

présentation de la ferme ...

Depuis 2018, Thomas Bernardi construit sa petite ferme au sein du bocage en bordure de l'étang de Gruellau, site protégé et remarquable de Loire-Atlantique. Tout d'abord, il a commencé par planter et aménager le jardin pédagogique de la ferme, cœur de l'exploitation mais aussi jardin vivrier de la famille, parsemé de fleurs, de légumes et de curiosités botaniques et support des ateliers sur la jardinage. Puis à partir de 2019 il plante sur les 5 ha dont il dispose, plus de 1 000 fruitiers variés, 5 000 théiers, des haies aussi et démarre une activité agricole à temps... plus que plein.

Une fois ces quelques premiers jalons posés, le portail de la ferme s'ouvre aux visiteurs à partir de 2021. La même année le premier thé de la ferme est produit, un des tout premier en France ! Et les premiers fruits commercialisés.

Depuis la ferme grandit avec ses nombreux arbres, arbustes et compagnons divers qui s'y trouvent à leur aise : insectes, papillons, abeilles, oiseaux, mais aussi lièvres, chevreuils, blaireaux, hérissons, grenouilles et autres petits animaux qui fréquentent ces champs frontaliers de la zone protégée de l'étang.

Sur la ferme, on essaie de tout faire dans les règles de l'art : on est labellisé bio depuis 2020, on plante des haies et on maintient celles déjà présentes, on limite la présence du plastique, on creuse des mares et maintient celles déjà existantes, on essaie de favoriser la présence des insectes, et donc des oiseaux et de leurs prédateurs !

Il y a donc des animaux sur la ferme, mais ils sont pour la plupart sauvages !

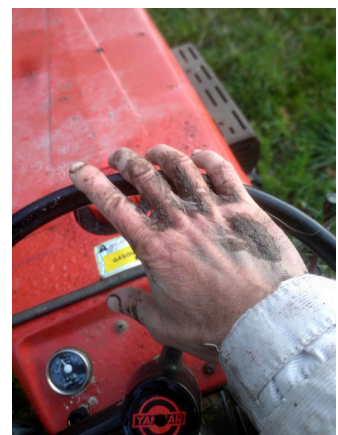
À partir de 2023, les poules débarquent !



... et du paysan.

Formé au lycée agricole de Pau-Montardon il y a vingt ans, Thomas Bernardi arpente depuis les chemins sinueux et passionnant de la pédagogie. Tout d'abord dans le milieu culturel, puis militant, mais toujours associatif pendant plus de quinze ans ! Tantôt chef de projet dans une association qui s'engage pour des technologies libres et accessibles, tantôt formateur sur l'impact environnemental des technologies numériques puis désormais sur le jardinage biologique ou la production de thé local.

C'est avec un esprit combatif et passionné que ce nouveau paysan cherche à partager son amour de la nature et d'une agriculture à taille humaine avec le plus grand nombre de personnes, petits et grands.



démarche pédagogique

Accueillir du monde sur la ferme, c'est avant tout une volonté de partager le travail devenu aujourd'hui rare et méconnu des paysans. Les Landes Vivantes n'est pas représentative de l'ensemble du monde paysan, loin de là, mais elle tend à promouvoir une agriculture à taille humaine, respectueuses de son terroir, de son environnement et des humains alentours.

Par le biais des échanges, des dégustations et des découvertes des productions de la ferme, la parole se libère autour des questions de l'alimentation, de la production et même des conditions de travail pour produire ces denrées !

Tout au long de la journée d'accueil, les visiteurs découvriront comment on fabrique le thé, des éponges ou des récipients fabriqués à partir de courges, des liens à partir de feuilles, ils goûteront du thé ainsi que des fruits de la ferme, et pourront s'interroger sur les pratiques agricoles, la biodiversité et l'alimentation.



accueil à la journée

L'accueil se déroule suivant ces différentes propositions :

- accueil, présentation
- tout au long de la journée, un fil rouge est présent, il fait le lien entre tous et maintien en haleine jusqu'à la fin de la journée : il s'agit de fabriquer un thé tous ensemble. Pour cela, chaque enfant pourra cueillir un bourgeon chacun, puis nous suivrons tous ensemble les différentes étapes de la fabrication, jusqu'à la dégustation en fin de journée.
- visite de la ferme par groupe de 20 personnes, sur 1h durant la matinée et l'après midi.
- en parallèle de ces visites et en supplément du fil rouge, un contenu pédagogique pourra être proposé par les enseignants ou accompagnateurs en collaboration avec le paysan (mise à disposition de ressources sur l'agriculture, la nature et de matériaux pour réaliser des ateliers).
- pique nique sur la ferme à l'ombre des grands chênes
- temps de pause collective avec possibilité de jeux en extérieur.



accueil à la demi-journée

L'accueil à la demi-journée est similaire à l'accueil à la journée excepté pour le fil rouge qui ne pourra pas être mis en place. Il s'agit donc de visites de la ferme, et d'ateliers pouvant être proposé en parallèle avec le corps enseignant ou encadrant, en lien avec le paysan de la ferme.

conditions

Les tarifs pour la journée :

- 4 € HT par mineur,
- 5,60 € HT par adulte accompagnant.

Pour la demi-journée :

- 3,5€ HT par mineur,
- 5 € HT par adulte accompagnant.

Ces tarifs prennent en compte :

- accueil et animation par le personnel de la ferme
- les consommables utilisés durant l'atelier : thé, fruits, divers

Un seuil minimum de 20 personnes est nécessaire pour l'accueil de groupe à la journée ou demi journée. Un maximum de 80 personnes peuvent être accueillies sur la ferme dans les conditions optimales si la météo est favorable.

L'accueil sur la ferme pourra être reporté ou annulé en cas d'impossibilité de report si le temps est défavorable à l'accueil sur le site.

La ferme dispose d'une salle de 40m² avec accès PMR ainsi que de toilettes sèches PMR.



contacts

Thomas Bernardi : thomas@leslandesvivantes.fr ou par téléphone : 06 25 36 95 55



LES LANDES
VIVANTES
FERME PÉDAGOGIQUE, FRUITS, THÉ