

Envoyé par mail le 5/3/24



Fiche « Projet d'accueil »

Voici une trame sur laquelle vous pourrez vous baser pour élaborer votre projet d'accueil. Il peut être destiné aux organismes prescripteurs qui viennent vous visiter, comme outil de communication « externe ».

Vous pouvez réaliser un document parallèle plus étoffé pour un projet d'accueil plus personnel (précisant vos motivations, l'impact économique de votre projet, la conciliation vie privée/ vie professionnel, votre projet et votre territoire, etc.)

Donnez un titre à votre projet :

Une ferme paysanne ouverte à toutes et à tous au cœur de la nature

Parlez de votre lieu

• Implantation géographique et environnement socio-économique/ socio culturelle

Situé au bord des marais du Lac de Grand Lieu, notre ferme de 143 ha (dont 73 ha dans les marais inondables) est en zone Natura 2000. Ferme laitière en agriculture biologique depuis plus de 25 ans, nous l'avons reprise en 2017. Pour nous une ferme doit être un lieu social, faisant partie intégrante de la vie de son territoire et de ses habitants.

• Description du lieu, quels sont les accueils que vous réalisez déjà dans votre structure ?

Nous sommes au bout d'un chemin sans issue donnant sur les marais.

Nous avons peu de bâtiment, et une grande plateforme. Nous avons aussi une grande salle mais à l'étage et sans label. Entourée du marais d'un côté et de prairies de l'autre, nous sommes à 1,5km du centre du bourg de St Lumine. Nous avons une fromagerie.

Nous souhaitons être une ferme ouverte au public, pour que les gens se rapproche de nos fermes, comprennent leur fonctionnement, découvre qu'une autre agriculture est possible, et d'où vient les produits dans leurs assiettes. Nous voulons aussi que découvrir une ferme ne soit pas un luxe pour les familles, et que tous les milieux sociaux puissent se côtoyer.

C'est pourquoi chacun.e peut venir assister gratuitement à la traite tous les soirs de semaine ou le week-end sur réservation.

Tous les mercredis soirs il y a un marché fermier bio sur notre ferme. L'occasion pour les familles d'échanger avec nous (notre salariée fait la traite, je vends le fromage, et Pascal accueille et échange avec les clients). Les familles peuvent assister à la traite, voir les vaches...et faire leurs courses pour la semaine. Tous les trimestres, un apéritif est organisé pour fédérer les gens et mettre en lumière l'un des producteurs locaux.

Nous réalisons aussi environ 5 visites payantes destinées aux familles avec dégustation durant les petites ou grandes vacances scolaires.

Nous accueillons déjà avec ou sans le GAB44 des élèves des collèges environnant (environ 10 à 15 classes au printemps). Ces visites expliquent le fonctionnement d'une ferme laitière avec transformation fromagère. Le cycle de production d'une vache, le pâturage, l'importance des haies et notre objectif : laisser une terre fertile pour demain et impacter le moins possible notre environnement. La visite a aussi pour objectif de montrer qu'on peut être une femme, non issue du milieu agricole, et s'installer en agriculture.

Nous ouvrons aussi la ferme chaque année pour une soirée irlandaise. Très conviviale, l'entrée est au chapeau, chacun.e peut venir avec son pique-nique ou consommer des assiettes de fromages ou de charcuterie (de notre ferme ou d'une autre ferme bio en porc). L'an dernier il y a eu 400 personnes.

Chaque année nous organisons un grand marché de producteurs bio et locaux et d'artisan pour Noël depuis 2020 sur la ferme, avec des animations, du vin chaud... toutes les animations sont là aussi gratuites, seul le bar permet de payer ses animations.

Tous les 2 ans nous organisons la fête du lait bio, avec petit déjeuner à la ferme, visite, traite des vaches, ateliers ludiques et animations nature. En 2023, il y a eu 400 visiteurs.es et 223 petits déjeuners de servis. Seul le petit déjeuner est payant.

Cette année nous souhaiterions accueillir une compagnie de théâtre un samedi soir avec repas partagé (en cours de préparation).

Et nous participerons au printemps bio avec le 9 juin avec un après midi à la ferme avec visite ludique de la ferme, gouter et traite des vaches (en cours d'élaboration aussi)

Parlez de vous

• Quel est le parcours qui vous a amené à mettre en œuvre cette activité ? (les raisons, le contexte, les démarches entreprises pour y arriver, les formations...)

Pascal et moi-même sommes très sociables, et aiment partager notre métier. Cela a toujours été une évidence qu'il fallait ouvrir notre ferme. La traite a toujours été ouverte à toutes et tous. Puis durant le covid, le marché a pris forme en plus de la vente de nos fromages. Et là... Nous nous sommes rendus compte que cela avait marché, notre esprit avait pris. Notre ferme était devenu un lieu social, de rencontre... les gens se donnaient RDV pour se rencontrer lors de la vente de fromages. Aujourd'hui encore, les gens ne viennent pas seulement faire leur marché, mais discuter...

Les visites destinées aux familles ne marchant pas très bien (pas assez de monde) et pour me renouveler un peu, j'ai fait une formation cette année avec le GAB pour animer des visites de ferme, afin de remodeler entièrement les visites. Je souhaite aussi faire celle avec accueil paysan sur les animations nature.

Pour les autres événements : marché de Noël, fête du lait, soirée irlandaise, nous avons tout créé nous-mêmes et avons une super équipe d'une vingtaine de bénévoles toujours là pour nous aider. Nous avons alors créé une association pour l'événementiel en commun avec une autre ferme : « l'asso qui sème à Grand Lieu ».

A l'aide des réseaux GAB et CIVAM, je souhaitais aussi porter ma voix d'agricultrice dans les écoles. J'ai donc fait aussi une formation pour parler de son métier en dehors de sa ferme avec le GAB, pour apprendre les techniques d'animations pour les élèves et comment faire vivre sa ferme dans une classe.

Quant à Pascal, passionné d'escape game, il vient de suivre la formation avec accueil paysan pour créer un escape game sur la ferme et faire découvrir notre ferme et le marais par ce biais-là. C'est donc un projet en cours de réalisation.

• Quelles sont les valeurs (vos convictions) que vous souhaitez mettre en avant, que vous voulez défendre ?

Nos valeurs sont celles que nous avons signées avec la LPO pour être paysan de nature. Tout est dans ces termes. Une terre fertile pour demain, une autre agriculture est possible, des vaches au pâturage polluent beaucoup moins que des vaches en bâtiment, nous avons besoin de l'élevage pour entretenir nos paysages, un bon lait fait de bons fromages, et une alimentation de qualité, consommer local et bio n'est pas forcément plus cher si on va jusqu'au producteur. Tout le monde est acteur pour préserver la nature, chacun à son échelle, car sans la nature nous n'existeront plus.

• Quels sont vos buts dans le choix d'une telle activité pour répondre à ces valeurs ? (Motivations, défis, enjeux personnels, réalisation de vie) ?

Motivation : la qualité de la terre pour nos enfants, l'échange avec les gens, le partage.

Défi et enjeu personnel : pour toutes les classes sociales

Réalisation de vie : ne pas avoir de regrets, avoir fait du mieux que l'on a pu, avoir essayé un maximum, à notre échelle, faire de bons produits.

• Quelles sont les aptitudes et compétences que vous pouvez valoriser dans cette activité ?

Partage, communication, ouvrir son propre esprit et celui des autres, patience, tolérance, apprentissage, compréhension du monde qui nous entoure, enjeu socio-économique de l'agriculture, enjeu politique

• Est-ce les personnes sur la structure d'accueil (famille, associés, salariés) sont partie prenante au projet? Comment ?

Oui entièrement.

Notre salariée : pour la visite de la traite, car c'est elle qui traite le soir

Pascal pour le marché hebdomadaire, escape game, et événementiel (soirée irlandaise, marché de Noël, printemps bio...), visite professionnelle (lycée agricole, autre ferme...) et autres visites si j'ai besoin

Moi-même pour visite collège, lycée agri, autres fermes, familles, événementiel

Parlez du ou des publics que vous souhaitez accueillir

• Quels publics souhaitez-vous accueillir ? Précisez bien quand cela est possible (âge, type de handicap...)

• Mineurs ASE

X OUI

O NON avec accompagnants

- Mineurs handicapés OUI NON avec accompagnants
 - Adultes âgés OUI NON
 - Adultes handicapés OUI NON avec accompagnants
 - Enfants / jeunes scolaires OUI NON
 - CLSH1 OUI NON en visite ponctuelle mais pas en accueil de jour
 - CLAH (colonies) OUI NON en visite ponctuelle de groupe mais pas en accueil de séjour
 - Avez-vous un agrément administratif : OUI NON pas pour l'instant
- Le(s)quel(s) :

• Souhaitez-vous accueillir :

- en petits groupes encadrés OUI NON
- de façon individualisée OUI NON
- en grands groupes OUI NON maximum 60 personnes

Accueil de loisirs en visite ponctuelle mais pas en accueil

- vacances scolaires OUI NON
- week-end OUI NON
- mercredi OUI NON

Accueil pédagogique

- en intervention en milieu scolaire OUI NON
- sur la ferme / le lieu OUI NON
- à la journée OUI NON
- à la demi-journée OUI NON

Proposez-vous la restauration :

- repas du midi : OUI NON
- pique-nique : OUI NON
- goûter/dégustation : OUI NON
- pension complète : OUI NON

Parlez-nous de votre projet

• Présentation

Notre projet est de continuer ce que nous faisons déjà, en améliorant la qualité de nos visites et diversifier notre public dans le temps que nous avons.

• Quels sont vos objectifs éducatifs ? quelles sont les valeurs que vous souhaitez mettre en avant ? (voir cahier des charges « accueil pédagogique » Accueil Paysan »

Nos valeurs que nous souhaitons mettre en avant, et qui sont pour nous des objectifs pédagogiques sont :

- ✓ Une terre fertile pour demain : haie, pâturage, biodiversité. Une autre agriculture est possible : qui travaille avec la nature, en la respectant
- ✓ Des vaches au pâturage pollue beaucoup moins que des vaches en bâtiment
- ✓ Nous avons besoin de l'élevage pour entretenir nos paysages

- ✓ Un bon lait fait de bons fromages et une alimentation de qualité
- ✓ Consommer local et bio n'est pas forcément plus cher si on va jusqu'au producteur.trice
- ✓ Tout le monde est acteur pour préserver la nature, chacun à son échelle, car sans la nature nous n'existerons plus.
- ✓ C'est quoi être paysan aujourd'hui : on peut gagner sa vie, on peut prendre des vacances, on peut être une femme, on peut ne pas avoir des paysans pour parents...

• Quelles intentions pédagogiques ? (ce que vous voulez travailler à travers les activités)

Nos intentions pédagogiques sont :

- ✓ Qu'est ce qu'une ferme en agriculture bio ?
- ✓ Que faut il pour faire du lait ? de l'eau de la nourriture, un veau.
 - La nourriture : une vache = herbivore = qui mange de l'herbe. 4 pattes => animal qui marche, elle va chercher l'herbe toute seule => pâturage. Préservation des sols => pâturage tournant. Un champ => alimentation équilibrée avec les graminées et les légumineuses pour les glucides et les protéines.
 - De l'eau : préserver l'eau par la haie, qui filtre et retienne. Consommation d'eau des vaches. Le Lait c'est 90% d'eau.
 - Un veau. Vache => mammifère comme nous. Veau sous la mère pour respecter au mieux la nature, veau male et veau femelle, pas le même sort.
- ✓ Le cycle de la vache, de la naissance à sa mort. Car la fin fait aussi partit de l'élevage.
- ✓ Du lait au fromage, aux consommateurs
- ✓ Mon métier de paysanne : du veau au consommateur, un salaire, des vacances

• Quelles activités je propose / peux proposer ?

Je ne fais pas d'activités à proprement parlé.

J'inclus de petites activités au fur et à mesure de la visite selon le public et ce que l'on a décidé ensemble. C'est-à-dire pour collégiens avec des notions de nutrition, de production, de reproduction..., des familles avec de la découverte, et des groupes avec des objectifs selon le public (audiste...) vu avec les encadrants en amont.

Je suis en refonte de toutes mes visites cette année.

Voici les activités que je vais proposer (selon les groupes :))

- ✓ Dans la prairie sans animaux :
 - Lecture de paysage (que voyez-vous, à quoi ça sert...)
 - Trouvez 3 herbes différentes
 - En fermant les yeux sentir les différents types de foin, le toucher... puis ensuite l'observer
 - En fermant les yeux : qu'est ce que j'entends
- ✓ Dans le champ des vaches :
 - Devinez de quelles races sont les vaches (avec des photos)
 - Retrouver 2 vaches du troupeau (à l'aide de photos)
- ✓ Devant le marais
 - Photo en été et en hiver
 - Toucher et sentir la jussie fraîche et sèche
 - Sentir la menthe...
- ✓ Du lait au fromage
 - Sentir, toucher, goûter : le lait, le caillé, le fromage

- Refaire le schéma de la transformation du lait en collectif, avec moi comme guide et des étiquette à replacer du lait au fromage avec les étapes de transformation
- ✓ Mon métier de paysanne
- Refaire le schéma de l'élevage sur notre ferme en collectif avec moi comme guide et des étiquettes à replacer du champ à notre salaire

• Quels moyens / supports pour mes activités ? (une mare, un jardin potager, des ânes...)

J'utilise plusieurs lieux, car ma visite est itinérante :

On commence par la prairie sans animaux, puis foin et enrhubané,

On va voir la stabulation (vide) puis les vaches au champ

On va dans la salle de traite et la laiterie

On finit par la fromagerie avec dégustation

• Comment organisez-vous une journée-type ? (le cas échéant, si ça s'y prête)

Je n'organise que des demi-journées, et cela dépend du public et de la demande, je trouve ça trop compliqué de répondre de façon générale.

Voici ce que nous projetons pour le printemps bio cette année de 15h à 18h30

- ✓ (sur la plate forme ou sur la place du marché s'il fait trop chaud) Présentation de la ferme et de nous, puis d'où vient le lait ? Que faut-il pour faire du lait ?
- ✓ (allez au champ avec les vaches) : explication puis trouver la bonne race de nos vaches selon photo race, Trouver 2 vaches/famille selon leur photo, Trouver 3 herbes différentes, Trouver 3 éléments du paysage. Débat ensuite en plaçant les haies, biodiversité, intérêt et limites du pâturage, eau
- ✓ Rentrer par le marais : Explication de cette réserve naturelle à protéger, présence de jussie, Photo été / hiver, Photo oiseaux / canards, entretien, différents acteurs
- ✓ Devant Fromagerie : Jeu du lait au fromage avec étiquettes mot et photo, Observation du labo par la fenêtre et ouvrir sas de vente pour voir la cave
- ✓ Conclusion : Jeu conclusion cycle de la ferme à faire en collectif
- ✓ Traite des vaches : avec explication, observation des animaux, santé animale. Traire sur 1 quai, visiteurs par groupe de 10

En même temps :

Gouter : à base de produits fait avec du lait : Far breton, crêpes ? boisson : Lait froid ou milkshake maison, Jus de pomme

Vente de nos produits et autres producteurs ?

Autres points à aborder selon vous :