

# La Ferme des Délices & Délices Foréziens



LYCÉE

*Eveillez tous vos sens pour une expérience hors du commun au cœur de cette exploitation familiale nouvelle génération. Le lait produit à la ferme est transformé en crèmes glacées.*

*A la journée ou à la demi-journée nous vous proposons une visite et/ou une intervention en classe personnalisée pour répondre à vos objectifs pédagogiques.*

*Une visite surprenante et gourmande qui se termine toujours par un cornet de glace.*

## La Ferme des Délices

- depuis 200ans -



180 vaches laitières : 1 600 000L/an

3 robots de traite

190 hectares de terres cultivées

1 unité de méthanisation 80kW/h

1800m<sup>2</sup> de panneaux photovoltaïques

40 000L de glaces par an

Plus de 10 000 visiteurs par an



La Ferme  
des Délices

La Ferme des Délices & Délices Foréziens  
1230 chemin des sermages – 42210 ST CYR LES VIGNES

[visites.delicesforeziens@orange.fr](mailto:visites.delicesforeziens@orange.fr) - 06 85 67 08 89

[www.la-ferme-des-delices.com](http://www.la-ferme-des-delices.com)



# La Ferme des Délices

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.



## Thème 1 : Evolution de l'Agriculture au court de l'Histoire

Appréhendez l'évolution du monde agricole au cœur de cette exploitation familiale de plus de 200ans. 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 : A 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

## 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

# La Ferme des Délices

## 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

## 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 et agroalimentaire



La Ferme des Délices & Délices Foréziens  
1230 chemin des sermages – 42210 ST CYR LES VIGNES  
[visites.delicesforeziens@orange.fr](mailto:visites.delicesforeziens@orange.fr) - 06 85 67 08 89  
[www.la-ferme-des-delices.com](http://www.la-ferme-des-delices.com)



# La Ferme des Délices

Tous les thèmes peuvent être ajustés avec l'enseignant pour correspondre au mieux aux objectifs pédagogiques.



## TARIFS

### VISITES

Journée : **9,50€/élèves**

Demi-journée : **5,25€/élèves**

### INTERVENTION EN CLASSE

Journée : **250€**

Demi-journée : **150€**

**+ frais de déplacement 0,59€/km**

## VISITES

### EQUIPEMENTS à DISPOSITION :

- Abris de 80m<sup>2</sup> environ couvert et chauffé
- Coin pique-nique
- Point d'eau potable
- Toilettes



La Ferme des Délices & Délices Foréziens  
1230 chemin des sermages – 42210 ST CYR LES VIGNES  
[visites.delicesforeziens@orange.fr](mailto:visites.delicesforeziens@orange.fr) - 06 85 67 08 89  
[www.la-ferme-des-delices.com](http://www.la-ferme-des-delices.com)

