

Les exploitations agricoles 2022

Agricultrice-animatrice : Cécile BERNARD

Adresse du site : 2 Le rigaleau - MORTAGNE-SUR-GIRONDE

Téléphone : 06 72 07 47 48

Adresse mail : lilian.bernard123@orange.fr

Site internet : <http://www.domaine-des-princes.com>

1. DOMAINE DES PRINCES



Le cycle de la vigne et les vendanges

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

Situé au sud de Royan face au Médoc, sur les coteaux de l'estuaire de la Gironde, le Domaine Des Princes sera fier et heureux de vous accueillir sur son exploitation pour **une visite découverte participative du métier de vigneron**.

Cécile vous accueillera pendant **la période des vendanges**. Cette période est riche de découverte car c'est l'aboutissement d'un an de travail pour le vigneron. Les petits vendangeurs pourront **récolter les raisins, les presser et surtout déguster le jus de raisin**. Une ambiance chaleureuse et les saveurs du terroir seront au rendez-vous !



2. FERME MAUBAY

L'origine des ingrédients de la galette charentaise !



Agricultrice-animatrice : Nathalie MAUBAY

Adresse du site : 27 rue des blés d'or - Dirée - ARVERT

Téléphone : 06 02 39 95 53

Adresse mail : ferme.maubay@gmail.com

Tarif : 150 € 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-pondeuses 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 galette charentaise. 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

3. L'HUÎTRE PÉDAGOGIQUE

La découverte d'un milieu maritime



Démonstrateurs-animateurs : Gérard DOIZELET – Jean-Pierre BROCHON

Adresse du site : Route des marais - MORNAC-SUR-SEUDRE

Téléphone : 06 83 71 34 87 – 06 76 87 29 57

Adresse mail : contact@hp-17.com

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

Durée de la visite : environ 2h

Tarif : 4€ TTC par personne (gratuit pour les accompagnateurs)

Au cœur d'un marais maritime, découverte d'un milieu aux nombreuses richesses où se mêlent subtilement **eau douce et eau salée**. Un regard sur un environnement peu connu par une **approche concrète et pratique**. Dans le cadre de l'éducation à l'environnement et au développement durable, **développer le sens de l'observation pour mieux appréhender le milieu** et en apprécier la **diversité biologique et aquacole**. Un parcours en pleine nature en suivant les chemins de l'Homme au milieu des chemins de l'eau. Une **ouverture sur l'exploitation des ressources naturelles par l'Homme**.

A noter que ces deux visites aquacoles (3 & 4) peuvent être couplées le même jour (une le matin, l'autre l'après-midi)

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

Site internet : www.seldemornac.fr

Durée de la visite : environ 1h15

Tarif : 4.00€ TTC par personne (un pochon de 250g de gros sel gris offert à chacun) (gratuit pour les accompagnateurs)

Dans l'un des « plus beaux villages de France », à Mornac-sur-Seudre, une **tradition ancestrale** perdure 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.

4. 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.

5. AUX JARDINS D'ARMÉLYS

Le maraîchage biologique



Agriculteur-animateur : Frédéric GOMBAUD

Adresse du site : Rue de Saintonge - La croix du Bourdon
17600 SAUJON

Téléphone : 06 61 95 17 02

Adresse mail : frederic.gombaudo@educagri.fr

Site internet : (facebook) Aux jardins d'Armelys Saujon

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

C'est sur la commune de Saujon, que s'est implantée Frédéric, **maraîcher en agriculture biologique**. Il vous accueillera pour partager son métier et la richesse de son environnement. Au fil de la journée les enfants y découvriront les **fruits et légumes, les plantes aromatiques et les fleurs comestibles cultivées**. Ils pourront également observer les insectes qui vivent dans ce lieu... Ils seront sensibilisés aux **mécanismes qui régissent les lois de la nature : le soleil, l'eau, la terre, etc.** Afin de mettre les mains dans la terre, **une initiation au semis** sera également proposée aux petits jardiniers en herbe.

Pas de doute, cette journée mettra en exergue les 5 sens des petits et grands.