

présentation de la ferme ...

En 2018, Thomas Bernardi installe sa ferme dans le bocage en lisière de l'étang de Gruellau, site naturel remarquable au nord de Nantes sur la commune de Treffieux (44). Tout a débuté par le jardin vivrier, cœur de la ferme et jardin nourricier de la famille, peuplé de fleurs, de légumes et de curiosités botaniques. c'est aussi le terrain de jeu des ateliers sur la jardinage. 2019 marque le démarrage des plantations à plus grande échelle. Sur les cinq hectares dont la ferme dispose ont plante plus de 1 000 fruitiers variés, 5 000 théiers, des haies aussi pour réanimer le bocage ! 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, salamandres et autres 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 : labellisation Agriculture Biologique depuis 2020, plantation de haies et maintien de celles déjà présentes, limitation de la présence du plastique, creusage des mares et maintien de celles déjà existantes, partenariat avec la LPO, on essaie de favoriser la présence des insectes, et donc des oiseaux et de leurs prédateurs !

« Y a t-il des animaux sur la ferme ? »

« oui ! mais ils sont pour la plupart sauvages ! »

En plus de la faune indomptée qui circule sur la ferme, quelques poules sont présentes et peut-être prochainement des moutons !



... et du paysan.

Formé au lycée agricole de Pau-Montardon (64), Thomas Bernardi arpente depuis plus de vingt ans les chemins creux et ramifiés 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, respectueuse 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 ! Divers ateliers et mises en pratiques sont proposés dans le cadre de l'accueil de public sur la ferme, à chaque fois est privilégiée un habile mélange entre transmission de connaissances plus théoriques et valorisation des gestes et intuitions des visiteurs lors des temps de pratique. Tout au long du temps d'accueil, les visiteurs découvriront comment on fabrique du thé à partir des feuilles du théier, des éponges ou des récipients à partir de courges, des liens à partir de feuilles, l'intérêt à réinventer le bocage, 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 sur la ferme : différentes formules

visite - « du thé dans le bocage »

Durant deux heures, les participants dégustent plusieurs types de thé ainsi qu'un thé de la ferme au sein même d'un des jardins de thé de la ferme. Le verger de la ferme, la jardin vivrier et les jardins de thés sont arpentés en compagnie du paysan qui jouera le rôle de guide et répondra avec intérêt aux questions et interrogations des visiteurs.

Horaires possibles : 10h – 12h, 14h – 16h ou 16h – 18h

Demi-journée - « un thé vert fait maison »

Durant quatre heures, les participants découvrent l'histoire du thé, ses terroirs, ses différentes couleurs, tout en dégustant plusieurs thés d'horizons variés. Ce sera également l'occasion de découvrir les différents jardins de thé de la ferme, son verger, son jardin vivrier et ses zones sauvages pour l'accueil de la biodiversité. Durant cette demi-journée, une récolte de thé sera effectuée puis une transformation des feuilles en thé vert, mettant en relation directe les visiteurs avec la fabrication de thé.

Horaires possibles : 9h30 – 13h30 ou 14h – 18h

Journée - « un thé noir et de la diversité »

Sur toute une journée, les participants découvrent l'histoire du thé, ses terroirs, ses différents couleurs et recettes de transformation, tout en dégustant plusieurs thés d'horizons variés. Ce sera également l'occasion de découvrir les différents jardins de thé de la ferme, son verger, son jardin vivrier et ses zones sauvages pour l'accueil de la biodiversité. Les visiteurs auront également la joie de récolter et transformer des feuilles de thé de la ferme en thé noir. Ils découvriront également différents thés produits sur la ferme et dégustés au sein des jardins de thé de la ferme. Enfin, il sera présenté aux participants la production de fruits de la ferme et ses engagements en faveur de la biodiversité via notamment son réseau de haies et de mares.

Horaires : 10h – 16h30



Conditions d'accueil sur la ferme :

Coûts :

visite formule « du thé dans le bocage » : 160 €
demi-journée formule « un thé vert fait maison » : 350 €
journée formule « un thé noir et de la diversité » : 590 €

Les coûts sont exprimés en TTC.

La consommation de thé, de fruits et de produits de la ferme durant la visite est incluse dans le coût global de la formule.

Les repas du midi pris sur le site dans le cadre de la formule à la journée sont à la charge des visiteurs et ne sont pas inclus dans les coûts.

Nombre de personnes :

Pas de minimum requis, mais les coûts sont fixes donc il est préférable pour les visiteurs de venir avec un minimum de personnes.

Un maximum de 20 personnes est possible dans le cadre des formules proposées ci dessus.

Au delà de 20 personnes, contacter la ferme pour un devis personnalisé à l'adresse : contact@leslandesvivantes.fr
capacité maximum d'accueil de la ferme sur une journée : 100 personnes en extérieur. 40 personnes en intérieur.

Saisonalité :

La formule « du thé dans le bocage » peut avoir lieu du 15 mars au 15 novembre.

La formule « un thé vert fait maison » peut avoir lieu du 01 avril au 25 septembre.

La formule « un thé noir et de la diversité » peut avoir lieu du 15 avril au 01 octobre.

Accès Et public :

Tout public est le bienvenu sur la ferme : personnes en situation de handicap, étudiants, écoliers, personnes âgées, etc.
le paysan n'est pas xénophobe et sait s'adapter.

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 et d'un abris dans le hangar agricole de 80 m² 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, 124 Sainte-Marie, 44170 TREFFIEUX



LES LANDES
VIVANTES
FERME PÉDAGOGIQUE FRUITS THÉ