

La Ferme des Délices & Délices Foréziens



La Ferme des Délices Foréziens en quelques mots...

La Ferme des Délices n'a cessé d'évoluer au fil des 5 générations qui se sont succédées... Aujourd'hui, c'est 5 éleveurs, dans un bâtiment **à la pointe de la technologie**, qui élèvent leurs 190 vaches avec amour.

C'est aussi, du lait transformé en **délicieuses crèmes glacées** par Geneviève et Julie GIRAUD avec l'aide de 3 salariées.

C'est encore **les visites de la Ferme** avec Céline, Justine et Flora.

C'est aussi le fameux **labyrinthe de maïs** qui vous invite à l'aventure tous les étés depuis 2017 et le **Lasergame Outdoor** depuis 2020.

Au total c'est 21 à 28 personnes (selon les saisons) qui travaillent sur le site soit une vingtaine de vaches par personne ; ce qui fait de la Ferme des Délices une exploitation qui reste à taille humaine !

C'est enfin **la production d'électricité verte** avec la méthanisation et le photovoltaïque !

Suite à l'incendie du 17 juillet 2022, les activités de loisirs continuent avec de nouveaux thèmes...



Ils ont visité la Ferme des Délices Foréziens



Didier Guillaume - Ministre de l'Agriculture



Loïc Ballet - Télé Matin - Fr2



Pierre Troisgros

Notre Philosophie

Les nouvelles technologies nous permettent d'améliorer le **suivi** et le **confort** de nos vaches.

Notre volonté c'est de nourrir nos animaux avec des **aliments de qualité** !

Ici à la ferme, nous pratiquons une **agriculture de conservation**, appelée aussi agro-écologie, car c'est une priorité pour nous de respecter l'environnement et d'apporter des produits de qualité à nos animaux et aux consommateurs. Nous produisons ainsi l'alimentation de nos vaches mais également nos lentilles vertes, pommes de terre, et, l'orge brassicole transformé ensuite en bières artisanales (en collaboration avec la Brasserie de la Loire)

Avec le lait de nos vaches Prim'Holstein, nous fabriquons de **délicieuses glaces** que vous pouvez déguster après chaque visite. Pour le plaisir de gastronomes, nous sélectionnons nos matières premières avec soin, et, si possible en local.

Nous faisons également de la vente de lait cru, de frites, de steaks hachés, de pommes de terre, de lentilles vertes et de bière fabriquées avec l'orge de la Ferme.

Et comme nous adorons notre métier, nous avons envie de le transmettre et de la partager lors de **visites** que l'on veut personnalisées et **conviviales**, en 2019, nous avons accueilli plus de 11 000 visiteurs.

2022 – 2024 : La reconstruction

Suite à l'incendie du 17 Juillet 2022, La Ferme entame un processus de reconstruction...

Lors de cette reconstruction, nous penserons en priorité au bien-être de nos animaux et restons dans la démarche d'agriculture durable...

Durant ces 2 années, vous pourrez également assister à la reconstruction de la ferme...

Les visites seront différentes mais vous réservent pleins de belles surprises. Toute l'équipe a hâte de vous recevoir. Votre visite durant ces 2 années de transition contribuent fortement à la reconstruction de l'exploitation et nous permettra de sauvegarder les emplois.

Nous vous remercions pour votre présence et votre soutien.

ACCUEIL DES COLLÉGIENS ET LYCÉENS

Le petit +
dégustation de glace
OFFERTE

La Ferme des Délices vous propose des visites riches en découvertes et en gourmandises !

Une rencontre avec des passionnés

Céline, Guy, Lionel, Charles, Julie, Geneviève et leur équipe vous feront découvrir leur univers.

Elevage de **vaches laitières**, fabrication de **glaces artisanales**, **énergies renouvelables** (méthanisation, photovoltaïque), **nouvelles technologies** (traite robotisée), **agroécologie**

(comment « agriculture » rime avec préservation de l'environnement et de la biodiversité ?), production de lentilles, d'orge brassicole... Il y en a pour tous les goûts !



Du contenu pédagogique...

Ferme pédagogique depuis 2012, nous avons à cœur de transmettre notre passion. Nous vous proposons **plusieurs thèmes de visites** ou d'intervention en classe.

Les thèmes peuvent être **ajustés** avec l'enseignant pour correspondre à son programme scolaire.



Adhérent au réseau Bienvenue à la Ferme, la garantie d'une visite réussie...

Être adhérent au réseau Bienvenue à la Ferme c'est correspondre à une charte de qualité, qui passe par les infrastructures nécessaires pour une bonne visite mais également un contenu riche.

Le réseau Bienvenue à la Ferme est signataire d'une convention avec l'inspection académique, les thèmes abordés durant les visites doivent correspondre aux programmes scolaires.



La Ferme des Délices Foréziens

1230 chemin des Sermages – 42210 SAINT CYR LES VIGNES
Réservation de groupes auprès de Céline GIRAUD : 06 85 67 08 89
Secrétariat 04 77 94 62 04
www.lafermedesdelicesforeziens.com



8 THÈMES POUR 8 SUJETS...

Thème 1 : Évolution de l'Agriculture au cours de l'Histoire

Appréhendez l'évolution du monde agricole au cœur de cette exploitation familiale de plus de 200 ans. Partez à la découverte de cette ferme high-tech ancrée dans une politique de développement durable.

Notions :

- L'Agriculture pour répondre aux besoins alimentaires d'une population croissante
- L'Agriculture et le développement durable
- Evolution des outils agricoles : illustration avec le système de traite

Thème 2 : À la découverte du Vivant

Venez découvrir le monde du vivant sur cette ferme de 190ha et de 180 vaches laitières. De la biologie végétale à la biologie animale vous pourrez voir la vie des vaches et les travaux des champs.

Notions :

- L'Agriculture et la préservation des sols : érosion et pratique culturale
- La biologie animale : découvrir la vie de nos vaches (morphologie, alimentation, digestion ...)
- La biologie végétale : biodiversité et cultures (type de plantes, nutrition et symbiose ...)
- Etude d'un écosystème agricole

Thème 3 : Agriculture, biodiversité et gestion des ressources

Vous découvrirez une exploitation soucieuse de l'environnement inscrite au Grenelle de l'Environnement.

Notions :

- Gestion d'une ressource naturelle : l'eau
- De nouvelles pratiques agricoles pour un système alimentaire durable
- Gestion de la biodiversité avec l'Agroécologie
- Une ferme en transition vers l'Agroforesterie



La Ferme des Délices Foréziens

1230 chemin des Sermages – 42210 SAINT CYR LES VIGNES
Réservation de groupes auprès de Céline GIRAUD : 06 85 67 08 89

Secrétariat 04 77 94 62 04

www.lafermedesdelicesforeziens.com



Thème 4 : Agriculture et Génie Génétique

Sur notre exploitation, nous utilisons le génie génétique pour améliorer les performances de notre élevage laitier.

Notions :

- Techniques de sélection génétique en élevage laitier
- Le Génie Génétique et les cultures

Thème 5 : Le Bien-être animal

Vous découvrirez que le bien-être de nos vaches est essentiel pour nous : nutrition, soin, conception du bâtiment ...

Notions :

- Les leviers d'actions pour préserver le bien-être de l'animal
- Bien-être et Production

Thème 6 : Découvrir les énergies

De la rumination à l'électricité ! Quel rôle peut jouer l'agriculture dans la production d'énergies renouvelables ? 2 exemples concrets : le biogaz et l'énergie solaire.

Notions :

- L'énergie : le moteur du monde
- Appréhender les énergies renouvelables
- Les enjeux du XXIème siècle



La Ferme des Délices Foréziens

1230 chemin des Sermages – 42210 SAINT CYR LES VIGNES
Réservation de groupes auprès de Céline GIRAUD : 06 85 67 08 89

Secrétariat 04 77 94 62 04

www.lafermedesdelicesforeziens.com



Thème 7 : Du lait à la glace

Partez à la découverte des produits laitiers et plus précisément de la crème glacée : de la traite au produit fini ...

Notions :

- Procédé de fabrication
- Bonnes Pratiques de Fabrication
- Hygiène et sécurité des denrées alimentaires

Thème 8 : Les métiers de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire

Découvrez les différents métiers autour de l'agriculture et de l'agroalimentaire.

Notions :

- Parcours Professionnel et Orientation
- Découverte du monde des métiers en agriculture



La Ferme des Délices Foréziens

1230 chemin des Sermages – 42210 SAINT CYR LES VIGNES
Réservation de groupes auprès de Céline GIRAUD : 06 85 67 08 89

Secrétariat 04 77 94 62 04

www.lafermedesdelicesforeziens.com



LABYRINTHE ET AUTRES ACTIVITÉS

Labyrinthe de maïs - âge minimum conseillé à partir de 4/5 ans. Durée moyenne 1h30

En équipe partez à l'aventure dans le labyrinthe de maïs. Objectif résoudre une énigme qui vous permettra d'en savoir plus sur l'agriculture et retrouvez la sortie !

Lasergame Outdoor - âge conseillé à partir de 5/6 ans. Durée moyenne 1h00

100% fun, dans un mini labyrinthe de maïs ou sur un terrain dédié le reste de l'année, affrontez l'équipe adverse et gagnez un max. de points



L'ESCAPE GAME - 1362 : la révolte paysanne

Âge minimum conseillé à partir de 8 ans. Durée moyenne 1h15

Après la défaite des Comtes du Forez à la bataille de Brignais, les Ducs de Bourbon prennent le contrôle de la plaine du Forez. Famines, épidémies et crises économiques font rages dans la région. Vous et vos amis paysans étiez à la tête d'une révolte quand vous avez été capturés par les vassaux du Duc de Bourbon. Enfermés à double tour dans une geôle du castrum de Bellegarde, la potence vous attend. Arriverez-vous à vous échapper avant votre exécution ?



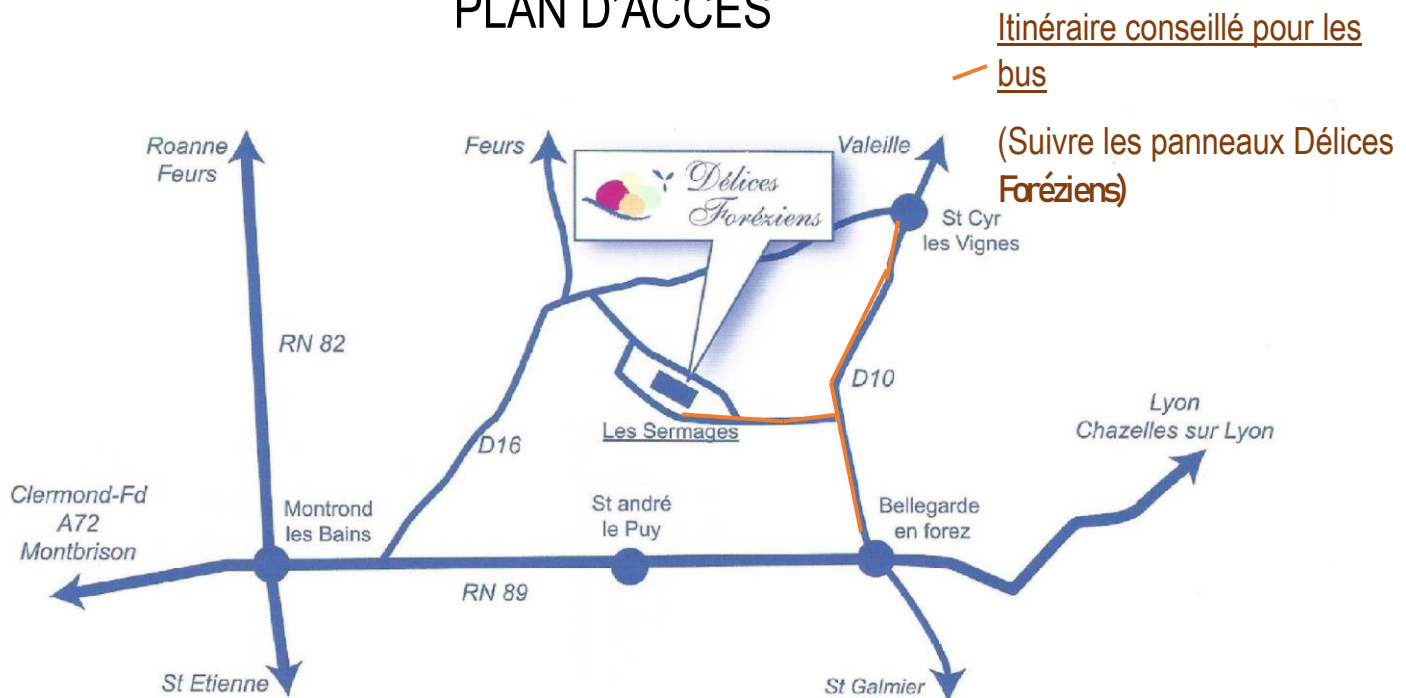
La Ferme des Délices Foréziens

1230 chemin des Sermages – 42210 SAINT CYR LES VIGNES
Réservation de groupes auprès de Céline GIRAUD : 06 85 67 08 89
Secrétariat 04 77 94 62 04
www.lafermedesdelicesforeziens.com



INFORMATIONS PRATIQUES

PLAN D'ACCES



Equipements :

- ✓ Parking autocar (visite gratuite pour le chauffeur et le guide touristique)
- ✓ Sanitaire et Eau potable
- ✓ Espace couvert et chauffé équipé de tables et bancs
- ✓ Aire de pique-nique

Après le labyrinthe et une visite, un cornet de glace vous est offert.



La Ferme des Délices Foréziens

1230 chemin des Sermages – 42210 SAINT CYR LES VIGNES
Réservation de groupes auprès de Céline GIRAUD : 06 85 67 08 89

Secrétariat 04 77 94 62 04

www.lafermedesdelicesforeziens.com



TARIFS

Pour les Collèges, Lycées

Toutes les formules comprennent : 1 dégustation 1 cornet 1 boule par personne

JOURNÉE (avec visite guidée et jeux en autonomie en alternance)

2.5 à 3h de visite et/ou atelier au choix avec une guide animatrice

2.5 à 3h d'activité en autonomie et/ou parcours Graine d'Agriculteur et/ou labyrinthe de maïs (de fin juin à mi-septembre)

9,90€ / élève

Groupe – de 12 élèves : 118.80€

JOURNÉE (100% visite et/ ou atelier avec une animatrice de la ferme)

4.5 à 5h de visite et/ou atelier au choix avec une guide animatrice

12,90€ / élève

Groupe – de 12 élèves : 154.80€

VISITE et/ou ATELIER GUIDÉ d'1h30 à 2h

Avec possibilité d'avoir 1h d'activité en autonomie et/ou parcours Graine d'Agriculteur

6€ / élève

Groupe – de 12 élèves : 72€

DEMI-JOURNÉE (100% visite et/ ou atelier avec une animatrice de la ferme)

2.5 à 3h de visite et/ou atelier au choix avec une guide animatrice

8€ / élève

Groupe – de 12 élèves : 96€

Tarif accompagnateur : 1 entrée gratuite pour 15 jeunes

Intervention en classe :

Journée : 250 euros

Demi-journée : 150 euros

+frais de déplacement 0,59 euros/km



Visite du Ministre de l'agriculture, Didier Guillaume, le 6 juin 2019

Labyrinthe et autres activités – tarif groupe :

Accès labyrinthe seul : 5,50€/enfant (au lieu de 7 €)

Lasergame Outdoor : 13,50€/enfant (au lieu de 15,90 €)

Escape Game : tarif sur devis

LABYRINTHE 2023
NOUVEAU THÈME
« Les métiers de l'agriculture ! »



La Ferme des Délices Foréziens

1230 chemin des Sermages – 42210 SAINT CYR LES VIGNES
Réservation de groupes auprès de Céline GIRAUD : 06 85 67 08 89

Secrétariat 04 77 94 62 04

www.lafermedesdelicesforeziens.com



À FAIRE AUTOUR DE LA FERME

POUR UN CIRCUIT GASTRONOMIQUE / AGROALIMENTAIRE

- Visite guidée gourmande de la fabrique de pâte à tartiner Chokol'artisan à **Civens**. Au lait, pétillant, noir, caramel au beurre salé... la pâte à tartiner 100% naturelle de Chokol'artisan se plie en quatre pour mettre vos papilles en ébullition. Dégustation à la fin. (16 km de la ferme)
- Visite commentée de l'espace découverte de la source Badoit à **St Galmier**. Plonger dans l'univers Badoit, à la découverte de l'une des bouteilles les plus prestigieuses des tables françaises ! La visite vous permettra de découvrir le puits d'origine. Détente à l'espace boutique suivie d'une dégustation... pétillante. (9 km min de la ferme)

POUR UN CIRCUIT SAVOIR-FAIRE

- L'Atelier-Musée du Chapeau a investi le site de la Chapellerie, dernier grand témoin de l'activité chapelière à **Chazelles-sur-Lyon**. La muséographie très innovante présente les étapes de fabrication du chapeau à partir du poil de lapin avec démonstration de mise-en-forme d'un chapeau. La galerie mode expose plus de 400 couvre-chefs donc des modèles de grands créateurs et vous pourrez même vous chapeauter ! (11 km de la ferme)



- **Bussière** : Voyage au cœur d'un pays de soyeux où le tissage haut de gamme est encore bien vivant. Cette visite guidée et animée du Musée du Tissage et de la Soierie par les « canuts » vous convie à une passionnante découverte de toutes les techniques de tissage d'une étoffe sur les métiers à tisser de 1800 à nos jours. Boutique sur place (25 km de la ferme)



ENTRE NOUVELLES TECHNOLOGIES ET HISTOIRE

- Visite guidée « découverte » du somptueux château de **Bouthéon** qui surplombe la plaine du Forez et la Loire. Le parcours interactif et plein de surprises... permet d'appréhender l'histoire et l'architecture du lieu mais aussi le territoire du Forez et le fleuve Loire. Visite libre des jardins et du parc animalier et botanique. (17 km de la ferme)



- **St Etienne le Moulard**, visite guidée du Château de la Batie d'Urfé, joyau de la Renaissance française et italienne où se croisent tous les arts de cette période bouillonnante et créative : les tapisseries relatent le célèbre roman pastoral de l'Astrée, la bibliothèque, la grotte des rocailles, unique en France et les jardins à la Française où il fait bon flâner... (24 km de la ferme)



Pour un circuit sur mesure, contactez **FOREZ TOURISME**

04 77 52 18 18 - www.foreztourisme.fr



La Ferme des Délices Foréziens

1230 chemin des Sermages – 42210 SAINT CYR LES VIGNES
Réservation de groupes auprès de Céline GIRAUD : 06 85 67 08 89

Secrétariat 04 77 94 62 04

www.lafermedesdelicesforeziens.com

