

L'ÉCOLE VA À LA FERME

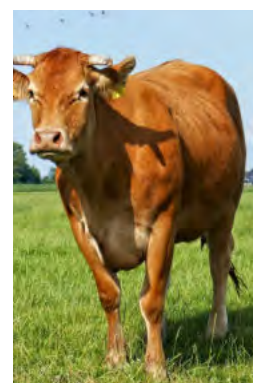
Le programme « L'école va à la ferme » identifie des visites d'exploitations agricoles dont la qualité est garantie par la Communauté d'Agglomération Royan Atlantique (CARA) et par l'Education Nationale (circonscription de Royan).

A l'exception de la thématique ostréicole traitée par une association à vocation pédagogique, les visites sont construites et animées par les producteurs en personne sur le lieu de leur activité professionnelle.

Pour inciter à la découverte des milieux agricoles et aquacoles de son territoire, la CARA prend en charge chaque année une vingtaine de transports aller-retour.

Pour tout renseignement : contactez Vanille LIGNER animatrice du service "Agriculture & Alimentation" de la CARA - 05.46.22.19.19 / v.ligner@agglo-royan.fr

2023-2024
ANIMATIONS SCOLAIRES



Calendrier

Découvrez les **périodes d'accueil** des exploitations et les **niveaux scolaires** accueillis

	janvier	février	mars	avril	mai	juin	juillet	août	septembre	octobre	novembre	décembre	CYCLE 1	CYCLE 2	CYCLE 3
1. Domaine des Princes Le cycle de la vigne et les vendanges !															
2. Ferme Maubay L'origine des ingrédients de la galette charentaise !															
3. L'Huître Pédagogique L'ostréiculture en marais de la Seudre !															
4. Marais Salant La production de sel sur la Seudre !															

A noter :

- Les dossiers pédagogiques complets des visites sont disponibles sur demande
- Les deux visites aquacoles (3 & 4) peuvent être couplées le même jour (une le matin, l'autre l'après-midi)



Journée entière



2 classes acceptées pendant la visite



Possibilité de pique-nique sur place



1. DOMAINE DES PRINCES



Le cycle de la vigne et les vendanges

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 !

Agricultrice-animatrice : Cécile BERNARD

2 Route du Petit village

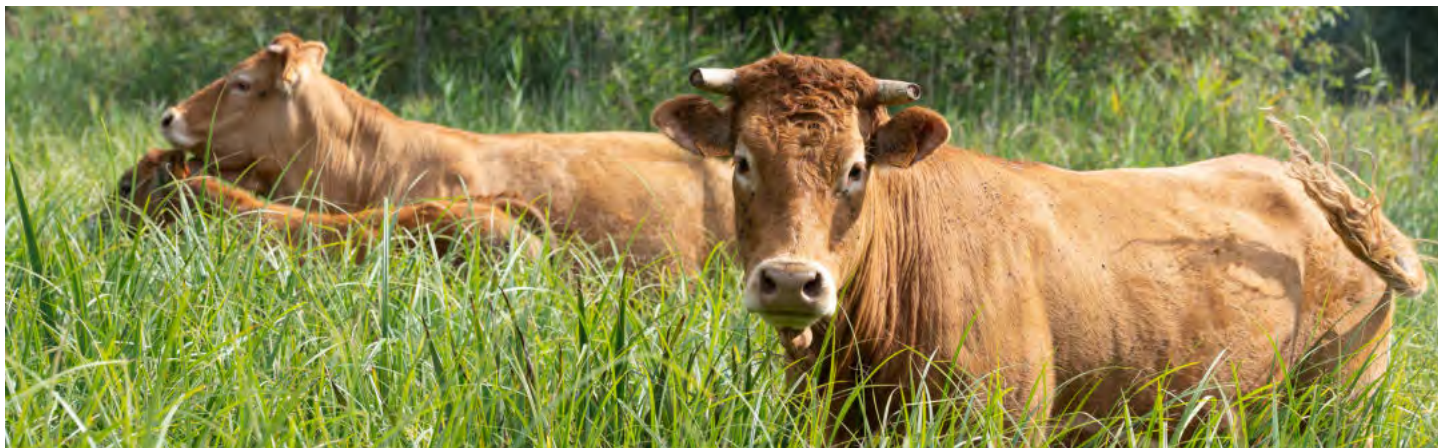
17120 MORTAGNE-SUR-GIRONDE

06 72 07 47 48

lilian.bernard123@orange.fr

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

Tarif : 130€ TTC par classe
(gratuit pour les accompagnateurs)



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 !

2. FERME MAUBAY



L'origine des ingrédients de la galette charentaise !

Agricultrice-animatrice : Nathalie MAUBAY

27 rue des blés d'or - Dirée

17530 ARVERT

06 02 39 95 53

ferme.maubay@gmail.com

Uniquement à la demi-journée pour les PS et MS !
Annulation ou report si mauvais temps.

Tarif : 140 € TTC par classe
(gratuit pour les accompagnateurs)



3. L'HUÎTRE PÉDAGOGIQUE

La découverte d'un milieu maritime

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.

Animateur : Jean-Pierre BROCHON
Route des marais
17113 MORNAC-SUR-SEUDRE
06 76 87 29 57
<http://www.l-huitre-pedagogique.com>

Possibilité de coupler cette visite avec celle du marais salant (une le matin, l'autre l'après-midi)

Durée de la visite : environ 2h
Tarif : 6€ TTC par personne
(gratuit pour les accompagnateurs)



4. MARAIS SALANT

La production de sel sur la Seudre

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.

Agriculteur-animateur :
Sébastien ROSSIGNOL
Rue des Mouettes
17113 MORNAC-SUR-SEUDRE
06 71 09 03 03
marais-salant@orange.fr
www.seldemornac.fr

Possibilité de coupler cette visite avec celle de
l'huitre pédagogique
(une le matin, l'autre l'après-midi)

Durée de la visite : environ 1h15
Tarif : 3.50€ TTC par personne
(gratuit pour les accompagnateurs)