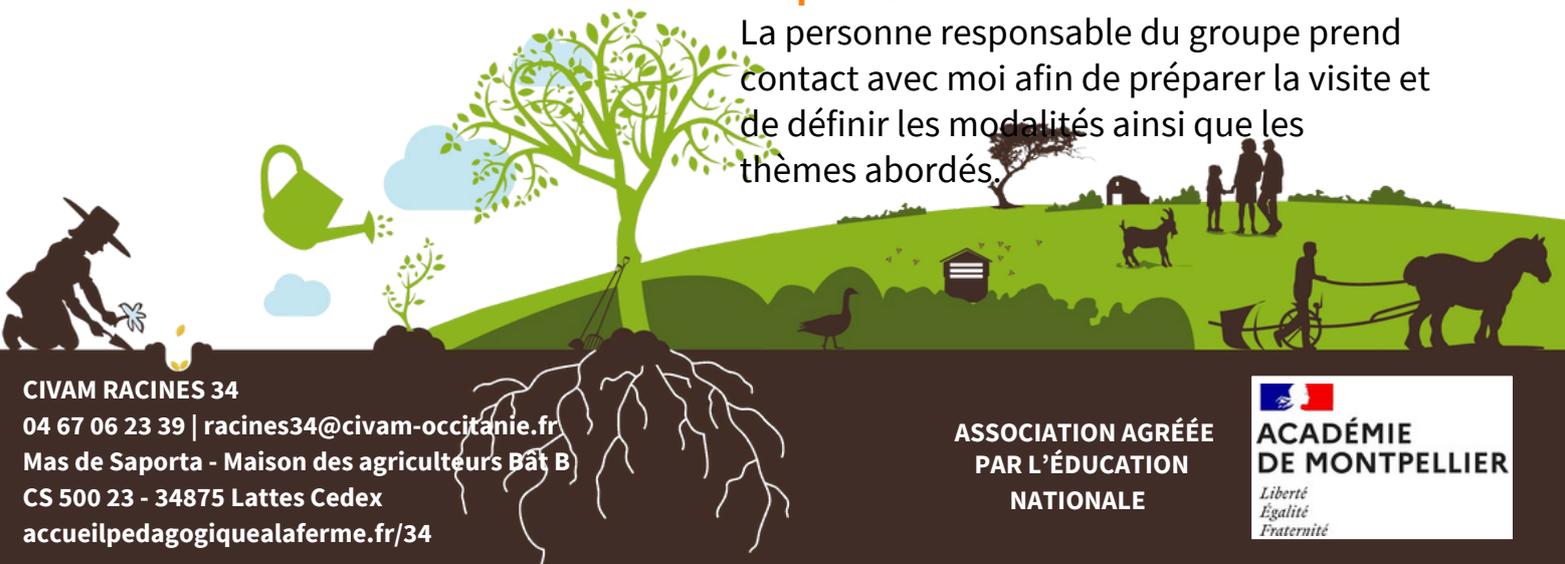
La personne responsable du groupe prend contact avec moi afin de préparer la visite et de définir les modalités ainsi que les thèmes abordés.

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 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

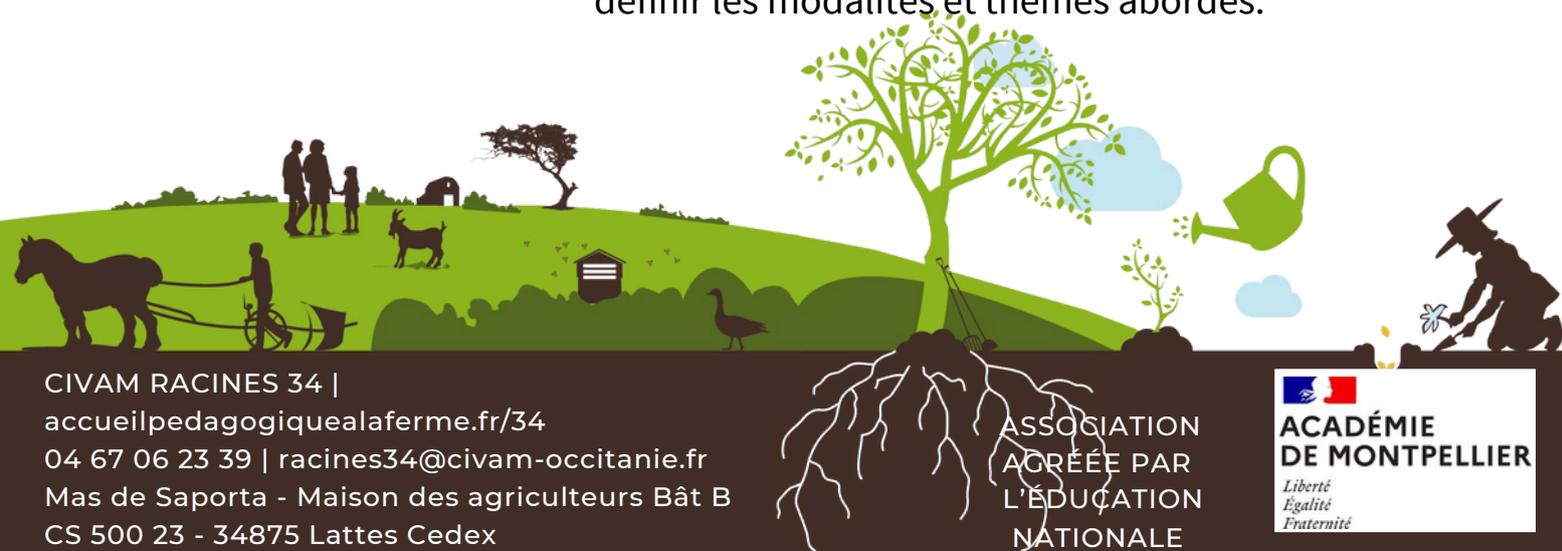
150 € TTC / demi-journée
Pour plus de précisions, nous consulter.

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.





La Bartassière

Plantes sauvages comestibles



Nathalie Barthe

Route de la resclauze

34320 Neffies

06 09 49 32 91

labartassiere@gmail.com



**J'ai une profonde conscience de
faire partie de la nature et que
notre subsistance y est acquise.**

**Ma conviction est que
l'alimentation est un droit de
naissance.**



Quelques mots sur moi

Fille d'agriculteur, j'ai toujours projeté de me recycler à la cinquantaine dans la transmission des savoirs faire légués par mon père. Après 35 ans d'enseignement de la danse et du théâtre je me suis installée en 2010 sur cette garrigue abandonnée depuis 50 ans. La restauration du patrimoine et la prolifération des espèces n'ont pas de limites, et je continuerai tant que je pourrai à me consacrer à cette tâche .

Quelques mots sur ma ferme

Sur un domaine de 6ha et avec l'aide d'une trentaine d'animaux (chèvres, ânes, oies, poules) je reconstitue un écosystème favorisant l'implantation de plantes sauvages comestibles. Je cultive aussi des plantes aromatiques locales. Ces cultures demandent l'entretien d'un patrimoine de pierres sèches (murs, réserves et canaux pour eaux pluviales). Les moyens d'en vivre sont la transformation dans une activité de traiteur.



Les thématiques d'accueil

Établir un rapport complice et respectueux avec les animaux

expérimentation d'une approche, visite des lieux de vie, des sentiers de passage, apprentissage des besoins spécifiques des espèces

Multiplication des plantes

ateliers boutures, récoltes de graines

Patrimoine de pierres sèches

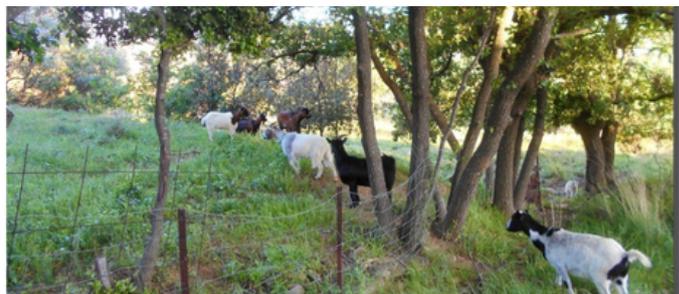
constructions

Économiser l'eau

techniques de récupérations pluviales
démonstration de pratiques culturales économes en eau

Consommation des aromatiques

ateliers cueillette et transformations



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

Retenue du barrage des olivettes à 4km

Le petit plus

Des animaux en liberté, une oasis préservée et apaisante

Informations pratiques

Publics

Tout public
Scolaire
Accueil Social

Accès

A 12 km de Pézenas, traverser Neffiès en direction de Cabrières pendant 1km

Tarifs

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

Préparation

En raison de la présence d'animaux protégés, les chiens sont **STRICTEMENT** interdits.
Les visites se font uniquement sur réservation.





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 :

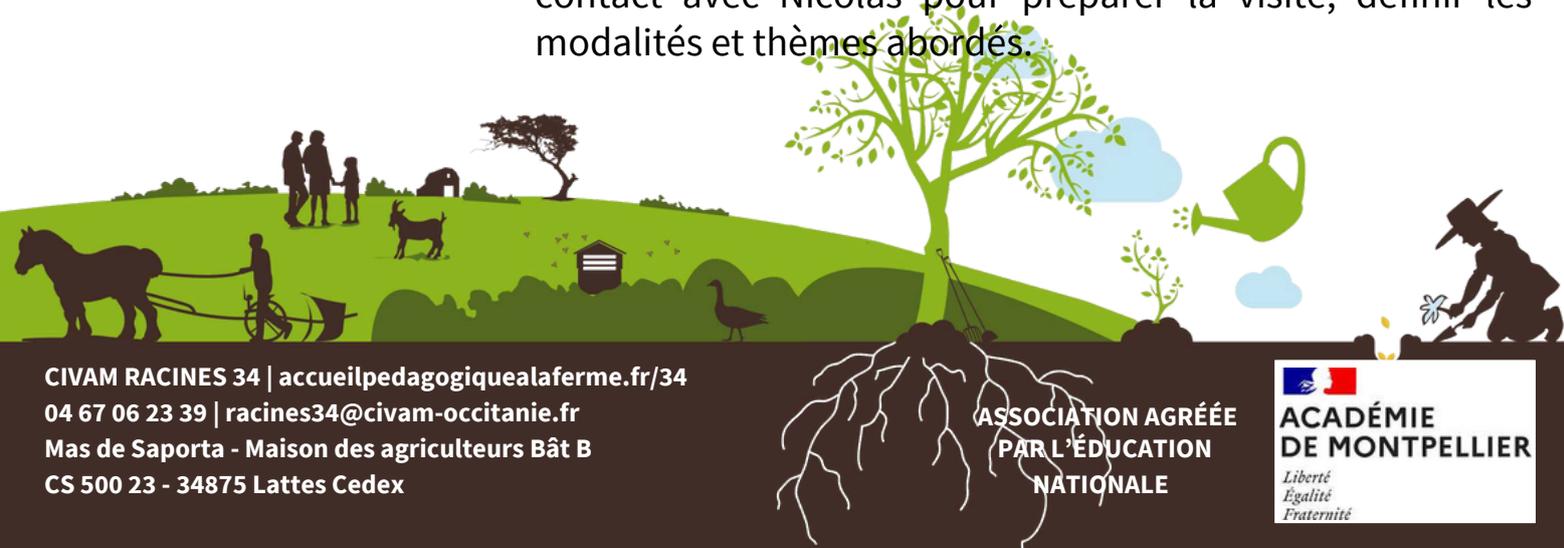
Tout public
Public médico-sociaux
Scolaire

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.





PLEIN'AIR & PASTOUREAU

Élevage ovin, dressage d'animaux

 **Ricardo RIBEIRO**

3, Chemin de la lisière
Mas El Garrigou
34 770 GIGEAN
07 51 68 19 89



“ La vie nous laisse toujours une deuxième chance pour retrouver le bon chemin. Un message d'espoir, qui par le biais de nos efforts, notre persévérance et notre travail fini toujours par payer. ”

Quelques mots sur moi

Agé de 27 ans et issu de l'immigration portugaise, j'ai aujourd'hui pour but de laisser une marque dans la vie des adultes de demain. Étant passé la DDASS, et ayant uniquement les animaux et la nature comme seul refuge et point de repère, je me suis donné comme mission d'essayer d'apporter par le biais de ma ferme, la confiance que nos jeunes ont perdue. En me servant des animaux et de l'environnement qui nous entourent, j'ai pour ambition de leur offrir une expérience éducative immersive en plein air.

Quelques mots sur ma ferme

Notre ferme se situe en plein massif de la Gardiole, elle est composée uniquement d'animaux rescapés. Dans notre domaine de 2 hectares vous pouvez trouver notre cheptel qui est composé de 12 brebis, 3 chèvres et 2 ânes ainsi qu'un poulailler pédagogique constitué de 40 poules, 3 coqs et 2 oies. Nous travaillons uniquement au sein du massif où environ 280 hectares sont mis à notre disposition. Nos animaux sont élevés en plein air, et nourris uniquement avec des produits de notre région. Un élevage ovin est envisagé dans le futur afin de travailler la laine et le lait.



Les thématiques d'accueil

Bien-être animal

Découverte de la faune et de la flore locales

Transformation des matières premières

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

Massif de la Gardiole
Abbaye Saint-Félix de Montceau :
1km
Balaruc-le-Vieux : 2km
Balaruc-les-Bains : 3km
Etang de Thau : 2km

Le petit plus

Un accompagnement pédagogique sur mesure, car plus qu'un travail, c'est une passion pour moi. Une approche avec les animaux unique, possibilité d'interagir sans crainte.

Informations pratiques

Publics

Accueil social uniquement

Tarifs

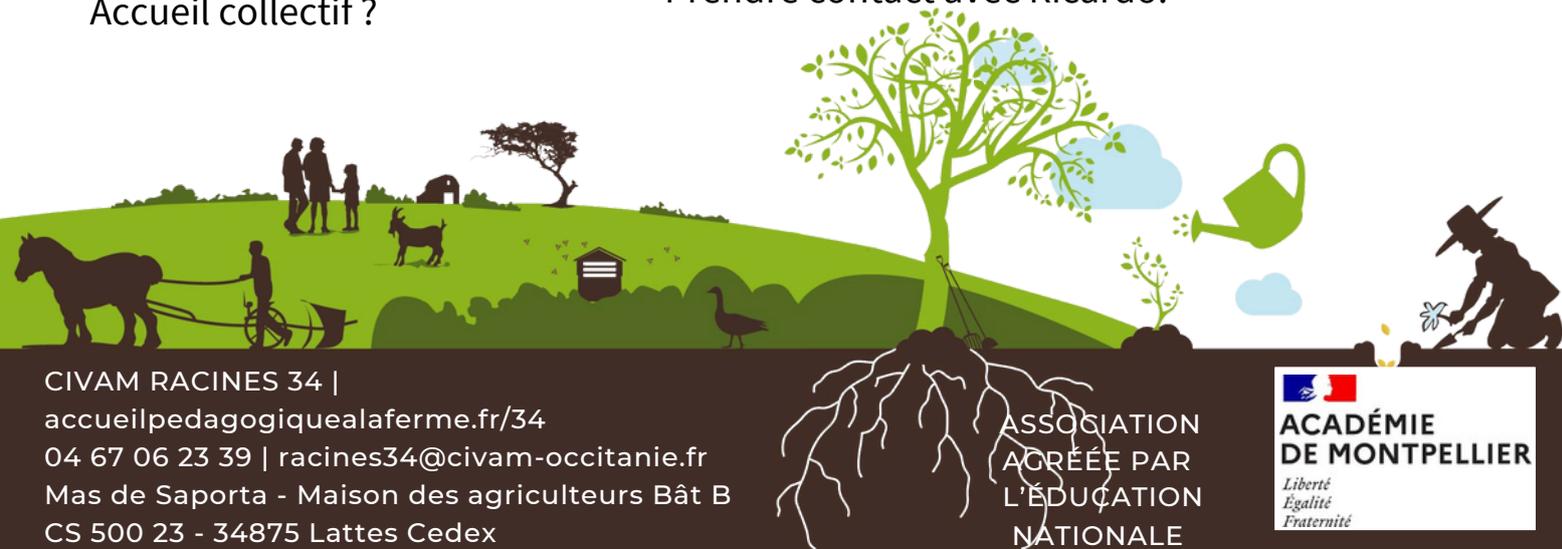
80€ la journée pour
accueil individuel
Accueil collectif ?

Accès

Pour arriver à la ferme, entrer « Mas El Garrigou » sur le GPS. Aller au bout du chemin caillouteux. Pas de possibilité d'arriver en car.

Préparation

Prendre contact avec Ricardo.



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*



La Siroterie du Pic

Plantes aromatiques et médicinales



Thomas DE CLERCQ

Chemin des pinèdes
34270 Saint Mathieu de Trévièrs
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.

