



La Ferme de Paris

Un équipement de la Ville de Paris dédié aux sujets de l'agriculture et de l'alimentation durable

La Ferme de Paris

Située dans le Bois de Vincennes, la Ferme de Paris est une exploitation gérée selon les principes de l'**agroécologie** et du respect du **bien-être animal**.

5 hectares en polyculture-élevage, au service de la pédagogie

La Ferme met en avant des races et variétés à caractère rustique et conservatoire et participe à la sauvegarde de la biodiversité agricole dont l'adaptabilité aux variations climatiques est plus grande.

De la Fourche à la Fourche

Afin d'accompagner les parisien.nes dans la transition écologique du territoire, la Ville de Paris, propose à la Ferme une offre large et gratuite d'ateliers, de chantiers participatifs, d'animations et d'évènements tout au long de l'année pour découvrir les enjeux de l'alimentation et des modes de productions durables.



Chèvre des Fossés



Pomme de terre Belle de Fontenay



Laitue de Rosny



Brebis Ouessant

Sommaire

Les ateliers de la Ferme de Paris

Pour les groupes p. 5

Pour tous p. 6

Les jardins pédagogiques p. 8

Les chantiers participatifs

À l'école de la Permaculture p. 9

À l'école du Verger p. 10

Les évènements p. 11

Les partenariats éducatifs p. 12

Les formations et accompagnements pour les professionnels p. 16

Le réseau Ferme de Paris - 3 petites fermes Parisiennes p. 19

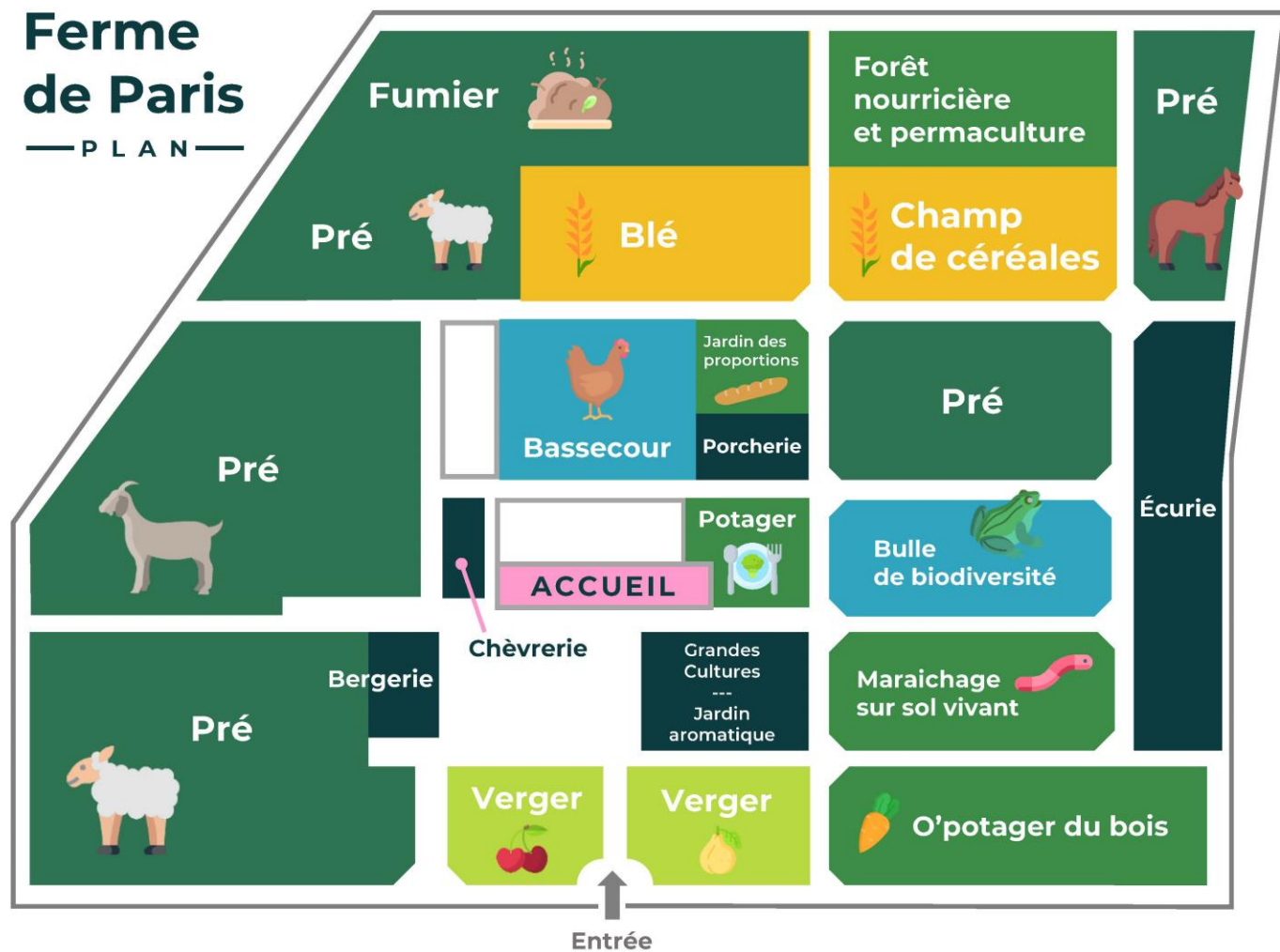
La Ferme de Paris – Un lieu partagé p. 20

Horaires et contacts p. 21

Plan de la ferme p. 22

Ferme de Paris

— P L A N —



La Ferme de Paris

Les ateliers pour les groupes

Une journée à la ferme

La Ferme propose une journée ou une demi-journée interactive et immersive dans le monde agricole : des visites guidées, des ateliers et activités au choix en lien avec le bien-être animal, l'agroécologie et l'alimentation durable (production, transformation et dégustation).



Scolaires tout niveau,
périscolaires, associations



Du mardi au vendredi



Sur inscription



Les céréales du champ à l'assiette

Étapes de la filière, atelier farine et pain



La laine : de la tonte à la pelote

Étapes de la filière, atelier filage et bracelet



Le bien-être animal

Nourrissage des animaux et participation aux activités d'élevage



Manger durable

Atelier au potager bio, cueillette, transformation, dégustation

La Ferme de Paris

Les ateliers pour tous

Pendant les week-end et les vacances scolaires, la Ferme de Paris propose des ateliers récurrents et accessibles à tous :



Scolaires tout niveau,
périscolaires, associations



Du mardi
au vendredi



Sur inscription

Soigneur d'un jour - 2 fois par mois : Immersion dans le quotidien des soigneurs animaliers. Découvrir le métier de fermier, observer, nourrir, conduire les troupeaux vers les pâturages permet de prendre conscience du bien-être animal et des besoins fondamentaux des animaux d'élevage.



Fruits et légumes de saison - 1 samedi par mois : Dégustation d'un fruit et/ou légume de saison, mis à l'honneur directement au champ ou au potager, pour découvrir son mode de culture, de récolte, et de transformation.

Mercredi c'est-tout-vert saison - 1 mercredi par mois de la belle saison : Jardinage participatif au potager bio pour apprendre les gestes et techniques respectueuses du sol et de la biodiversité.



Grand public, public familial



Du mardi au vendredi



Sur inscription

La Ferme de Paris

Les ateliers pour tous

Les vacances à la ferme

Pour mettre en valeur le cycle saisonnier de agriculture, des évènements et stands d'animation sont proposés durant les congés scolaires :



Grand public, public familial



Du mardi au samedi
sur la période des vacances
scolaires de la zone C



En libre et en continue



Vacances de printemps

La tonte des brebis : Démonstration de la tonte par le tondeur, stand de transformation de la laine et présentation des fibres végétales (lin et chanvre, les alternatives au coton)

Vacances d'été | Juillet

Les céréales : Démonstration de la récolte des céréales avec la moissonneuse-batteuse, stand transformation de farine et présentation des céréales de demain face au changement climatique.



Vacances d'été | Août

L'eau en agriculture, conserver et protéger : Sensibilisation au respect de l'eau à travers la découverte de la mare écologique et de son impact positif pour la lutte biologique en agriculture et sensibilisation aux variétés de cultures moins consommatrices d'eau.

Vacances d'automne

Les courges : Découverte de l'impressionnante diversité de la famille des courges et dégustations et présentation des modes de conservation durables.



La Ferme de Paris

Les jardins pédagogiques

Le Potager de ma cantine



Manger local et de saison est l'une des solutions pour limiter l'impact de notre consommation sur la planète. Le Potager de ma Cantine présente 10 légumes courants de la restauration collective et invite le public à identifier visuellement les légumes de saison à travers une promenade ludique.

Le Jardin des Proportions



Combien faut-il de blé pour faire une baguette ? Et combien de portions de carottes râpées puis-je fabriquer avec 12 carottes ? Quel surface cela représente-t-il dans les champs et sur la planète ? Le Jardin des proportions nous éclaire sur ce qu'est l'empreinte écologique de la production alimentaire.



Grand public, public familial



Jours d'ouverture grand public



En libre et en continue

Le jardin aromatique



Découverte sensorielle de ces incontournables de nos assiettes, qui valorisent naturellement le goût des préparations culinaires plats en alternatives au sel et autres additifs. Faciles à cultiver, elles permettent à tous d'amener l'agriculture urbaine jusque chez soi. Des récoltes sont proposées au public lors des samedis-cueillette organisés 1 fois par mois.

La Ferme de Paris

Les chantiers participatifs

À l'école de la permaculture

La permaculture est une vision holistique qui vise l'harmonie entre le **soin à la Nature, à la Terre et aux Hommes**.

La Ferme de Paris applique cette éthique dans la gestion de son écosystème agricole. Une fois par mois, le public participe à ces chantiers pour comprendre cette vision et mettre en pratique les principes qui la composent.

Extraits du programme

Observer et interagir | Présentation de la méthode Obredim avec l'étude de la Forêt nourricière (focus sur les plantes bio-indicatrices et pionnières).

Ne pas produire de déchets | Haie de Benjes, constructions écologiques, compostage... rien ne se perd, tout se transforme !

Créer des ressources et services renouvelables | Intégrer l'animal, sortir de l'énergie fossile (cheval de trait, cochon laboureur), lutte biologique (canard...)

Créer une production | Plantations potagères en favorisant les semis naturels

Collecter et stocker l'énergie | Prendre soin du sol et conserver sa fertilité

Retrouver l'intégralité du programme sur paris.fr/lieux/la-ferme-de-paris-6597



Adultes à partir de 15 ans
(mineurs accompagnés)



1 vendredi par mois



Sur inscription



La Ferme de Paris

Les chantiers participatifs

À l'école du verger

S'initier à la gestion d'un verger agroécologique en 10 chantiers

La Ferme de Paris propose au public de participer à la gestion des arbres fruitiers et arbustes à baies. 1 fois par mois, le public peut s'initier aux gestes d'agro-foresterie.



Adultes à partir de 15 ans
(mineurs accompagnés)



1 vendredi par mois



Sur inscription

Un programme décliné autour de 4 grandes thématiques :

Tailler les arbres fruitiers | la taille de formation en hiver et la taille de fructification en été.

Aménager son verger | protéger les arbres et la production fruitière, attirer les auxiliaires pour une lutte biologique, inviter les poules à l'automne pour lutter contre le carpocapse, créer un espace de convivialité.

Développer la diversité dans sa production | la greffe couronne, la bouture des petits fruits pour développer la strate arbustive.

Soigner les arbres | les soins bio pour un verger en bonne santé, apprendre à lire et écouter son arbre, créer un journal d'entretien pour une action douce et à long terme.

Retrouver l'intégralité du programme sur paris.fr/lieux/la-ferme-de-paris-6597



La Ferme de Paris

Les évènements de la ferme

Tout au long de l'année, la ferme propose des évènements en lien avec l'actualité agricole nationale ou mondiale, moments privilégiés pour découvrir les enjeux de la production et de l'alimentation durable.



 Grand public,
public familial

 Samedi

 En libre et continue



La Ferme de Paris

Les partenariats éducatifs

L'École Du Breuil | École d'horticulture de la Ville de Paris dans le bois de Vincennes

Une complémentarité au service de la formation des élèves et des professionnels

	Scolaires tout niveau, péricolaires, associations
	Du mardi au vendredi
	Sur inscription

Expérimentation de Maraichage sur Sol Vivant sur 650m² : afin d'initier les futurs agriculteurs à cette technique favorisant la conservation des sols, les élèves du **BPREA (Brevet Professionnel Responsable d'Entreprises Agricoles)** participent chaque semaine à la gestion de cet espace, encadrés conjointement par leurs professeurs et l'équipe de la ferme.



Au cours des deux années de leur cursus, les étudiants BP (Brevet Professionnel) - Aménagements Paysagers sont accueillis sur plusieurs séances de chantiers participatifs co-organisées entre l'École et la Ferme pour former les futurs jardiniers à la **gestion différenciée** et à l'**animal allié du jardinier**.

Chaque année 8 stagiaires suivant le module **CAPA (Certificat d'Aptitude Professionnelle Agricole) - Jardin pédagogique en milieu urbain** sont accueillis pour une semaine d'immersion à la ferme entre chantier horticole et pédagogie appliquée au jardin.

La Ferme de Paris

Les partenariats éducatifs

Médiathèque Musicale de Paris : une offre culturelle

La médiathèque musicale de Paris est une bibliothèque publique spécialisée dans la musique sous toutes ses formes et sur tout support. Créée en 1986, elle fait partie du réseau des bibliothèques de la ville de Paris.

La Médiathèque musicale et la Ferme de Paris ont élaboré ensemble une offre culturelle complémentaire déclinée en 5 activités récurrentes :



Scolaires tout niveau, péricolaires, associations



Du mardi au vendredi



Sur inscription



À la Médiathèque :

- Musique et tradition du Moyen-Âge : conférence musicale, exposition et dégustation de légume anciens de la Ferme



À la Ferme :

- Conte musical champêtre
- Siestes musicales en forêt nourricière et dégustation de saison
- Jeu de piste musical
- Visite musicale : l'agriculture à travers le monde et les âges

Médiathèque
musicale de
Paris



La Ferme de Paris

Les partenariats éducatifs

Les partenaires de l'Alimentation durable :

De la Terre à l'assiette - École Comestible - Académie du climat

Après une journée à la Ferme, composée d'une visite-débat sur les enjeux du manger durable, d'un chantier au potager bio et de la récolte d'un panier de légumes de saison, les classes participent à un atelier cuisine avec École comestible à l'Académie du Climat où ils transforment et dégustent les récoltes avec des chefs cuisiniers.

De la fourche à la fourchette - Éducation Nationale

la Ferme reçoit les classes relais de l'EREA Alexandre Dumas dont l'objectif est d'accompagner des collégiens en décrochage scolaire, très éloigné des questions de l'alimentation durable. A travers un parcours en 8 semaines, les jeunes réunis autour d'un projet commun et rassemblant de nombreux acteurs de la filière redonnent du sens à l'apprentissage.



	Scolaires tout niveau, péricolaires, associations
	Du mardi au vendredi
	Sur inscription



Les partenaires de la Transition écologique :

De nombreux chantiers participatifs sont proposés à École ETrE (École de la transition écologique pour les 16-25 ans en insertion professionnelle) et Unicité (Association d'accompagnement des 17 à 25 ans en mission de services civiques) afin de former les citoyens de demain aux enjeux de l'agriculture durable.

La Ferme de Paris

Les partenariats éducatifs

Les partenaires de la médiation animale

La Ferme accueille des enfants et des adultes en difficultés sociales ou porteurs de handicap d'Établissements sociaux ou médicaux spécialisés. Avec l'appui des éducateurs spécialisés, ces moments de relation privilégiée entre l'Homme et l'Animal sont source de bien-être pour ces publics.



Associations,
Centre sociaux et médicaux



Du mardi au vendredi



Sur inscription



La Ferme de Paris

Formations et accompagnements pour les professionnels

Riche de son expertise, la Ferme de Paris propose des initiations et des formations sur les domaines :

- L'alimentation durable
- L'élevage en ville
- La permaculture
- La pédagogie à la ferme

Le Plan Alimentation Durable de la Ville de Paris :

Formation destinée aux professionnels de la restauration collective (tous métiers) sur les enjeux environnementaux de l'alimentation durable.

Descriptif du module : Conférence, visite de la Ferme et immersion dans le monde agricole à travers des ateliers participatifs sur l'élevage et les grandes cultures en bio. Les carrés de démonstrations - Un espace dédié : 8 carrés de cultures présentes des alternatives aux protéines animales (soja, lentilles...), des céréales durables (petit épeautre, sorgho...) des plantes oléagineuses et à fibres végétales locales.

Points clés du programme : Impact environnemental de l'alimentation et de l'agriculture, les solutions pour l'environnement et la santé (labels, production locale et de saison, alternatives végétariennes, produits bruts, fait-maison, plastique...).

	Adultes, professionnels porteurs de projets
	Du mardi au vendredi
	Sur inscription



La Ferme de Paris

Formations et accompagnements pour les professionnels

L'élevage en ville

Formation/sensibilisation destinée aux agents d'espaces verts, de la communauté éducative et des porteurs de projets, aux soins des élevages dans le respect du bien-être animal et à la création d'aménagements adaptés.

Descriptif du module : Présentation en salle, participation à l'activité d'élevage de la Ferme de Paris et visite d'une ferme urbaine pédagogique.

Points clés du programme : Besoins des animaux d'élevage, réglementation sur la détention d'animaux, soins (nourrissage, zootechnie, santé et comportement), entretien des espaces...



La permaculture

Initiation destinée aux professeurs des différents cycles scolaires, aux animateurs, et aux agents d'espaces verts souhaitant mettre en place des aménagement permacoles.

Descriptif du module : Présentation en salle, chantiers participatif et immersif (création de lasagnes, de buttes permacoles..., semis et plantations).

Points clés du programme : Les principes de la permaculture, acquérir des connaissances simples pour démarrer un jardin permacole.

La Ferme de Paris

Formations et accompagnements pour les professionnels

Devenir une ferme ouverte à la visite et renforcer son offre pédagogique

Formation/accompagnement destiné aux agriculteurs.trices ayant le projet de s'ouvrir au public pour des visites et des accueils de groupes scolaires (2 jours).

Descriptif du module : Présentation théorique associée à une visite de ferme pédagogique existante et cas pratique sous forme d'une visite-diagnostique d'une ferme d'Ile de France souhaitant créer un projet pédagogique.

Points clés du programme : Normes d'accueil et responsabilités de l'accueillant, règles de sécurité en ERP, profil et typologie des différents publics, création d'animation ou de parcours éducatif, se faire connaître...



Transmettre et accompagner les futurs professionnels

Toute l'année, de nombreux stagiaires de la 3ème aux études supérieures, des adultes en formation initiale ou en reconversion professionnel sont accueillis et découvrent les métiers d'éleveur, de permaculteur et d'animateur.

Le programme d'accueil des Jeunes en mission de Service Civique Volontaire : 8 jeunes sont accueillis chaque année pour découvrir les métiers de la terre. Ils bénéficient d'un accompagnement personnalisé pour leur projet d'avenir et apportent leur appui sur les accueils du jeune public.

La Ferme de Paris

Le réseau Ferme de Paris | 3 petites fermes Parisiennes

Pour toucher un public de proximité

Les fermes en ville permettent de sensibiliser les parisiens à l'agriculture urbaine. La Ferme de Paris a développé 3 fermes pédagogiques dans les parcs de Kellermann (13^e), Suzanne Lenglen (15^e) et René Binet (18^e) pour éduquer les publics au bien-être animal à travers une offre d'animations et de visites :

- Soigneur d'un jour : suivi de l'éleveur et participation à l'activité d'élevage
- Que manges-tu ma poule ? : atelier-jeu sur l'alimentation et la santé des poules
- Prenez-en de la laine : atelier-jeu sur la filière laine, de la tonte au bracelet

	Grand public, public familial
	Animaux visibles tous les jours
	Ateliers sur inscription



Des partenariats locaux pour aller plus loin

Afin de développer la pédagogie de proximité, la Ferme de Paris propose des formations aux acteurs locaux (animateurs ressources, professeurs des écoles, centres sociaux...) pour qu'ils puissent mener des activités en autonomie dans les fermes avec leurs publics.

La Ferme de Paris

Un lieu partagé

Montrer une nouvelle forme d'agriculture basée sur l'échange et le partenariat

Multiplier les liens, développer des réseaux professionnels, montrer une nouvelle conception du métier d'agriculteur est la vision que souhaite développer la Ferme de Paris : travailler ensemble pour améliorer la qualité de vie des agriculteurs et développer une offre complémentaire.



Ô Potager du Bois - Interface Formation :

Production maraîchère permacole de 3500 m² en insertion sociale en cultures de plein champs. Les productions sont vendues sur place à la Ferme de Paris tous les mercredis après-midi de mai à octobre et alimentent une clientèle locale de restaurateurs ainsi que leur boutique solidaire Ô potager de Ménil', 4bis Rue des Panoyaux, 75020 Paris.

<http://www.interface-formation.net/chantiers-dinsertion/le-potager-du-bois/>

La Ferme de Paris

Horaires et contact



Tous les week-ends (sauf Noël et Nouvel an)

- > D'avril à septembre de 13h30 à 18h45
- > De novembre à février de 13h30 à 16h45
- > Au mois de mars et au mois d'octobre de 13h30 à 17h45

La semaine

- > Tous les mercredis de la belle saison (des vacances de printemps au vacances d'automne) de 13h30 à 17h15
- > Du mardi au vendredi des vacances de printemps, d'été et d'automne zone C de 13h30 à 17h15

Fermé les lundis et jours fériés

Retrouvez la Ferme de Paris sur internet et les réseaux sociaux



www.paris.fr/lieux/la-ferme-de-paris-6597



[@LaFermedeParis](https://www.facebook.com/LaFermedeParis)



[@la.ferme.de.paris](https://www.instagram.com/la.ferme.de.paris)

Contact groupes : lafermedeparis@paris.fr