



En 1787, l'Abbé Rozier propose in-situ les premiers cours gratuits en arboriculture fruitière.

En mémoire de son créateur et d'une histoire de l'agriculture de plus de deux siècles, la ferme pédagogique de l'Abbé Rozier propose aujourd'hui des

animations sous la forme de visites-ateliers, ouvertes à toutes et tous, autour de l'éducation au développement durable.

Le CFPH regroupe plusieurs structures permettant des formations continues longues et courtes de jeunes apprentis ou d'adultes, dont la ferme pédagogique de l'Abbé Rozier.

Adresse: 3 chemin du Chalin, 69130 Ecully

Venir à la ferme de l'Abbé Rozier en TCL

ligne 3 Gorge de loup – Dardilly Le Jubin

ligne 5 Pont Mouton – Charbonnières les verrières

ligne 19 Hotel de ville – le Pérollier

Ces 3 lignes s'arrêtent à Agronomie ou Ecole d'horticulture

Tarifs 6,25- 8,40€/h par personne*

Visite unique ou forfait de visites au fil des saisons.

Ces tarifs comprennent les carnets d'animation, le matériel pour les ateliers, la dégustation de produits de la ferme.

Gratuit pour les accompagnants.

*Selon préparations nécessaires à l'animation

Personnalisation sur mesure des visites-ateliers.

- Chaque animation est modulable en fonction de l'âge, du public accueilli et de la durée souhaitée.
- Chaque visite-atelier est préparée en amont puis animée par un formateur du CFPH.
- Chaque animation peut être ponctuée d'un déjeuner in-situ, ou par le marché de la ferme (mercredis après-midi).

Renseignements et réservations :

FERME PÉDAGOGIQUE

LE MARCHÉ À LA FERME

Camille Valla

Tel. : 06. 04. 93. 03. 69

Tel. : 07 60 37 36 75

Mail : camille.valla@educagri.fr

Mail : ferme.abbe.rozier@aiden-solidaire.com



Centre de Formation et de Promotion Horticole
13, avenue de Verdun
69 130 ECULLY
Tél : 04 78 33 46 12
<https://www.agri-lyon-dardilly-ecully.fr/>



À la découverte de la ferme

Visite de la ferme à travers son **historique**, mais aussi à travers ses **espaces diversifiés et thématiques** :

- Le fruitier et le verger.
- L'enclos des animaux et le rucher.
- Les cultures 'bio' et locales en plein-champs et sous les serres bioclimatiques.
- Le jardin 'graines de pirates'.
- L'arboretum.
- La plateforme de compostage et le projet du micro-méthaniseur et autres innovations...

Jeux d'orientation, de découverte et de dégustation des légumes....

Les amis du jardin

Découverte et distinction des **différentes familles d'arthropodes**, leur cycle de vie et le rôle essentiel au jardin de cette faune diversifiée.

- Comprendre l'importance de la pollinisation et les réseaux trophiques.
- Découvrir les autres auxiliaires du jardin et de la ferme : les annelés ou autres vertébrés à plume et à poil, et participer à leur sauvegarde.

Les ateliers pédagogiques

De la graine à l'assiette

De la graine à la plante

- Comprendre le **cycle de vie des plantes** : germination, croissance et reproduction.
- Connaître et reconnaître les **différentes familles de légumes**, et plus largement du règne végétal (arbres et arbustes).
- Travailler autour et **à partir des graines**, et être capable de constituer une grainothèque, découvrir un jardin conservatoire.
- Connaître le **rôle des pollinisateurs et de l'abeille** en particulier.
- Distinguer les **abeilles sauvages** des **abeilles domestiques**.
- Observer **une ruche** et comprendre son fonctionnement.
- Déguster et distinguer différents miels.
- Découvrir et reconnaître les **fleurs nectarifères**.

De la fleur au miel

Le compost et la vie du sol

- Découvrir le processus de **biodégradation**, la gestion et les méthodes de compostages.
- Visiter une **plateforme de compostage**.
- S'immerger dans l'écosystème des vers de terre.
- Détailler le rôle de la faune spécifique du compost : les décomposeurs.
- Découvrir le métier d'agriculteur et ses **enjeux liés au climat** et à ses changements.
- Découvrir les techniques générales et alternatives : utilisation et **économies d'eau**, association de plantes, **protection biologique** intégrée, réduction des intrants, permaculture.
- Comprendre la **saisonnalité**, l'agriculture biologique, les circuits courts.
- Apprendre à choisir ses pratiques alimentaires et avoir un engagement citoyen éco-responsable.

Une agriculture éco-responsable

