

FERMES PÉDAGOGIQUES

Savoie / Haute-Savoie

www.producteursdesavoie.com/fermes-pedagogiques.html



Les fermes pédagogiques
de Savoie et Haute-Savoie
sont en réseau agréé sous la marque nationale
« Bienvenue à la ferme ».



Les agriculteurs de Savoie et Haute-Savoie vous invitent à découvrir leur production, leur métier, leur passion. Enfants et adultes pourront développer leurs 5 sens, approfondir leur esprit d'observation et étudier le cheminement des produits agricoles : lait, fromage, légumes, fleurs, fruits, viandes, volailles, arbres, escargots, vigne...

Conditions d'accueil

En fonction de vos objectifs de visite, du temps dont vous disposez, de l'âge des enfants, l'agriculteur vous proposera une pédagogie « sur mesure ».

- La réservation, obligatoire, se fait directement auprès des agriculteurs. La capacité d'accueil varie d'un petit groupe à 60 personnes.
- Les visites s'adressent à tous (crèches, écoles maternelles et primaires, collèges, lycées, centres aérés, ...) et peuvent durer 1h30, une demi-journée, voire une journée.
- La plupart des fermes sont équipées pour accueillir un public handicapé ou à mobilité réduite.
- En cas de mauvais temps, toutes possèdent un abri aménagé ou une salle d'accueil.
- Attention, certaines fermes ne reçoivent pas toute l'année.

Informations pratiques

Avant toute visite, contactez directement l'agriculteur afin de mettre au point les détails pratiques de votre réservation :

- Dates, horaires
- Conditions exactes de réservation
- Déroulement de la visite, habillement
- Tarifs, contrat, acompte

Le succès des fermes pédagogiques
ne se dément pas...

Chaque année, le public, petit et grand, montre un engouement pour ces visites puisque près de 25 000 enfants et adultes ont été accueillis dans les fermes en 2014.

Les thèmes traités sont variés, les approches qui se veulent originales peuvent être adaptées à votre demande.

N'hésitez pas à vous renseigner !

Chambre d'Agriculture Interdépartementale Savoie Mont-Blanc
Corinne LAVOREL

52 avenue des îles - 74994 ANNECY cedex 9
Tél. 04 50 88 18 27 - Port. 06 16 67 58 73
corinne.lavorel@haute-savoie.chambagri.fr

1 Chèvres, fromage

La Chèvrerie des Thoules

en cours d'agrément

Caroline et Gérard CRUZ MERGY

Les Thoules

74360 LA CHAPELLE D'ABONDANCE

04 50 81 31 16 - 06 86 80 75 78

carodv74@hotmail.fr

Au centre de la vallée d'Abondance, Caroline et Gérard vous feront découvrir leur passion pour les chèvres et l'agriculture de montagne. Vous découvrirez les coulisées de notre ferme. Vous pourrez ainsi donner le biberon aux petits chèvres, donner à manger aux animaux, fabriquer du fromage blanc... tout en terminant la visite par une dégustation de nos produits.



Objectifs

- Découvrir une agriculture de montagne
- Tout savoir sur la chèvre et ses fromages
- Favoriser le contact avec les animaux
- Eveiller les sens

Méthodes d'animation

Visite guidée, commentée et participative :

- Traite d'une chèvre à la main
- Fabrication de fromage blanc
- Film de présentation de la ferme
- Livre pédagogique pour les enfants et les accompagnateurs

Thèmes possibles

- Alimentation et soins aux animaux (possibilité de donner le biberon aux cabris et le foin aux chèvres)
- Du lait au fromage
- Reproduction des animaux
- De l'herbe au foin (la fenaison)

A proximité

Découverte du village (3 circuits pédestres), Parc à daims, sur la route de Chevenne à 5 mn du centre du village. En hiver : traineaux à chiens ou à chevaux

2 Veaux, vaches, plantes, potager

GAEC Savoie Gascogne

Aude, Julien et René CURDY

512 route de Cornallaz - 74200 MARIN

Tél. 04 50 81 58 89 - 06 82 31 92 14

Fax : 04 50 26 38 52 - aude.curdy@yahoo.fr

Entre lac et montagne, venez découvrir notre exploitation laitière. Intransigeables sur leur passion, Aude et Julien vous feront découvrir la production laitière, le potager et le secret des plantes. Vous pourrez fabriquer ou confectionner, toucher les animaux et autres éléments, sentir les plantes ou le foin, observer...



Objectifs

- Favoriser le contact avec les animaux
- Découvrir l'alimentation des vaches et des veaux
- Mettre ses sens en éveil
- Etudier le potager et les plantes

Méthodes d'animation

- Traite d'une vache
- Approche et contact avec les animaux
- Fabrication fromage blanc, sel aux herbes, sirop, tisanes...
- Ateliers pédagogiques
- Panneaux, jeux, livret
- Parcours des 5 sens
- Jardin interactif

Thèmes possibles

- Le lait de la traite à la fabrication
- L'alimentation des veaux, des vaches et la reproduction
- Du champ de blé au pain
- Du champ à l'assiette
- Le potager et l'atelier des senteurs
- De la pomme au jus

A proximité

Château ou forêt de Ripaille à Thonon, musée du fromage d'Abondance, usine d'embouteillage des eaux d'Evian, balades pédestres ou équestres à Marin (vignes...)

3 Chèvres, chevaux, cochons, lapins et volailles



Objectifs

- Agriculture durable
- Découvrir une entreprise et ses différents métiers
- Le parcours d'un aliment du champ à notre assiette
- Au contact des animaux de la ferme (chèvre, âne, volaille, lapin,...)

Méthodes d'animation

- Visite commentée, Panneaux, outils pédagogiques et livret enseignants/élèves
- Traite d'une chèvre, Fabrication d'un fromage
- Visite des caves d'affinage
- Parcours des 5 sens, autonomie et esprit d'équipe
- Site Internet (préparation de la visite)
- Atelier cuisine avec les trésors de la ferme

Entre Thonon-les-Bains et Annemasse, dans une ferme de montagne, Rebecca et Jean-Yves vous accueillent pour découvrir l'agriculture durable. Tout au long de l'année, dans leurs trois salles chauffées, vous pourrez par exemple fabriquer un fromage et déguster nos produits.

Thèmes possibles

- De l'herbe au lait, Du lait au fromage
- Les cycles de vie des différents animaux
- Un agriculteur, les nombreux métiers d'une entreprise
- Atelier des 5 sens
- Atelier sur l'alimentation et atelier du goût

A proximité

Musée de la faune, musée de l'histoire et des traditions, Accorparc, parcours d'interprétation, rocher d'escalade, randonnée, ski, raquettes, luge...

La Ferme du Petit Mont

Rebecca et Jean-Yves ZUCCARELLI

74470 BELLEVAUX

Tél : 04 50 73 76 04 - rebecca@ifpm.fr

www.ifpm.fr

4 Escargots

Helixa - la Ferme aux Escargots

Sébastien BRIAND

120 chemin de chez Pallud

74250 VIUZ-EN-SALLAZ

Tél. 04 50 36 63 81

contact@helixa.fr - www.helixa.fr

 <http://vimeo.com/73294447>



Entre Annemasse et Saint-Jeoire, au pied de la vallée verte, Sébastien l'héliculteur vous fera découvrir sa ferme et tous les secrets des escargots et il en bave. Venez découvrir sa force sur un hélixodrome.

Objectifs

- Sensibiliser le public (1h) et les écoles (2h) à un animal peu connu et très accessible pour les enfants
- Possibilité de faire un élevage en classe avant la visite avec le prêt d'escargots
- Découvrir une ferme innovante dans un cadre montagnard

Méthodes d'animation

- Accueil du groupe, explication sur l'héliculture
- Roulement sur des ateliers ludiques par petits groupes

Thèmes possibles

- Son déplacement, son alimentation
- Ses prédateurs, son anatomie...

Conditions

- Visite en extérieur ou abritée si pluie
- Accueil d'avril à juin pour les écoles
- Visite en juillet, août pour les familles
- Une classe par demi-journée
- Deux classes de la même école dans une journée avec mise à disposition d'un espace pique-nique et d'intervenants extérieurs pour prendre en charge la 2ème classe
- Programme pédagogique adapté aux primaires, du CP au CM2

A proximité

Musée paysan de Viuz, la ferme du Petit Mont de Belleaux, promenade libre au lac du Môle ou autour de la ferme, balade contée avec les intervenants extérieurs...

5 Maraîchage, fleurs et bébés animaux de la ferme

La Ferme de Chosal

ESAT (Etablissement et service d'aide par le travail)

Chosal - 74350 COPPONEX

Tél : 04 50 44 12 82 - Fax : 04 50 44 08 52

animation@fermedechosal.org

www.fermedechosal.org



La Ferme de Chosal vous propose une offre d'animation innovante basée sur la rencontre et le jeu. Notre équipe d'animation vous invite à découvrir différents ateliers. (Accessible à tous)

Objectifs

- Découvrir une agriculture différente et diversifiée
- Comprendre la nature pour mieux la préserver
- Eveiller les sens
- Partager des valeurs de solidarité, de respect des différences et citoyenneté par la rencontre de la personne handicapée

Méthodes d'animation

- Ateliers pédagogiques pratiques
- Salle d'accueil (vidéo, son)
- Jeux ludiques et participatifs
- «Sentier Art & Nature»: œuvres d'artistes et créations des résidents
- Expliquer le concept de développement durable

Thèmes possibles

- Les ânes : contacts et jeux
- Rencontre des animaux de la ferme
- Des fleurs et des couleurs
- Jardiniers en herbe
- Du potager à la cuisine
- Atelier Land'art
- Jeux autour des 5 sens
- Education au développement durable
- Handicap ou pas cap
- Drôles de petites bêtes

A proximité

Ferme de Follon (Coppoex), Parc des Dronières (Cruseilles), Pêch'aventure (Cruseilles), Maison du Salève (Présilly), Hameau du Père Noël (Mont Sion).



6 Vaches, cochons, volailles, lapins...

La Ferme de Follon

Familles THOMASSON / GUIAVARC'H / LABRO

206 route des Noyers - 74350 COPPONEX

Tél : 04 50 44 01 95 ou 06 07 22 16 52

Fax : 04 50 32 80 74

fermedefollon@wanadoo.fr



Au pied du Salève, à proximité de Cruseilles, la Ferme de Follon propose une visite pédagogique adaptée en fonction du niveau scolaire et selon le public accueilli. Pascale vous fera découvrir l'univers de la ferme, les animaux, les produits. Une leçon grandeur nature pour éveiller tous ses sens...

Objectifs

- Découvrir l'univers de la ferme
- Connaître les différentes étapes de la production à votre assiette
- Toucher et observer les animaux
- Éveiller ses sens
- Sensibiliser à l'environnement

Méthodes d'animation

- Visite guidée de l'élevage
- Traite d'une vache
- Approche et contact avec les animaux
- Fabrication du fromage
- Ateliers pédagogiques participatifs et ludiques

Thèmes possibles

- La vache : du veau à la vache, de l'herbe au lait, du lait au fromage, le foin, la paille...
- Le cochon : production, alimentation, habitation
- La fabrication du fromage
- Les thèmes en ateliers participatifs et d'éveil des 5 sens : les veaux, les lapins, les chèvres, les moutons, les volailles, de la graine à la farine, les céréales, l'alimentation

A proximité

Parc animalier des Dronières à Cruseilles, Parc des Epouvantails à Andilly, Hameau du Père Noël au Mont Sion (Saint-Blaise), Maison du Salève à Présilly

7 Moutons et ânes de Provence

La Ferme des Pratz

Anne SERRE et Isabelle DE VINCENZI

57 impasse des Pratz - 74350 CERCIER

Tél : 04 50 77 46 79 ou 06 73 34 36 44

ferme.despratz@wanadoo.fr

www.fermedespratz.com



Les bergères et bergers des Pratz et leurs acolytes (moutons, ânes, chevaux, poules, lapins, paon... sans oublier le petit lutin) se feront un plaisir de vous faire découvrir le métier de berger et la vie des animaux de la ferme. Selon votre temps et vos attentes, plusieurs formules de découverte vous seront proposées.

Objectifs

- Créer un lien sensoriel entre les enfants et le monde de la ferme (remplacer l'écran par le toucher !)
- Découvrir l'élevage d'aujourd'hui, version petite exploitation
- Offrir un support pédagogique aux professeurs des écoles voulant développer un thème particulier (alimentation, reproduction, environnement, etc...)

Méthodes d'animation

- Par petits groupes de 10-15 maxi par atelier, les enfants développeront un contact direct avec les animaux.
- Atelier « Brebis et agneaux » (possibilité de donner le biberon aux agneaux)
 - Approche de l'âne et de son bât (incluant une promenade à dos d'âne pour les plus petits)

- Atelier potager : semer, planter, récolter, sentir, goûter
- Jeux de piste dans et autour de la ferme
- Travail de la laine

Thèmes possibles

- Alimentation et soins aux animaux
- Reproduction et logement des animaux
- De l'herbe au foin (la fenaïson)
- L'agriculteur et la société : du producteur au consommateur
- La flore sauvage

A proximité

Musée de la vache (Frangy), Parc animalier des Dronières (Cruseilles), Maison du Salève (Présilly), Maison du Père Noël (mont Sion), chemin de randonnée « entre Usse et Vuache ».

8 Chèvres, fromages

La Ferme Les Cabrettes

Marie-Hélène et Denis BALLEZ BAZ,
Dominique JOULOT

1100 route du Fresnay, Coteau de Saint-Roch
74700 SALLANCHES

Tél. 04 50 47 87 87 - 06 30 01 80 73

Tél. (Alpage) : 06 09 33 84 04 - 06 86 90 81 18
gaeclescabrettes@orange.fr

Deux sites pour vous accueillir : le siège d'exploitation situé à Sallanches, au pied des Aravis, face au Mont-Blanc du 1er novembre 2014 au 20 mai 2015 et le site d'alpage du 1er juin au 15 septembre 2015 à l'alpage de Sommier d'Aval au Reposoir (74950). Marie-Hélène vous fera découvrir le secret des chèvres dans ce cadre magnifique...



Objectifs

- Découvrir une ferme typique de montagne
- Découvrir la vie en alpage
- Appréhender le chemin de l'éleveur au fromage
- Connaître et comprendre les signes de qualité (AOP chevrotin)
- Éveiller ses sens
- Sensibiliser à l'environnement

Méthodes d'animation et contenu

- Visite guidée et commentée
- Approche et contact avec les animaux
- Panneaux et jeux pédagogiques

- Livret enseignants et élèves
- Salle d'accueil si pluie

Thèmes possibles

- Découverte de la vie en alpage
- Atelier du lait au fromage avec fabrication de fromage
- Atelier autour des sens

A proximité

Centre de la nature montagnarde, piscine, lac des Ilettes, aérodrome, bowling.
20 km de Chamonix et 12 km de Megève.

9 Vaches laitières, fabrication de tomme et Reblochon

GAEC les Montagnards

Famille SOCQUET

74 chemin des Poses - Ormarey
74920 COMBLOUX

Tél : 06 21 02 18 99

delphine.socquet@hotmail.fr

 GAEC.les.Montagnards

En face du Mont-Blanc, la ferme « Les Montagnards » propose des visites toute l'année pour petits et grands. Avec Delphine, vous partirez à la rencontre des vaches, veaux, cochons et découvrirez les secrets de la fabrication du fromage.

Thèmes possibles

- Fabrication du Reblochon
- Alimentation des animaux
- Atelier des 5 sens
- Atelier du goût



Conditions

- Salle d'accueil chauffée en cas de pluie ou neige
- Possibilité de goûter avec les produits de la ferme
- Couloir vitré pour voir la salle de fabrication et le séchoir

A proximité

- De Combloux : sentier du Baroque, sentier et carrières de granite, Musée de la Pente
- De Megève : piscine, lac, randonnées, musée
- De Sallanches : Château des Rubins (Centre de la Nature Montagnarde)
- Des Houches : le Parc de Merlet

Objectifs

- Découvrir la vie dans une ferme moderne
- Toucher, observer les animaux dans leurs milieux
- Découvrir le chemin du lait
- Éveiller ses sens

Méthodes d'animation

- Visite guidée et commentée de la ferme
- Contact avec les animaux
- Atelier de fabrication du Reblochon dans un chaudron en cuivre
- Atelier de fabrication du beurre avec dégustation
- Panneaux pédagogiques et livrets enseignants/élèves (sur demande)

10 Chèvres, fromages

GAEC Les Chamoisées

Christine, Marie et Emilie BRUNET

En hiver : 115 Chemin de Chantapot
74290 ALEX

En été, à l'alpage : Crêt de Chatillon - Le Semnoz
Tél. 06 20 50 87 95

leschamoisees@orange.fr
www.chevreriedalex.fr

Au pied du massif des Aravis l'hiver, sur les pentes du Semnoz l'été en alpage, la ferme des chamoisées vous accueille sur l'exploitation familiale, pour vous faire découvrir le passionnant métier d'agriculteur. Un tête à tête avec les chèvres qui croise la découverte de la magie du lait...



Objectifs

- Découvrir l'univers d'une ferme typique de montagne ainsi que la vie à l'alpage
- Côtoyer et observer les animaux de la ferme
- Eveiller ses sens
- Découvrir les aliments des chèvres suivant les saisons
- Parcourir le chemin de la chèvre au fromage

Méthodes d'animation

- Visite guidée et commentée
- Panneaux, ateliers pédagogiques et ludiques
- Fabrication d'un fromage (« faisselle »)
- Atelier des 5 sens

Thèmes possibles

- Ateliers « Qui vit où ? », « De l'herbe au lait », « De la chèvre au fromage », « Des 5 sens » et « Un corps de chèvre »
- Fabrication et moulage d'une faisselle au lait de chèvre

A proximité

- Au Semnoz : accompagnateur en montagne (découverte faune/fleur), luge d'été, randonnée, VTT
- A Alex : le lac d'Annecy, ski, raquettes, luge (Aravis)





Avec mon
BANQUIER
C'EST BÊTE
mais on se
COMPREND

1^{ÈRE} BANQUE DES AGRICULTEURS*

De l'installation à la transmission,
le Crédit Agricole vous accompagne.

* Source : Banque de France - Part de marché 2014

ca-des-savoie.fr



BANQUE ET ASSURANCES

Le bon sens a de l'avenir.

11 Production laitière et céréales

La Ferme Les Oursons

Louis ALLARD, Hervé CLERC, Gérald BETRIX
et Emmanuel PETTELAT

Chef-lieu - 73410 SAINT OURS

Tél : 04 79 54 94 33 ou 06 20 37 85 51

ferme.les.oursons@free.fr

Entre Chambéry et
Annecy, les Oursons vous accueillent
dans un environnement protégé. Les
enfants «s'éclateront» au milieu des
animaux et s'émerveilleront devant leurs
pains qui sortent du four ou devant le lait
qui se transforme en fromage.

Objectifs

- Découvrir la vie de la ferme
- Approcher, toucher et alimenter les animaux
- Pratiquer la traite de la vache à la main
- Traire la vache
- Reconnaître les céréales dans l'alimentation
- Découvrir la basse-cour

Méthodes d'animation

- Visite commentée de la ferme et du jardin potager
- Contact avec les animaux
- Fabrication du fromage
- Outils pédagogiques : chaudron en cuivre, moulin à farine, four à bois, maquette de la vache « Marguerite »

Thèmes possibles

- Alimentation des animaux (donner le biberon au veau, foin et céréales aux autres animaux)
- Traite de la vache à la main et au robot
- Fabrication du fromage blanc
- Fabrication du pain (à partir du grain de blé jusqu'au four à pain)
- Fabrication du jus de pomme
- Sentier biodiversité autour de la ferme avec livret remis aux élèves

A proximité

- Coopérative laitière « Entre lacs et montagnes » à Saint-Ours
- Musée de la Faune et de la Flore à Gruffy
- Plan d'eau de Lescheraines



12 Vaches laitières, fromagerie, moutons, escargots, fleurs

Lycée Agricole de Savoie

Anne-Lise FRANQUEMAGNE

Domaine Reinach

73290 LA MOTTE SERVOLEX

Tél : 04 79 25 88 03 - 07 82 95 11 34

Fax : 04 79 44 47 41

anne-lise.franquemagne@educagri.fr

www.reinach.fr

Au coeur d'un site
remarquable par ses espaces boisés, son
parc paysager et son château, la ferme du
Lycée agricole comprend un élevage de vaches
de race Tarine locale, une fromagerie transformant
leur lait en tomme de Savoie IGP, un élevage de la
race savoyarde ovine « Thônes et Marthod », un
élevage d'escargots et une production
de fleurs.

Objectifs

- Découvrir le monde vivant : animal et végétal
- Découvrir les pratiques agricoles durables
- Comprendre d'où vient notre alimentation

Méthodes d'animation

- Approche ludique, sensorielle et expérimentale
- Panneaux et matériels pédagogiques
- Courtes vidéos (tonte, fabrication de la tomme..)
- Ateliers en petits groupes (15 personnes maxi)
- Contenu adapté au niveau scolaire (de la maternelle au lycée)

Thèmes possibles

- A la découverte de la ferme
- De la vache aux produits laitiers
- De la toison aux produits finis
- De la graine à la plante
- Comment élève-t-on les escargots ?
- Ça gaze à Reinach
- Les 4 saisons à la ferme



A proximité

La ferme est située à 10 minutes de Chambéry et du lac du Bourget

13 Viticulture

Le Domaine de Rouzan

EARL Denis FORTIN

152, chemin de la Mairie

73190 ST BALDOPH

Tél : 04 79 28 25 58 ou 06 81 22 62 50

Fax : 04 79 28 21 63

domaine.rouzan@orange.fr

www.vinssavoie.fr

A proximité de Chambéry, nous vous invitons à la découverte de notre métier de vigneron et du travail de la vigne au long des saisons. Depuis la taille au cœur de l'hiver jusqu'aux vendanges en automne, vous pourrez observer le développement de la vigne et découvrir toutes les richesses de notre activité.



- Temps de travail dans les vignes
- Lecture de paysage
- Atelier de plantation

Thèmes possibles

- La vigne aux quatre saisons
- Une entreprise viti/vinicole
- Croissance, développement et reproduction d'une plante : la vigne

A proximité

- Musée et centre historique de Chambéry
- Lac de Saint André
- Moulin de la Tourne (Les Marches)
- Parc de la Chartreuse

Objectifs

- Découvrir le métier de vigneron dans la diversité des tâches
- Découvrir une entreprise agricole
- Découvrir les travaux de la vigne
- Voir et toucher les outils

Méthodes d'animation

Un contenu adapté au niveau scolaire avec une ou plusieurs visites dans l'année.

- Diaporama commenté « Une année à la vigne »
- Histoire contée en images « Rouzan, le blaireau raconte une année à la vigne »
- Jeu de découverte des travaux de la vigne et des différents outils



Retrouvez les fermes pédagogiques des Savoie sur le site Internet

[www.producteursdesavoie.com/
fermes-pedagogiques.html](http://www.producteursdesavoie.com/fermes-pedagogiques.html)



Tous les renseignements concernant les fermes pédagogiques des Savoie :

- Description détaillée des activités
- Situation géographique
- Plan d'accès détaillé...



GROUPAMA
TOUJOURS PROCHE
DE VOUS



TOUJOURS
À VOS CÔTÉS

Retrouvez-nous sur groupama.fr



Toujours là pour moi.

Cédez à l'appel de la ferme !



Innov
space
Lauréat
Innov@space 2012

Téléchargez l'application Bienvenue à la ferme

(disponible sur l'AppStore et Google Play)

i-bienvenue à la ferme, un service de proximité pour la promotion de l'agriculture et des territoires avec les 6000 agriculteurs Bienvenue à la ferme proposant des activités de vente directe, gastronomie, séjours et loisirs



Bienvenue à la ferme est une marque des Chambres d'agriculture



Bienvenue à la Ferme Savoie Mont-Blanc
Corinne LAVOREL
Chambre d'Agriculture Savoie Mont-Blanc
52 avenue des îles - 74994 ANNECY cedex 9
Tél. 04 50 88 18 27 - Port. 06 16 67 58 73
corinne.lavorel@haute-savoie.chambagri.fr

