



# Les fermes pédagogiques 2017

**Agricultrice-animatrice :** Christelle JEAN-CHEVALLIER

**Adresse du site :** Le Taillis - MORTAGNE-SUR-GIRONDE

**Téléphone :** 06 83 99 65 09

**Adresse mail :** [jean-chevallier.christelle@hotmail.fr](mailto:jean-chevallier.christelle@hotmail.fr)

**Site internet :** <http://domainejeanchevallier.surinternet.com/>

**Tarif :** 120€ TTC par classe (gratuit pour les accompagnateurs)

Le Domaine Jean-Chevallier est situé entre « terre et mer » au bord de l'estuaire de la Gironde. Cette exploitation familiale, transmise de génération en génération, propose toute une gamme de produits issus de son vignoble dont des vins de Pays, du Pineau, du Cognac... et du jus de raisin pour les jeunes amateurs.

Pour diversifier son activité et faire connaître le patrimoine viticole de la région, le domaine ouvre ses portes aux curieux visiteurs. C'est à la **période clé des vendanges** que Christelle vous racontera l'**histoire du raisin**, du pied de vigne jusqu'à son jus si savoureux. **Les petits vendangeurs pourront presser leur récolte et goûter le jus fabriqué.** Ils découvriront aussi le chai qui cache un alambic traditionnel charentais ainsi que des mystérieuses cuves. L'après-midi, notre viticultrice proposera un **atelier sur la vie et la richesse du sol.**

## 1. DOMAINE JEAN-CHEVALLIER

### Le cycle de la vigne et les vendanges



## 2. ECURIE BOISSIRAND

### La vie de l'écurie



**Agriculteur-animateur :** Bertrand PHILIPPE

**Adresse :** 80 route de Boissirand, SAINT-SULPICE-DE-ROYAN

**Téléphone :** 06 66 20 29 38 / 05 46 23 04 67 (appel de préférence de 12h à 14h ou en soirée)

**Adresse mail :** [philippebertrand2@wanadoo.fr](mailto:philippebertrand2@wanadoo.fr)

**Site internet :** <http://boissirand.c4.fr/>

**Tarif :** 5€ TTC par enfant (gratuit pour les accompagnateurs)

Bertrand PHILIPPE, céréalier sur la commune de Saint-Sulpice-de-Royan, produit **du foin, de la paille mais aussi du blé et de l'orge qu'il transforme pour nourrir ses animaux.** A la tête d'une écurie, Bertrand se passionne pour le monde du cheval et souhaite transmettre ses connaissances aux enfants.

La vie à l'écurie n'est pas de tout repos, les invités seront donc chargés de participer aux différentes activités. Au programme : **découverte du cheval, de son alimentation, de son environnement et de son « chouchoutage » quotidien.** Vous aurez la chance de voir le **maréchal ferrant** à l'œuvre et de grimper sur un tracteur de l'écurie ! L'après-midi, laissez-vous embarquer dans un **jeu de piste** à travers la forêt.

● Journée entière

● 2 classes acceptées pendant la visite

● Possibilité de pique-nique sur place

*Les dossiers pédagogiques complets des visites sont disponibles sur demande.*

**Agriculteurs-animateurs** : Julien et Mélanie LUCY  
**Adresse du site** : La Gravelle - MORTAGNE-SUR-GIRONDE  
**Téléphone** : 06 76 28 87 69 / 05 16 22 45 25  
**Adresse mail** : [animation.fermedelagravelle@gmail.com](mailto:animation.fermedelagravelle@gmail.com)  
**Site internet** : <http://www.fermedelagravelle.fr/index.php>  
Retrouvez aussi la ferme de La Gravelle sur Facebook.

**Tarif** : 5€ TTC par enfant et 100€ TTC pour les classes de moins de 20 élèves (gratuit pour les accompagnateurs)

Située en bord de l'estuaire de la Gironde, la ferme a fait le **choix d'une agriculture biologique** et de la **vente directe**. Ainsi, des moutons pâturent dans les marais, Julien et Mélanie cultivent la terre et veillent à ce que les poules ne manquent de rien. Pour les classes de cycle 1, les enfants découvriront **les animaux de la ferme dans leur milieu** et apprendront à les décrire. L'après-midi, ils réaliseront une **composition artistique** avec les éléments naturels de la ferme et **les pouvoirs colorants de certains végétaux**. Pour les cycles 2 et 3, nos agriculteurs accueilleront les enfants autour d'une lecture du paysage de l'estuaire. Ensuite **des ateliers dynamiques** leur feront découvrir l'alimentation des animaux ou encore la décomposition de la matière organique en humus. L'après-midi sera consacré à **la découverte du maraîchage bio et de l'élevage ovin bio**.

### 3. FERME DE LA GRAVELLE

#### La découverte d'une ferme biologique



### 4. FERME MAUBAY

#### L'origine des ingrédients de la pâte à chouquette !



**Agricultrice-animatrice** : Nathalie MAUBAY  
**Adresse du site** : 27 rue des blés d'or - Dirée - ARVERT  
**Téléphone** : 05 46 85 17 13 (à midi ou en soirée)  
**Adresse mail** : [ferme.maubay@gmail.com](mailto:ferme.maubay@gmail.com)

**Tarif** : 120 € TTC par classe (gratuit pour les accompagnateurs)  
**Uniquement à la demi-journée pour les PS et MS !**  
**Annulation ou report si mauvais temps.**

Depuis plus de 20 ans, les animaux de Nathalie sont élevés dans le marais doux qui est un véritable paradis d'ombrage et de verdure. Les vaches et veaux de race Limousine et Parthenaise ainsi que les poules Marans sont exclusivement nourris avec les céréales de la ferme.

**Farine, beurre et œufs** sont les 3 ingrédients indispensables pour aider Nathalie à faire la recette de la pâte à chouquette. Pour l'aider, les enfants devront retrouver ces 3 aliments sur la ferme et comprendre leur origine. **Attraper une poule en liberté, moudre les grains de blé ou encore fabriquer du beurre** : autant de défis qui devront être relevés par les jeunes « apprentis agriculteurs ». Après le pique-nique, au cours d'une **promenade champêtre**, les enfants pourront s'essayer à **la pêche de la plus grosse écrevisse!**

**Journée entière**      **2 classes acceptées pendant la visite**      **Possibilité de pique-nique sur place**

Les dossiers pédagogiques complets des visites sont disponibles sur demande.

## 5. L'HUÎTRE PEDAGOGIQUE

### L'ostréculture en marais de la Seudre



**Démonstrateurs-animateurs** : Jean-Claude LEBRUN, Gérard DOIZELET, Roger COUGOT, Louis CHIVAILLE, Françoise LAGARDE, Jany LEBRUN, Gisèle ROCHER, Raymond THENEAU.

**Adresse du site** : MORNAC-SUR-SEUDRE

**Téléphone** : 05 46 02 89 87 ou 06 83 71 34 87

**Adresse mail** : [contact@hp-17.com](mailto:contact@hp-17.com)

**Site internet** : <http://www.l-huitre-pedagogique.com>

**Durée de la visite** : environ 2h

**Tarif** : 3€ TTC par personne (10 entrées donnent lieu à 1 gratuite)

Véritable spécificité du territoire, l'ostréculture est une activité indissociable des marais qui bordent la Seudre. L'association de l'Huître Pédagogique invite les enfants à **découvrir l'élevage traditionnel des huîtres** au cœur **d'un paysage naturel** façonné au fil des années par la main de l'homme. Les différentes **étapes de la vie d'une huître** seront présentées pour comprendre les principales tâches des ostréculteurs : captage, détroquage, élevage et affinage. Enfin, sachez que l'huître Marennes-Oléron est connue pour son affinage dans les bassins appelés « claires ». Cette particularité nécessite **des travaux et des outils adaptés à l'entretien du marais**. Ils vous seront présentés lors de **démonstrations** par les bénévoles. Les enfants pourront même y participer si les conditions s'y prêtent !

**Agriculteur-animateur** : Sébastien ROSSIGNOL

**Adresse du site** : rue des Mouettes - MORNAC-SUR-SEUDRE

**Téléphone** : 06 71 09 03 03

**Adresse mail** : [marais-salant@orange.fr](mailto:marais-salant@orange.fr)

**Site internet** : [www.seldemornac.fr](http://www.seldemornac.fr)

**Durée de la visite** : environ 1h15

**Tarif** : 2.50€ TTC par enfant (gratuit pour les accompagnateurs)

Dans l'un des « plus beaux villages de France », à Mornac-sur-Seudre, une **tradition ancestrale** perdue avec le saunier Sébastien Rossignol. Le marais salant est une richesse unique pour le territoire Royan Atlantique. Il **vit au rythme des saisons** en complémentarité avec son milieu naturel. Les enfants découvriront le métier de Sébastien qui doit sans cesse adapter ses travaux en fonction des conditions météorologiques. **L'origine du sel, le phénomène des marées, la circulation de l'eau de bassins en bassins, les outils du saunier et enfin la récolte du sel** n'auront plus de secret pour eux. Fruits de la récolte estivale, le **gros sel** et la **fleur de sel** seront vendus en circuit court, au plus proche des consommateurs.

## 6. MARAIS SALANT

### La production de sel sur la Seudre



● Journée entière

● 2 classes acceptées pendant la visite

● Possibilité de pique-nique sur place

*Les dossiers pédagogiques complets des visites sont disponibles sur demande.*