

FERME PÉDAGOGIQUE LES LANDES VIVANTES



Crédit photo : (© Ferme Les Landes Vivantes)

Le moteur de la ferme (labellisée agriculture biologique) est la transmission et la pédagogie !

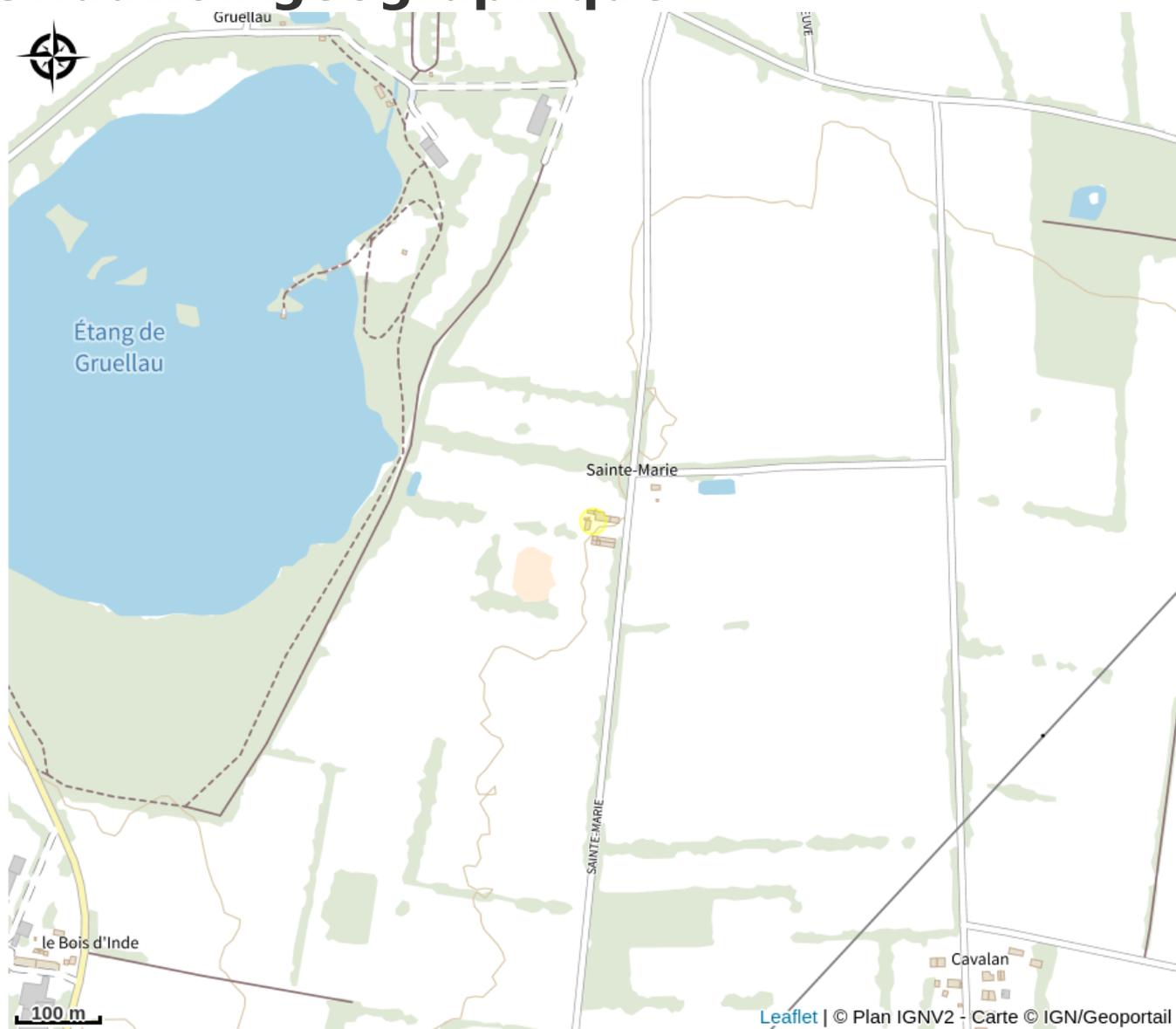
Infos pratiques

Categorie : A faire

Description

Faire découvrir et donner envie de mettre à nouveau les mains dans la terre, faire pousser ses propres légumes, créer des espaces fleuris et accueillants pour la biodiversité, faire pousser des fruits et même son propre thé ! Une ferme ouverte Durant toute l'année, la ferme propose des visites, des ateliers, des formations. Que vous soyez un simple curieux, une famille de gourmets, une école avide de nature ou un groupe d'amateurs de jardin, vous pouvez découvrir le programme de l'année 2025 dans le livret pédagogique et sur le site internet de Les Landes Vivantes. Une production locale et artisanale La ferme produit du thé, des myrtilles, des figues, des cassis, des goyaves, du poivre de Sichuan et d'autres gourmandises à découvrir en frais ou en déshydraté grâce au séchoir solaire de la ferme. Visiter la ferme Venez découvrir une des premières fermes productrices de thé en France depuis 2018 ! Une ferme jardin où se plaît la myrtille, la figue et bien d'autres fruits savoureux dans une zone naturelle remarquable. Fabriquer son thé Réaliser votre propre thé sans avoir à prendre l'avion pour de lointaines contrées ça vous dit ? C'est possible à la ferme, vous pouvez venir faire votre thé vert maison et le savourer accompagné d'une viennoiserie paysanne locale. S'initier et découvrir Au travers divers ateliers mêlant théorie et pratique venez parfaire votre connaissance du monde du thé ou du jardinage bio ! Se former La ferme propose des formations professionnelles pour enseigner le métier de paysan et artisan du thé, depuis la culture du théier jusqu'à la transformation du thé vert et noir. Finançable VIVEA GROUPES ET SCOLAIRES ON FABRIQUE NOTRE THÉ : Pendant une journée, venez fabriquer un thé noir au processus accessible à tous. Un thé collectif, produit à plusieurs mains ! Lors des temps de repos des feuilles, vous profiterez de visites guidées, de dégustations et de présentations sur le thé et la nature. VISITE GUIDÉE DE LA FERME : Venez découvrir une ferme en agriculture biologique, pleine de vie. Vous y trouverez des petits fruits tel que la myrtille mais aussi du thé, cette plante cultivée depuis des millénaires en Asie et depuis peu en France, à la fois belle, savoureuse et saine. VISITE GUIDÉE ET DÉGUSTATION PRODUITS DE LA FERME : Venez découvrir les petits fruits de la ferme : myrtilles, cassis, figues, amélanches ! C'est aussi l'occasion de découvrir la fabrication des fruits déshydratés par la chaleur du soleil. Une méthode savoureuse, économique et écologique pour manger des fruits toute l'année ! VISITE GUIDÉE SPÉCIALE JARDINS DE THÉ DE LA FERME : Une des premières productions de thé en France ! Cette plante cultivée et vénérée depuis des millénaires s'installe dans nos contrées : une visite des cinq jardins de thé de la ferme et dégustation des thés produits sur la ferme : thé noir, thé ombré, thé de cosses, etc. VISITE GUIDÉE DU JARDIN DE LA FERME : Venez découvrir le jardin botanique vivrier situé au cœur de la ferme. Vous y découvrirez une grande variété de légumes, entourés de fleurs et de curiosités botaniques, toutes plus étonnantes les unes que les autres : poivriers, légumes perpétuels, fruits rares, cabanes en osier, etc. PETIT ATELIER DÉCOUVERTE DU THÉ : Venez découvrir l'histoire du thé, ses légendes, ses pays producteurs, ses différentes couleurs, ses grands crus... le tout présenté par le paysan artisan producteur de thé sur sa ferme. En savourant des thés de tous horizons ! Réservations et infos : contact@leslandesvivantes.fr L'agenda de la ferme Les Landes Vivantes est à retrouver sur le site internet de Les Landes Vivantes, ainsi que sur l'agenda Erdre Canal Forêt.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

Sainte-Marie
44170 TREFFIEUX
contact@leslandesvivantes.fr
<http://leslandesvivantes.fr/>