

# La Ferme des Délices & Délices Foréziens



**La Ferme des Délices Foréziens** en quelques mots...

La Ferme des Délices n'a cessée d'évoluer au fil des 5 générations qui se sont succédées... Aujourd'hui, c'est 4 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 d'une salariée.

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 **laser game outdoor** depuis 2020.

Au total c'est 16 à 22 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...



## 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](http://www.lafermedesdelicesforeziens.com)



## 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.

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 GROUPES

Le petit +  
dégustation de glace

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 **glace 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 hors des murs.

Les thèmes peuvent être **ajustés** en fonction des envies des groupes

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

Être adhérent au réseau Bienvenue à la Ferme c'est répondre à une charte de qualité et à une convention établie en partenariat avec l'Inspection Académique de la Loire. Ainsi, c'est la garantie d'une visite répondant à vos objectifs pédagogiques ainsi qu'à la réglementation en vigueur (sanitaire et sécurité). C'est aussi un travail en réseau qui nous permet d'échanger avec d'autres fermes pédagogiques et de nous améliorer sans cesse.



## 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](http://www.lafermedesdelicesforeziens.com)



# LES ACTIVITÉS PROPOSÉES

## **LA FERME EN HISTOIRE** – crèches et maternelles de 18 mois à 5 ans – durée : +/- 1h30

Partez dans la forêt des contes avec Loup le Loup et **découvrez la fabrication des ingrédients nécessaires pour cuisiner la tarte aux pommes** de Tatie Rosette : les oeufs, le sucre, les pommes, la farine et le beurre. Au cours de l'activité, vous découvrirez poules, le petit verger pédagogique, les cultures de la ferme et bien sûr les vaches\*!

\*le bâtiment des vaches n'étant plus accessible à la visite depuis l'incendie, nous utiliserons une vache en résine de taille réelle que l'on peut traire à la main et vous rencontrerez nos petites génisses pleines d'énergie resté sur le site de la ferme... un moment plein de complicité !

D'autres histoires en cours de création... comme l'histoire de la vache Tablette



## **LES PETITS SCIENTIFIQUES EN HERBES « A la découverte du lait »**

- cycle 2 et 3 (6/12 ans) possibilité d'adapter aux plus petits – durée 2h à 2h30

Découvrez les vaches\* : Comment elles vivent ? Pourquoi et comment elles fabriquent le lait ?

Le tout ponctué de petites expériences, certaines vous permettant de découvrir les propriétés du lait, d'autres pour comprendre les changements d'états de la matière et d'autres plus rigolotes...

\*le bâtiment des vaches n'étant plus accessible à la visite depuis l'incendie, nous utiliserons une vache en résine de taille réelle que l'on peut traire à la main et vous rencontrerez nos petites génisses pleines d'énergie resté sur le site de la ferme... un moment plein de complicité !

## **ANIMATION CHASSE AUX PETITES BETES – découverte de la biodiversité à partir de 3 ans**

Atelier évolutif en fonction du niveau scolaire – de la maternelle au lycée - durée +/- 1h

Cet atelier permet d'apprendre à observer les petites bêtes qui nous entourent, à différencier un insecte, une araignée, un mammifère... en comptant le nombre de pattes, à quoi servent-ils, comment les reconnaître, comment favoriser leur présence... Cet atelier est basé sur l'observation, à l'aide d'une boîte loupe nous irons attraper des petites bêtes pour les observer avant de les relâcher.



## *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](http://www.lafermedesdelicesforeziens.com)



## ANIMATION BIODIVERSITÉ ET AGROÉCOLOGIE à partir de 3 ans - durée : 1h à 2h

Découverte des nouvelles pratiques agricoles au sein de la Ferme des Délices. L'objectif est de développer la vie dans les sols, vous allez en savoir plus par de petites expériences. Une visite où l'on observe et où l'on manipule la terre pour découvrir comment est constitué un sol, qui l'habite, qu'est-ce qui diffère d'un endroit à l'autre et comment les plantes poussent dessus.

De quoi est constitué le sol ? Qui l'habite ? etc...

Le contenu sera adapté en fonction de l'âge des enfants.

## PARCOURS « GRAINE D'AGRICULTEUR » - A partir de la maternelle

Durée : 1h30 à 2h30

Parcours de 1 km



Partez en balade à travers nos terres cultivées à la recherche de 7 panneaux présentant les différentes cultures de la ferme et résolvez l'énigme de l'apprenti cultivateur. Cette balade au grand air sera aussi l'occasion d'observer les petites bêtes dans différents milieux (haie, prairie, cultures...), d'apprendre à les reconnaître et de découvrir leur utilité...

*Parcours pouvant se faire en autonomie ou avec une animatrice (cette deuxième formule vous permettra d'avoir des explications plus complètes et une approche ludique et pédagogique)*

---

## ATELIER GLACES ET SAVEURS - De la Maternelle au Lycée (3/18 ans)

Durée : 45min (si un atelier sur la ferme a été fait avant) – 1h30 si atelier seul

Partez à la découverte des produits laitiers et plus précisément de la crème glacée : de la traite au produit fini... Un atelier gourmand où tous les sens seront mis en éveil ! Vous y découvrirez tous les secrets de la fabrication de glaces et goûterez plein de bonnes choses qui servent à fabriquer la glace (lait, chocolat, caramel, miel...)

Afin de respecter les normes d'hygiène, la préparation de glace est élaborée en amont dans notre laboratoire. Devant les enfants la préparation est versée dans une sorbetière. Durant la transformation en glace, les enfants sentiront la vanille, ils goûteront de la crème pasteurisée (fabriquée à la ferme), le chocolat Weiss utilisé dans la fabrication de nos glaces. Après la visite du laboratoire de fabrication des glaces, nous goûterons la glace à la sortie de la sorbetière.



## 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](http://www.lafermedesdelicesforeziens.com)



## LE PETIT MARCHÉ DU GLACIER - De la Maternelle au Cycle 3 (3/11 ans)

Version approfondie de l'atelier «Glaces et Saveurs»

Durée : 2h

La première partie de la visite permet de découvrir les ingrédients utilisés dans la fabrication des glaces.

1ère étape : Découvrez d'où vient le lait

2ème étape, le sucre : direction le jardin pédagogique pour découvrir la betterave sucrière

3ème étape, les fruits secs ou charnus : découvrez ses ingrédients par un petit jeu autour de nos arbres fruitiers présents dans le jardin pédagogique

4ème étape, le jaune d'œuf : rencontre avec nos quelques pensionnaires du poulailler

5ème étape, la transformation : la suite de la visite se poursuit par l'atelier Glaces et Saveurs (ci-dessus)

**BALADE ANIMÉE « Du champ à l'assiette »** - A partir de la GS/CP (car il y a de la marche mais elle peut s'adapter à tous les âges)

Durée : 4h

Parcours de 5 km



Nous vous emmenons faire le tour de nos terres afin de découvrir les différentes cultures, le cycle de vie des plantes, leurs utilités (pour nourrir les vaches et/ou pour nourrir les hommes). Il vous sera expliqué par exemple la transformation de du colza en huile, de l'orge en farine, etc... En observant et chassant les petites bêtes, vous découvrirez la biodiversité sur différents espaces... Lecture de paysage (point de vue surplombant la plaine du Forez)... une balade ludique et pédagogique riche d'enseignements... pour apprendre à vos élèves à regarder la nature autrement...

**Atelier du maïs au popcorn** - A partir de la GS/CP

Durée : 1h

Un champ de maïs produit plus d'oxygène et abrite plus de biodiversité qu'une forêt mais c'est aussi une plante surprenante utilisée dans de nombreux produits du quotidien (dentifrice, cosmétique, plastique, biocarburant...). C'est aussi une plante délicieuse : maïs au barbecue, popcorn...

Découvrez le cycle de vie des plantes et ses diverses utilités. Un atelier qui se terminera par la fabrication et la dégustation de popcorn...



## 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](http://www.lafermedesdelicesforeziens.com)



## LES PETITS SCIENTIFIQUES EN HERBES « à la découverte des énergies renouvelables et de la biodiversité »

Cycle 3 – Collège – Lycée (8/18 ans) – durée : 1h30

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

Expériences : avec un mini panneau solaire, four solaire. Extension possible si plus de temps de disponibles sur les thèmes suivants : observation du sol et de l'environnement pour découvrir la biodiversité qui nous entoure, l'agroécologie c'est quoi ? La rotation des cultures à quoi ça sert ? La gestion des déchets à la ferme...



### Nouveauté

## Les Ateliers « petits gourmets »

A partir du CP au lycée – durée +/-1h- possible

Ateliers possibles uniquement en petits groupes dans les formules demi-journée à 7,50 € ou dans les formules journées à 12,50 €

### ATELIER PETIT GOURMETS « FABRICATION DE BONBONS AU CAMEL BEURRE SALE »

Uniquement sur les visites à la journée ou demi-journée avec 2 ateliers

A partir du lait de la ferme, nous allons extraire la crème grâce à une écrémeuse, fabriquer du beurre avec une petite baratte et transformer le tout en délicieux bonbons au caramel.

### ATELIER CULINAIRE « CHOCOLAT LIEGEOIS »

A partir du lait de la ferme, nous allons extraire la crème grâce à une écrémeuse, la monter en chantilly pour fabriquer nous même notre délicieux chocolat liégeois.

### ATELIER CULINAIRE « CREPES »

A partir du lait de la ferme, nous allons extraire la crème grâce à une écrémeuse, fabriquer du beurre avec une petite baratte. Ce beurre servira à la fabrication de délicieuses crêpes.

.....



## 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](http://www.lafermedesdelicesforeziens.com)



## Les activités estivales en plein air

**NOUVEAUTE 2021 : lasergame outdoor, aire de jeux gonflables...**

**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 !

**Laser Game Outdoor** âge conseillé à partir de 5/6 ans. Durée moyenne 1h00

100% fun, dans un mini labyrinthe de maïs affrontez l'équipe adverse et gagnez un max. de points



## Les jeux en autonomie

Lorsque nous recevons des groupes de plus de 30 élèves sur les formules à 7.50 € ou 9.50 €, nous divisons le groupe en plus petits groupes de moins de 30. Pendant qu'un groupe est en visite ou ateliers guidés, les autres enfants sont en autonomie sous la responsabilité des adultes accompagnateurs et nous vous proposons de découvrir la ferme en s'amusant. Généralement le groupe en autonomie est divisé en sous-groupes d'environ 5/6 enfants et tourne sur différents ateliers. Pensez à prévoir suffisamment d'accompagnateurs. Ce moment est aussi très apprécié car il permet d'apprendre en jouant !

La ferme des délices met à disposition des enseignants ou animateurs des jeux pédagogiques dont voici quelques exemples :

- Trivial Farmer : jeu de questions/réponses sur la ferme, les glaces...
- Coin lecture avec des livres sur le thème de l'agriculture et Coloriages
- Permis de tracteurs à pédale
- Construction de four solaire
- Chasse aux petites bêtes
- Jeux de classification sur le thème de l'alimentation
- fiches pédagogiques à compléter
- Parcours « Graines d'agriculteur »
- Espace de jeux gonflables
- etc.

Le nombre d'ateliers proposés ainsi que le contenu peut varier en fonction du nombre d'enfants, du temps de jeu en autonomie, de la météo, des souhaits que vous aurez exprimé au préalable.

Ce temps en autonomie est aussi le moment idéal pour les pauses pipi ou pour faire un temps libre si les accompagnateurs le jugent opportun.



## 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](http://www.lafermedesdelicesforeziens.com)



## Activités créatives en supplément (proposées à la suite d'une visite)

### **PHOTO VACHE** à partir de 3 ans

Décorez votre porte-photo en forme de vache que vous pourrez ensuite emmener chez vous.  
Se déroule sur une demi-journée à la suite d'une visite

.....

### **PAQUES à la Ferme** à partir de 3 ans

Décorez votre porte-photo en forme de vache que vous pourrez ensuite emmener chez vous.  
Se déroule sur une demi-journée à la suite d'une visite

.....

### **CARNAVAL A LA FERME** à partir de 3 ans

Fabriquez votre masque en forme de vache. L'après-midi se terminera par un goûter (1 cornet double + 1 verre de jus de fruits)

Animation uniquement pour les groupes de 25 enfants maximum

Se déroule sur une demi-journée

**Et bien d'autres ateliers puisque nous concevons nos visites sur mesure avec l'enseignant...**



## 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](http://www.lafermedesdelicesforeziens.com)



# NOS PARTENAIRES



## **ATELIER AVEC NOTRE PARTENAIRE BB COM.UNIQUE à partir de 12 mois**

France Jupiter intervient auprès des écoles, des crèches et des Relais d'Assistantes Maternelles pour former les professionnels de la petite enfance et proposer aux enfants des ateliers avec la Langue des Signes. A la ferme, elle propose une découverte des animaux de la ferme alliant petites histoires et comptines avec la langue des signes. Ce moyen d'expression permet aux plus petits de mieux s'exprimer et de

développer le langage oral plus facilement.

*Sous réserve de disponibilité de l'intervenante. Tarif sur devis*



## **ATELIER AVEC NOTRE PARTENAIRE MULTI BEES à partir de 3 ans**

« Les abeilles » de Multi Bees vous proposent des ateliers Nature et Zéro Déchets pour sensibiliser les enfants à la nature et à l'environnement.

Exemple de thèmes : les abeilles, c'est quoi le printemps ? argile, dessin de la nature, teinture végétale...

*Sous réserve de disponibilité de l'intervenante. Tarif sur devis*



## **La Ferme des Délices Foréziens**

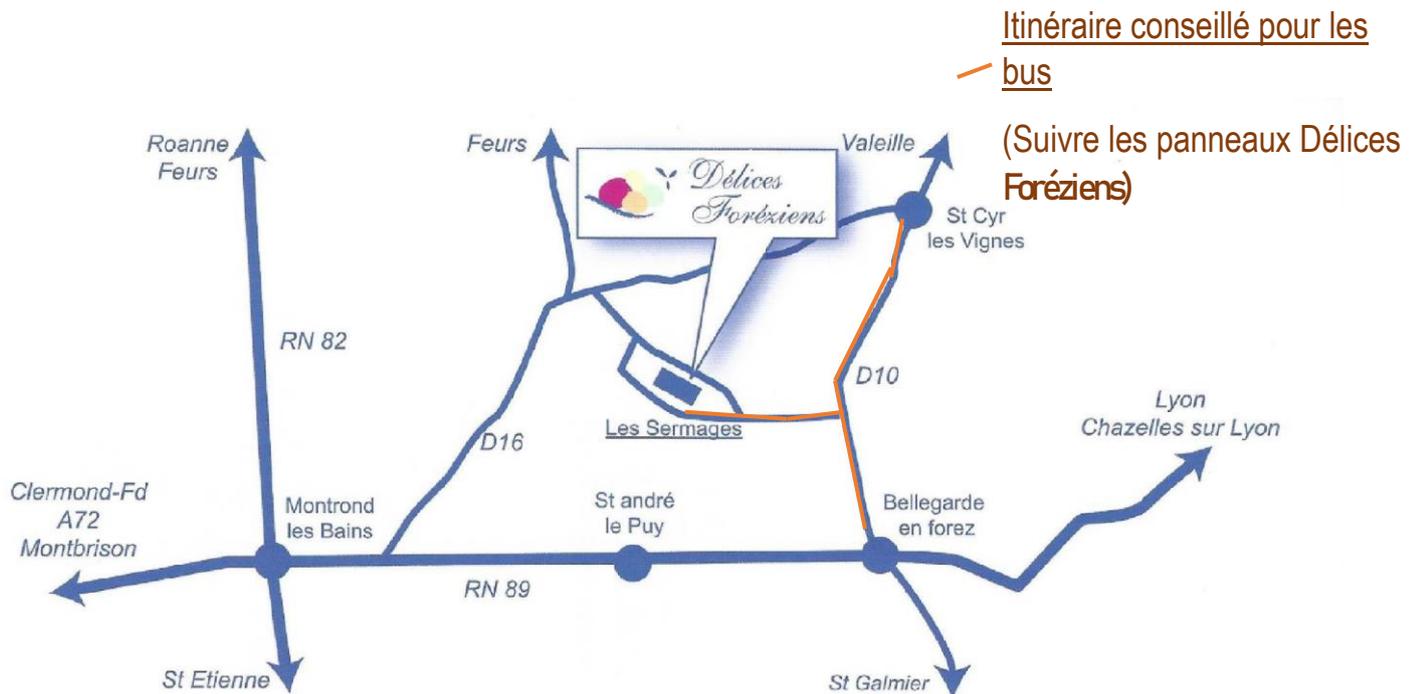
1230 chemin des sermages – 42210 SAINT CYR LES VIGNES  
Réservation de groupes auprès de Céline GIRAUD : 06 85 67 08 89

Secrétariat 04 77 94 62 04

[www.lafermedesdelicesforeziens.com](http://www.lafermedesdelicesforeziens.com)



# LES INFOS PRATIQUES



## Equipements :

- ✓ Parking autocar (visite gratuite pour le chauffeur et le guide touristique)
- ✓ Sanitaire et Eau potable
- ✓ Espace couvert 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](http://www.lafermedesdelicesforeziens.com)



# TARIFS

## Pour les écoles, Collèges, Lycées et Centres de loisirs

### **JOURNEE (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)

1 dégustation 1 cornet 1 boule par personne  
enfant

9,50€ /

### **JOURNEE (100% visite et/ ou atelier avec une animatrice de la ferme)**

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

1 dégustation 1 cornet 1 boule par personne  
enfant

12,50€ /

### **VISITE et/ou ATELIER GUIDEE d'1h30 à 2h**

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

1 dégustation 1 cornet 1 boule par personne  
enfant

5,50€ /

### **DEMI-JOURNEE (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

1 dégustation 1 cornet 1 boule par personne  
enfant

7,50€ /

Tarif accompagnateur : 1 entrée gratuite pour 15 jeunes



## 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](http://www.lafermedesdelicesforeziens.com)



## Intervention en classe :

Thème au choix

vaches laitière, transformation du lait, énergies renouvelables, tri des déchets, les métiers de l'agriculture, la haie et la biodiversité dans les champs...

Journée : 250 euros

Demi-journée : 150 euros

+frais de déplacement 0,59 euros/km

## Labyrinthe et activités de l'été :

TARIF GROUPE

Accès labyrinthe seul : 5.25 €/ enfant (au lieu de 6.50 €)

Lasergame outdoor : 13,50 € / enfant (au lieu de 16 €)

Structures gonflables (aire de jeux privatisée pour 1 heure) : supplément 1€ par enfant

# A FAIRE AUTOUR DE LA FERME

POUR UN CIRCUIT GASTRONOMIQUE / AGROALIMENTAIRE :



Charles  
CHOCOLARTISAN  
Maître Artisan Chocolatier

- Visite guidée gourmande de la fabrique de pâte à tartiner Chocoll'artisan à **Civens**. Au lait, pétillant, noir, caramel au beurre salé... la pâte à tartiner 100% naturelle de Chocoll'artisan se plie en quatre pour mettre vos papilles en ébullition. Dégustation à la fin. (16 km de la ferme)



BADOIT  
Saint-Galmier

- 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)



## 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](http://www.lafermedesdelicesforeziens.com)



## 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 ou 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](http://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](http://www.lafermedesdelicesforeziens.com)





## 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](http://www.lafermedesdelicesforeziens.com)

