

La Ferme des Délices & Délices Foréziens



La Ferme des Délices Foréziens en quelques mots...

C'est 5 générations qui se sont succédées...

C'est 21 à 28 personnes qui travaillent sur l'ensemble du site (selon les saisons).

C'est un bâtiment à la pointe de la technologie (traite robotisée) respectant le bien-être animal et l'environnement.

C'est 230ha de terres cultivées en "agriculture sur sol vivant".

C'est aussi, du lait transformé en délicieuses crèmes glacées depuis 1990.

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

C'est aussi le fameux labyrinthe de maïs qui vous invite à l'aventure tous les étés !

Ce sont les activités de cohésion telles que le Lasergame Outdoor, l'Enquête Game, l'Escape game et le Gîte 6/8 pers.

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



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



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.

2025 : La renaissance

Suite à l'incendie du 17 juillet 2022, les différents bâtiments agricoles ont tous été repensés et reconstruits..

Les vaches sont de retour, elles sont donc accessibles lors des visites, installées dans leur stabulation tout confort et équipée des dernières technologies. Les abords de la ferme sont en train de se refaire une beauté.

Votre visite durant ces 3 années de transition aura contribué fortement à la reconstruction de l'exploitation et nous aura permis de sauvegarder les emplois.

Nous vous remercions pour votre présence et votre soutien.

ACCUEIL DES GROUPES ENFANTS

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, Flora, Justine et Emma 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 et de votre projet sur l'année.

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



THÉMATIQUES DES VISITES

Le descriptif des visites et leur durée sont susceptibles d'être modifiés. Si le temps que vous disposez est plus court que la durée prévue, nous serons obligés de modifier le contenu.

RENCONTRE AVEC NOS VACHES

Durant votre journée, le rendez-vous avec nos vaches est un incontournable !



VISITES ANIMÉES évolutives suivant le niveau scolaire

LA FERME EN HISTOIRE – crèches et maternelles de 18 mois à 5 ans

Durée : +/- 1h30

Une découverte de la ferme et de ses animaux au fil d'histoires, de chansons et de contes.

Partez par exemple dans la forêt des contes avec Loup le Loup et **découvrez la fabrication des ingrédients nécessaires pour cuisiner la tarte aux pommes** de Tatïe Rosette.

Vous préférerez peut-être vous émerveiller devant les supers pouvoirs de laitière de **la vache Tablette et sa joyeuse chanson**, ou bien accompagner notre « Monsieur Louis dans la **plantation de ses grains de maïs**.



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



ATELIER GLACES ET SAVEURS Tous niveaux scolaires.

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...

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 et goûterons la glace à la sortie de la sorbetière.



LE PETIT MARCHÉ DU GLACIER de 3 à 11 ans

Durée : 2h minimum

Version approfondie de l'atelier « Glaces et Saveurs »

La première partie de la visite permet de découvrir les ingrédients utilisés dans la fabrication des glaces : le sucre, le jaune d'œuf avec nos quelques poules, le parfum au verger et surtout le lait avec la découverte de nos vaches et de leur stabulation.

La visite se termine par la transformation avec **l'atelier glace et saveurs** (ci-dessus)



LES PETITS SCIENTIFIQUES « A la découverte du lait » de 6 à 12 ans

Durée : +/- 2h

Entre expériences et découvertes de la vie de nos vaches laitières, endossez le rôle d'un petit scientifique à la découverte de nos animaux et de leur lait. Certaines expériences leur permettront de découvrir les propriétés du lait, d'autres pour comprendre les changements d'états de la matière et d'autres plus rigolotes...



ANIMATION CHASSE AUX PETITES BETES – découverte de la biodiversité

Tous niveaux scolaires.

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

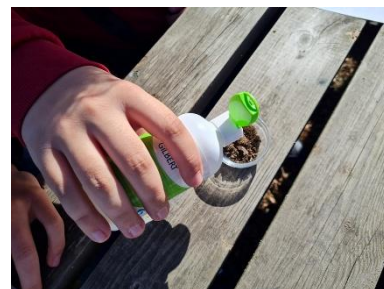
1230 chemin des Sermages – 42210 SAINT CYR LES VIGNES
Réservation de groupes auprès de Céline GIRAUD : 06 85 67 08 89
Secrétariat 04 77 94 62 04
www.lafermedesdelicesforeziens.com



ANIMATION BIODIVERSITÉ ET AGROÉCOLOGIE - de 7 à 18 ans

Durée : de 1h30 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 diverses **expériences**. Une visite où l'on **observe** et chasse les **petites bêtes** grâce à une **boîte loupe** ou une **loupe de botaniste** et où l'on découvre le **système racinaire** et la **macrofaune** qui peuple notre sous sol grâce à notre **bac d'observation pédagogique**. Ils vont aussi **manipuler** la terre pour découvrir comment est constitué un sol, qu'est-ce qui diffère d'un endroit à l'autre et comment les plantes poussent dessus. Le contenu sera adapté en fonction de l'âge des enfants.



PÔLE BIODIVERSITE



ENQUETE GAME de 7 à 18 ans

Parcours de 3 km

Durée : environ 1h30

Munis de leur mallette d'explorateur, les enfants en équipe, parcourent les champs à la recherche de panneaux, et doivent résoudre les différentes **énigmes sur la vie des champs et leur biodiversité**. Acteur de leurs propres découvertes, cet enquête game proche des escape game, les amène à utiliser tous leurs sens. De l'observation à l'odorat, les enfants, dans leur réflexion sont amenés à découvrir l'équilibre fragile et vital de notre biodiversité.



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



Atelier du maïs au popcorn - à partir de la PS. Durée de 1h à 1h30

A travers différentes observations et manipulations pour découvrir ce qu'est une graine, une histoire mimée du maïs fera découvrir aux enfants son cycle de vie. Restitution en commun ou sur table (suivant le temps) de ses étapes.

Son utilité pour l'homme et ses animaux, donne lieu à différentes transformations de la plante : en farine, en ensilage, en pop corn !

A l'automne, un moment de cueillette en plein champs est possible.

Après égrainage des épis, cet atelier se terminera par la fabrication et la dégustation de popcorn...



Atelier du colza à son huile - à partir de la PS. Durée de 1h à 1h30

A travers différentes observations et manipulations pour découvrir ce qu'est une graine, les enfants apprendront le cycle de vie spécifique au colza. Restitution en commun ou sur table (suivant le temps) de ses étapes

A chaque graine sa transformation, et son utilité pour l'homme et nos animaux.

Le blé donne de la farine et de la paille, le colza de l'huile et du tourteau.

Après pressage des graines de colza, cet atelier se terminera par une dégustation.

Les petits explorateurs, du champ à l'assiette. Balade animée » - Tous niveaux scolaires.

Parcours de 1.5km Durée : 2h30

Parcours de 5 km Durée : 4h

Nous les emmenons faire le tour de nos terres pour des missions de recherches, de chasse et de découvertes. Une balade ludique et pédagogique, où les enfants acteurs de leurs découvertes découvriront le cycle des plantes, leurs utilités (pour l'homme et/ou pour les animaux), la transformation du colza en huile, de céréale en farine, la lecture de paysage, mais aussi endosserons le rôle de petits scientifiques à travers une chasse aux petites bêtes et des expériences amusantes sur l'observation de la matière organique dans notre sol.



Les petits créatifs « l'histoire d'une graine » de 3 à 11 ans

Durée : 1h30

La graine : ses voyages, sa dormance, sa germination, ...

Un zoom sur celle qui doit franchir bien des étapes avant de devenir la belle plante qui nourrira nos vaches et nous-mêmes. Une visite qui se terminera par un jeu de reconnaissance de graines avec pour récompense de créer et ramener en souvenir une œuvre.



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



LES PETITS SCIENTIFIQUES EN HERBES « Energies renouvelables et tri des déchets »

A partir de 8 ans

Durée : de 2h00 à 2h30

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...



ANIMATION TRI DES DÉCHETS A partir de 4 ans

Durée : de 1h00 à 1h30

A travers une histoire, les enfants se transformeront en super trieur et découvriront le pouvoir de la bouse de vache !

VISITE ANIMÉE TOUT PETITS



LA FERME EN 10 DOIGTS de 12 mois à 3 ans- durée : +/- 1h30

Une visite multisensorielle de notre ferme et de ses animaux, ponctuée de chants et de manipulations. A découvrir avec ses dix doigts et tous ses sens en éveil...

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



Ateliers culinaires « petits gourmets »

À partir de la maternelle au lycée – durée : de 1h à 1h30.

Ateliers possibles uniquement en petits groupes dans les formules journées à 13,90 €

ATELIER PETIT GOURMETS « FABRICATION DE CARAMEL BEURRE SALÉ »

A partir du lait de la ferme, nous allons extraire la crème grâce à une écrémeuse, fabriquer du beurre et transformer le tout en délicieux 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 « CRÊPES »

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.

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

PLAYMAÏS - à partir de 3 ans

Créer une œuvre en playmaïs. Peut compléter l'atelier « du maïs au pop-corn », en donnant une autre fonction à la céréale.

PÂQUES 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 à la Ferme - à partir de 3 ans

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

Animation uniquement pour les groupes de 25 enfants maximum

Se déroule sur une demi-journée



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



Activités en autonomie

Labyrinthe de maïs -de fin juin à mi-septembre (suivant récolte)

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 !



Course d'orientation « Les œufs de la biodiversité »,

À partir de 6/7 ans

De l'œuf à l'animal qui le couve, longez nos champs sur 2.5km, à la découverte de leurs diversités et de leurs secrets...



Parcours graine d'agriculteur

À partir de 4/5 ans

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...)



Jeux en autonomie

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
 - Tracteurs à pédale
 - Construction de four solaire
 - Chasse aux petites bêtes
- Jeux de classification sur le thème de l'alimentation
 - fiches pédagogiques à compléter
 - 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 jeux 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



Activités de cohésion

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

Activité de cohésion de groupe 100% fun. Affrontez l'équipe adverse et gagnez un max. de points !



L'ESCAPE GAME – 1362 : la révolte paysanne

Activité de cohésion de groupe :

De 2 à 6 joueurs. 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 ?

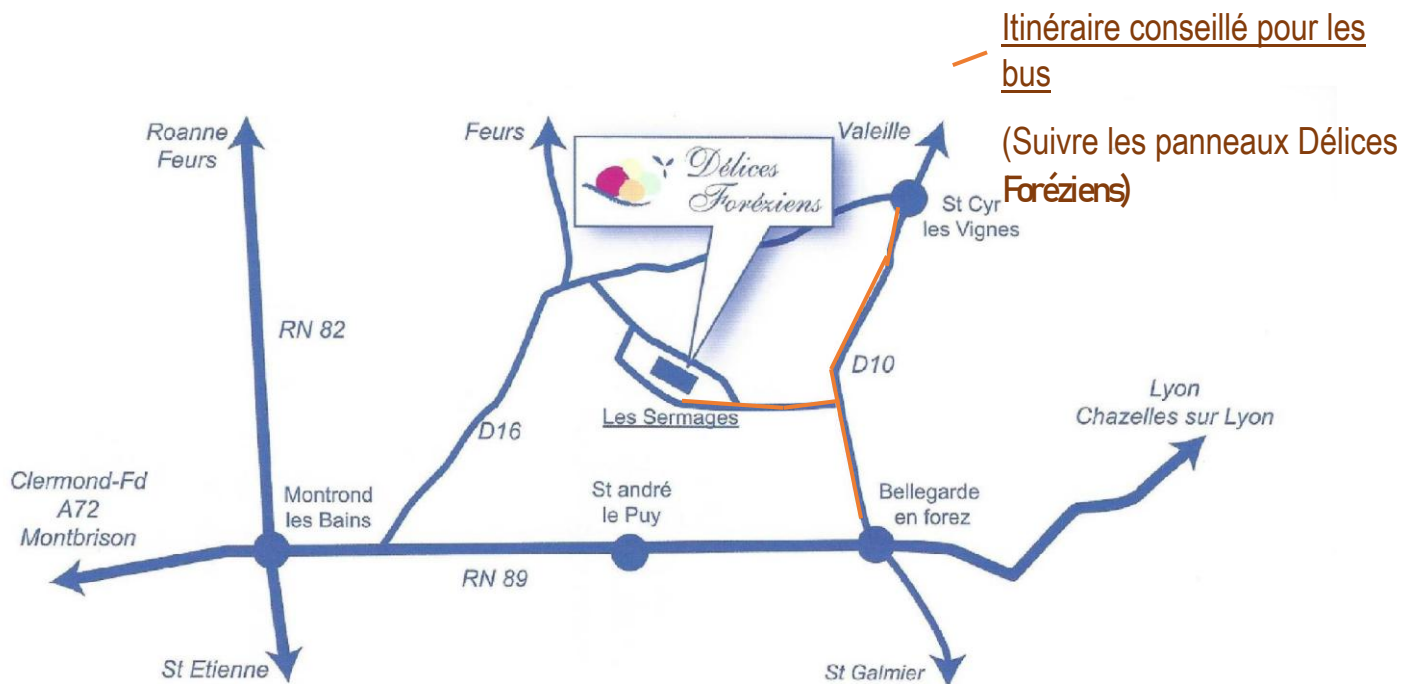


La Ferme des Délices Foréziens

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



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, une glace vous est offerte.



goûtez notre nature



REPUBLIQUE FRANÇAISE

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 + Frais de dossier

Dégustation de la glace enfant offerte

SORTIES JOURNÉE

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

- 2.5 à 3h de visite animée et/ou atelier au choix avec une guide animatrice
- 2.5 à 3h d'activité en autonomie au choix : parcours Graine d'Agriculteur ou labyrinthe de maïs (de fin juin à mi-septembre), de nombreux jeux de société et de classification sur le thème de la ferme (détails p.9) et espaces de jeux extérieurs suivant la météo.

10,90€ / enfant-Groupe - de 12 enfants : 130.80€

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

- 1.5 à 2h00 de visite animée et/ou atelier parmi les thématiques détaillées plus haut, avec une guide animatrice
- 1.5 à 2h00 de visite et/ou atelier au choix ou la location de nos malles d'Enquête game, une exploration champêtre, ludique et pédagogique.

13,90€ /enfant-Groupe - de 12 enfants : 166.80€

A LA ½ JOURNÉE

VISITE GUIDÉE d'1h30 à 2H00

7.50€ / enfant-Groupe – de 12 enfants : 90€

VISITE GUIDEE d'2h30 à 3h00

9€/enfant-Groupe de – de 12 enfants : 108€

+ 1h d'activité en autonomie

VISITE ACCOMPAGNEUR GRATUITE:

1 entrée gratuite/5 élèves de maternelle - 1 entrée gratuite/10 élèves de primaire, 1 entrée gratuite pour 12 élèves de collège. **Accompagnateur supplémentaire : 5€.** Tarif glace accompagnateur : 2.50€.

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 autres activités de loisirs :TARIF GROUPE dès 15 pers

Accès labyrinthe seul : 6.50 €/ enfant (au lieu de 7.50 €)

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

Escape Game : 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

