



# LES CLÉS DE LA FERME

ACCUEILLIR . CULTIVER . PARTAGER

# LE PROJET

---

Les Clés de la Ferme est une ferme ouverte au public, autour du végétal. Nous voulons montrer qu'un espace fait de prairies peut redevenir vivant et productif en redonnant vie à une ferme du XVIème siècle.

L'objectif est de faire découvrir nos métiers d'agriculteurs tout en valorisant le patrimoine local.

La production agricole est un support pédagogique pour sensibiliser les familles et scolaires aux enjeux de l'alimentation et de l'agriculture responsable



## Principes

- Harmonie et émerveillement
- Découverte du terroir
- Alimentation durable
- Beauté du naturel
- Transmission de savoirs
- Biodiversité et environnement



## Valeurs

Bienveillance

Durabilité

Adaptabilité

Harmonie

Transmission

# POURQUOI ?

- ❑ Reconnecter et connecter le citoyen à la terre, aux plantes et aux animaux qui lui permettent de se nourrir
- ❑ Faire comprendre les enjeux des modes de consommation durable et locale, au travers d'activités interactives et ludiques basées sur des savoir-faire d'hier et d'aujourd'hui.
- ❑ Parce que nous sommes attachés au Gâtinais et que cette belle région regorge de trésors cachés et fut une région agricole riche



# COMMENT ?

Dans un lieu esthétique et harmonieux intégrant un authentique et ancien corps de ferme, le visiteur découvre librement l'agriculture locale et régionale grâce à un accompagnement immersif, ludique et personnalisé.

Grâce aux expériences réalisées à travers un parcours de quelques heures (activités guidées, formations courtes, contenus variés), le visiteur apprend des méthodes pour cultiver et s'alimenter durablement.



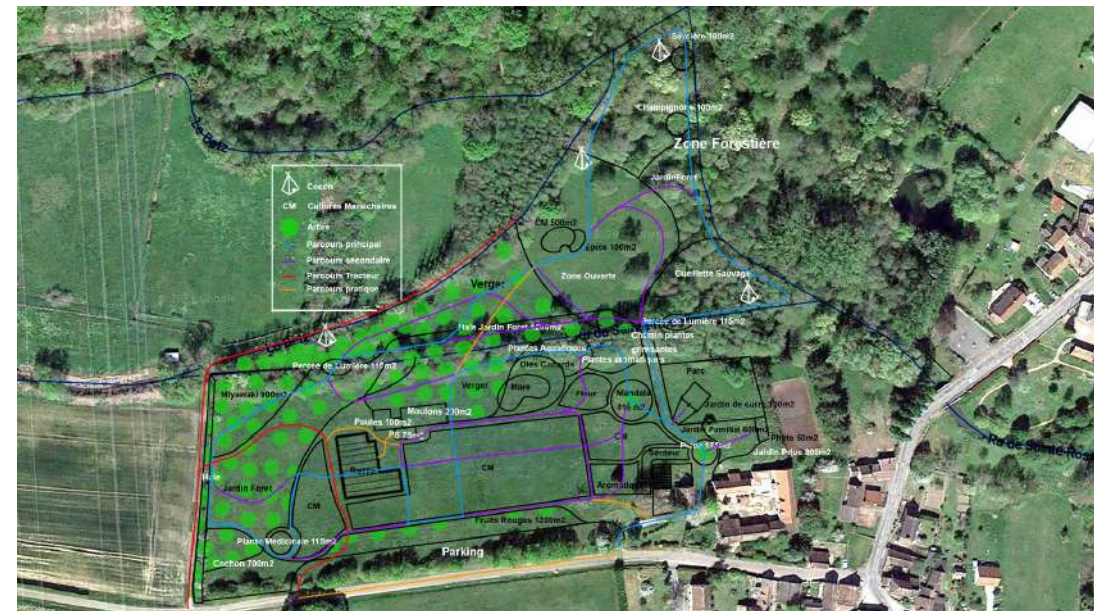
# QUOI ?



Une ferme ouverte au public, tournée autour du végétal dans un espace naturel préservé où la culture régionale et locale est mise en avant et dans lequel des agriculteurs locaux partagent leurs savoirs aux visiteurs, individuellement, en famille ou en groupe.

# NOS OFFRES

1. Une **production agricole** qui s'intensifie d'année en année et devient un support aux visites, aux parcours et à la pédagogie
2. Un **parcours ludique** où les visiteurs sont acteurs, où ils peuvent découvrir les métiers de la ferme et les tâches réalisées par les agriculteurs eux-mêmes à travers différentes thématiques (végétal, biodiversité, culture,...)
3. Des **ateliers** à la carte (participation aux tâches d'exploitation et de transformation individuellement ou en groupe)
4. Un **espace exposition temporaire** pour des présentations ponctuelle et des **expérimentations** (avec / sans herbicide, avec / sans substrat) pour illustrer les avantages de l'Agriculture Biologique et de l'agroécologie
5. **Espace jeux** pour enfants (ex: jeux d'eau, tyrolienne ...) et **espaces de relaxation** et détente pour les adultes (cours d'eau ombragé, chilienne, ...)
6. Un **magasin** des produits de la ferme et de nos partenaires (alimentaires et autres)
7. **Restaurant**
8. **Hébergement de différentes gammes**, avec 5 chambres d'hôtes et hébergements insolites afin de découvrir la vie à la ferme et de dépaysement grâce à une immersion complète et totale



# LES VISITES LIBRES

Ces parcours sont accessibles pour tous les visiteurs du site au prix d'une entrée. Les visiteurs peuvent évoluer dans tous les espaces, observer les animaux, lire les panneaux d'informations ainsi qu'effectuer les activités ne nécessitant aucun accompagnement.

## La Liste des parcours possibles

- ❖ A quoi sert la biodiversité sur une ferme ?
- ❖ Je plante, je récolte et je mange
- ❖ Le tour des sens : observer, toucher, écouter, sentir, goûter
- ❖ Évolution de l'agriculture a travers les âges
- ❖ Elever et respecter les animaux
- ❖ Le cycle de vie des végétaux
- ❖ A quoi sert le sol ?
- ❖ Quand cultiver, quoi, comment?





# PLANNING JOURNALIER

Exemple :

## Planning théorique des animations

9h : Traite des brebis

9h30 : Fabrication de Pain

10h : Récolte des œufs

11h : Récolte des légumes par notre chef

12h : Nourrir les animaux

13h : Traite des chèvres

14h : Beurre et fromage

15h : Meunier

16h : Nettoyage des boxes à cochons

17h : Arossage des légumes

18h : Bonne nuit aux volailles



# PLANNING ANNUEL

Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin
<ul style="list-style-type: none"><li>-Récolte des cultures maraichères hivernales</li><li>-Cuisiner les légumes et fruits de conservation</li><li>-Incubation des œufs de volailles</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Taille des fruitiers</li><li>-Préparation des planches maraichères</li><li>-Premiers semis</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Premières plantations maraichères sous serres</li><li>-Installation de l'irrigation</li><li>-Naissance des premiers animaux</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Préparation du maraîchage en pleine terre</li><li>-Semis pour les cultures de pleine terre</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Paillage des cultures</li><li>-Récolte des cultures primeures</li><li>-Tonte des moutons</li><li>-Récolte de miel</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Récolte des cerises</li><li>-Récolte des fruits rouges</li><li>-Réalisation de confitures</li><li>-Récolte et séchage des PAM</li></ul>

Exemple :

Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
<ul style="list-style-type: none"><li>-Récolte des pêches et abricots</li><li>-Réalisation de confitures</li><li>-Installation des cultures maraichères hivernales</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Récolte des prunes</li><li>-Réalisation des confitures</li><li>-Taille des fruitiers à vert</li><li>-Gestion de l'irrigation</li><li>-Récolte de plantes aromatiques et séchage</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Récolte des pommes et poires de conservation</li><li>-Réalisation de conserves lacto-fermentées</li><li>-Récolte de miel</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Récolte des pommes et poires de consommations</li><li>-Réalisation de jus de pommes et cidre</li><li>-Nettoyage des serres</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Récolte des coings et kiwi</li><li>-Réalisation de gelées et pâtes de fruits</li><li>-Production de bières</li><li>-Récolte des cultures maraichères de conservation</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Récolte des nèfles et kakis</li><li>-Réalisation de gelées et confitures</li><li>-Amender son sol pour préparer la future saison de culture</li></ul>

# PARTENAIRES

Le Rucher des 4  
vallées  
(Apiculture)

En équilibre  
(Médiation  
Culturelle)

Les Jardins de la  
Vallée  
(Permaculture)

Groupement des  
Agriculteurs  
Biologique de Loiret

Château du Mez-Le  
Marechal  
(Tourisme)

Tourisme Loiret

Formations agricoles  
(Chesnoy,...)

Collège Renoir  
(Ferrière en  
Gâtinais)

Programme Leader

Programme AvosID

# QUELLE EQUIPE ?

## BUREAU



**Louise Annaud**

Co-Fondatrice

Humanitaire, Réinsertion et  
Impact local

06 64 20 38 61



**Benoit Ratier**

Co-Fondateur  
Maraîchage biologique et  
Pédagogie  
06 66 99 31 74



**Edouard Convain**

Trésorier, Partenariats et  
Organisation  
06 88 02 19 59



**Eric Massuelle**

Aménagement et gouvernance  
sociale  
06 81 56 42 25



**Théophile Albert**

Maraîchage biologique  
06 73 81 60 87



**Anne-Sophie Mignon**

Maraîchère biologique et Plantes  
Aromatiques et Médicinales  
06 79 67 52 68

## CONSEIL ADMINIS TRATION



**Justine Toqué**

Communication  
06 37 54 32 62



**Prune Passama**

Financement et fondations  
agricoles  
06 76 38 98 21



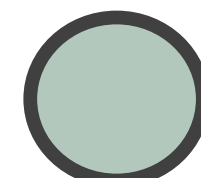
**Léo Drevet**

Permaculteur et formateur  
07 81 04 80 50



**Benoit Vraie**

Médiation Culturelle  
Et Accueil du public  
06 49 92 97 13



**Claude-Eve Spach**

Maraîchère retraitée



**Maxence Bernard**

Communication et  
médiation culturelle  
06 63 88 83 14

## Et autres membres actifs

## CONTACTS

Les Clés de la Ferme  
6 route du Moulin Neuf  
45210 Chevannes

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

06.66.99.31.74

## SUIVEZ-NOUS



@les\_cles\_de\_la\_ferme



Les Cles de la Ferme

