



NOTRE PARCOURS

QUI SOMMES-NOUS ?



CAROL

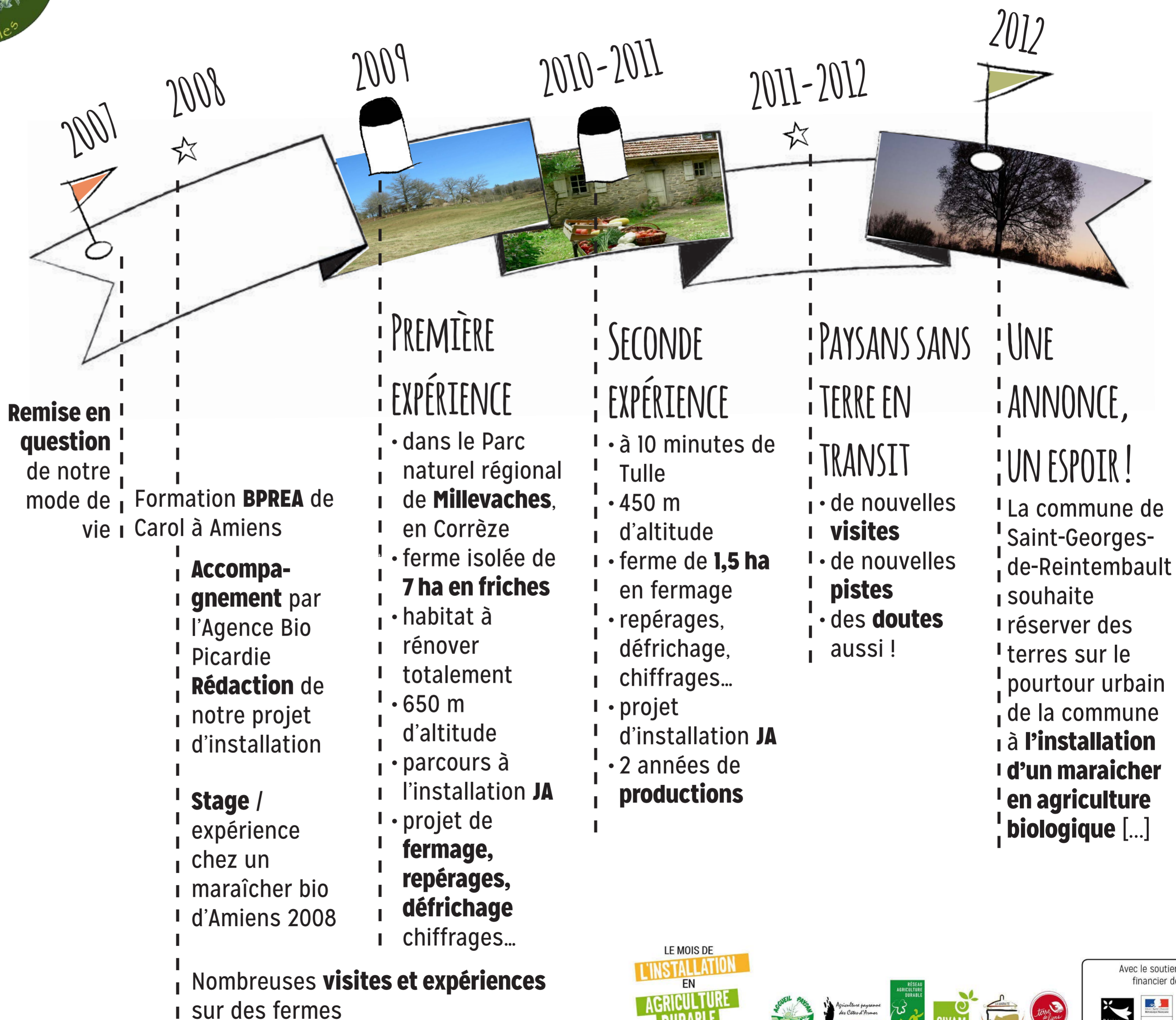
- formation universitaire histoire de l'art et culture française
- BPREA maraîchage biologique
- responsable d'un site culturel et touristique 4 ans
- ouvrière agricole 2 ans
- agricultrice 6 ans



CHRISTOPHE

- formation d'éducateur spécialisé
- formation de cuisinier
- éducateur 8 ans
- responsable de formation 8 ans
- responsable de foyers de vie 6 ans
- Cuisinier 2 ans

Parents de deux ados





LA FERME



SES ESPACES

- SAU : 1,74 ha
- Potager : 1200 m²
- Serre froide : 200 m²
- Verger pommiers : 2000 m²
- Verger diversifié: 1000 m²
- Prairie : 8000 m²

SAINTE GEORGES DE REINTEBAULT

Nord-est de l'Ille-et-Vilaine - 20 km au nord de Fougères - 6 km de la Manche - 30 km de la Baie du Mont Saint Michel
La ferme est une propriété communale (maison, bâtiments et terres)

HORS DE LA FERME...

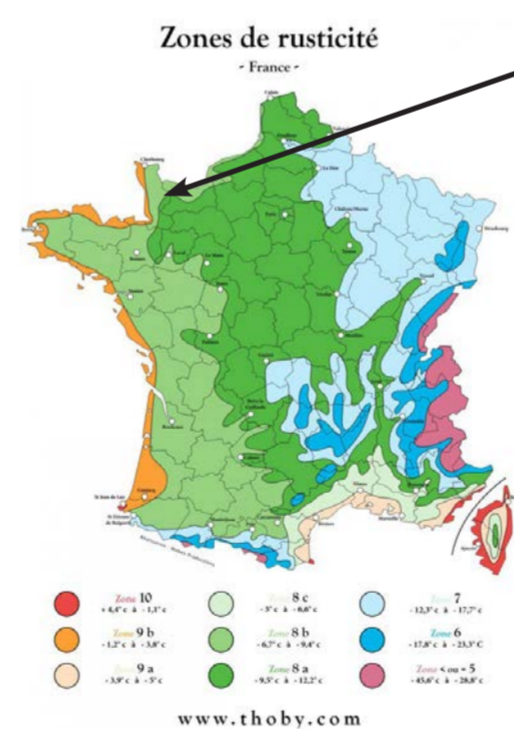
3 SITES CERTIFIÉS

« CUEILLETTE SAUVAGE »

- Commune de St-Georges-de-R^{lt} : sureau, aubépine, nèfles
- Eleveur bio de St-Georges-de-R^{lt} : reine des prés, nèfles
- Baie du Mont-Saint-Michel, à Genêts (50) : plantes de rivages et halophytes, prunelles

UNE ANNÉE D'OBSERVATION

Définition de nos **besoins** et **désirs**, des futures **fonctions** de la ferme
 Etude des secteurs / **zonage**
Design



Zone de rusticité : 8a

QUELQUES DONNÉES

- A 400 m du bourg
- Altitude maxi : 134 m (à l'ouest, le verger)
- Altitude mini : 127 m (à l'est de la prairie)
- Pluviométrie : **1000 mm** en moyenne/an
- Sol : **loess** (limons éoliens) - 13% d'argiles - Un sol qui se ressuie rapidement / **battance** - PH 6
- Précédents culturaux (30 ans) : prairie permanente, pâture à moutons et fauche
- Environnement agricole : production **laitière conventionnelle** (maïs ensilage/prairie permanente)



Hiver 2017 : -12°C sur la ferme





LA FERME, LA BIODIVERSITÉ ET NOUS

ACTEURS RURAUX...

PAYSANS CUEILLEURS



Gourmands qui se la cueillent douce !

- ♥ du "sauvage"
- ♥ des légumes
- ♥ des plantes aromatiques et médicinales
- ♥ des fruits

- ♥ des gelées et confitures
- ♥ des pestos
- ♥ des chutneys
- ♥ des confits de légumes
- ♥ des tisanes et macérats
- ♥ du jus de pomme

- ♥ un marché à la ferme
- ♥ une table paysanne
- ♥ des ateliers de transmission
- ♥ des formations

L'ÉTHIQUE DE LA PERMACULTURE POUR INSPIRATION

- Prendre soin de la **terre**
- Prendre soin de **l'humain**
- Partager **équitablement**

VIVE LA BIODIVERSITÉ COMESTIBLE !



- 15 espèces spontanées (salades)
-
- 55 espèces de légumes dont 128
- espèces de fruitiers dont 122 variétés



LABELS

Nous sommes labellisés Accueil Paysan pour :

- Nos produits paysans
- Notre table paysanne



COMMERCIALISATION

- Une vente à la ferme hebdomadaire de 17h à 19h
- Une vente hebdomadaire à un restaurant (salade sauvage)
- 5 à 6 manifestations par an (fête de la nature, fête des sens, marché de Noël...)

