La Ferme de Paris

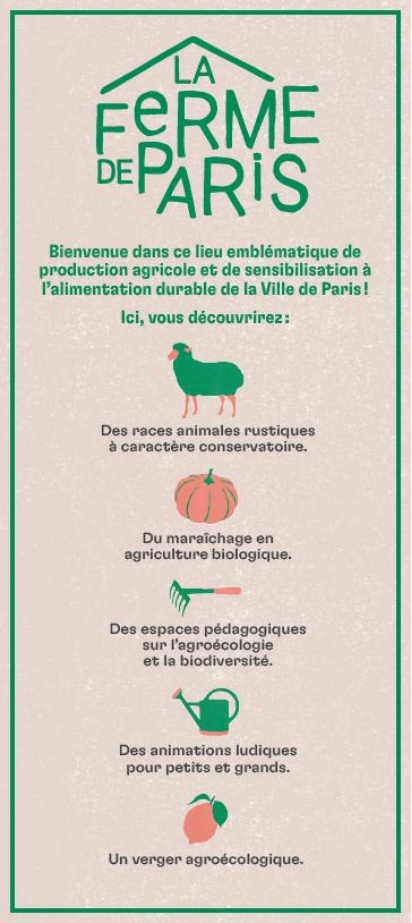
Un équipement de la Ville de Paris
Lieu ressource pour l'agriculture et l'alimentation durables

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 dont l'adaptabilité aux variations climatiques est plus grande et participe à la sauvegarde de la biodiversité agricole.

De la Fourche à la Fourchette
Afin d'accompagner les Parisiennes et les Parisiens dans leurs pratiques et la transition écologique du territoire, la Ferme propose une offre large et gratuite d'ateliers, chantiers participatifs, animations et évènements tout au long de l'année pour découvrir les enjeux de l'alimentation et des modes de productions durables.



Sommaire

Un lieu ouvert à tous ..... p. 4

Des évènements ..... p. 8

Les ateliers pour les groupes ..... p. 9

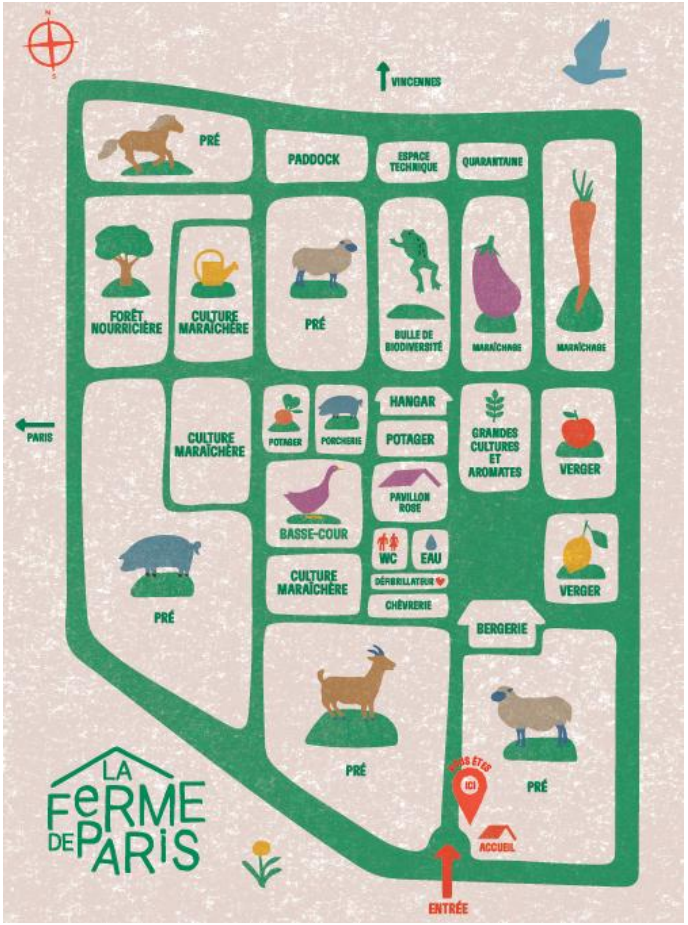
Les chantiers participatifs ..... p. 10

Les formations ..... p. 13

Les accompagnements de projets..... p. 14

Des outils au service de la pédagogie p. 18

Horaires et contacts ..... p. 20



La Ferme de Paris

Un lieu ouvert à tous

Au fil de votre visite, plongez dans le monde agricole et initiez-vous à l'agroécologie à travers un parcours découverte des élevages et des cultures d'Île-de-France.

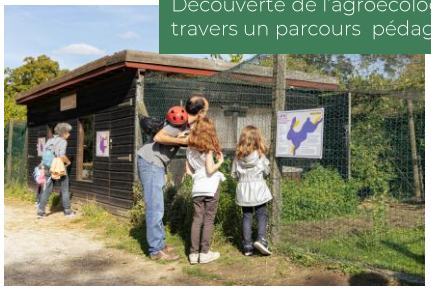


Jeux de la Ferme
Le monde agricole en s'amusant !



Des rendez-vous nourrissages
Moments privilégiés pour rencontrer les fermiers et échanger autours des besoins des animaux et du bien-être animal.

Visite de la Ferme
Découverte de l'agroécologie à travers un parcours pédagogique





Les marchés de la Ferme
Rencontre avec les maraichères du site et possibilité d'acheter des légumes bio

Grand public, public familial

Toutes les périodes d'ouverture grand public

En libre et en continue

La Ferme de Paris

Un lieu ouvert à tous

Découvrez les jardins pédagogiques dédiés aux enjeux de l'alimentation durable pour réduire l'empreinte écologique de son assiette : saisonnalité des fruits et des légumes locaux, alternatives végétariennes, gaz a effet de serre...



Le jardin des proportions
Pour découvrir ce qu'est l'empreinte écologique à travers des exemples de produits de consommations courantes.



Les allées aromatiques
Découverte sensorielle de ces incontournables de nos assiettes qui valorisent naturellement le goût de nos plats, en alternative au sel et autres additifs.



Le potager de ma cantine
Cet espace cultivé présente 10 légumes courants de la restauration collective et permet de faire le lien entre les légumes et leurs saisons de culture et de récolte.

La Ferme de Paris

Un lieu ouvert à tous

Les vacances à la Ferme

Pour mettre en valeur le cycle saisonnier de l'agriculture, des 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 laine des brebis : Après la tonte, stand de découverte de transformation de la matière brute à la pelote de laine.



Vacances de Juillet | Les céréales : Pendant la saison de récolte des céréales, stand de transformation en farine et présentation des céréales de demain face au changement climatique.



Vacances d'Août | L'eau en agriculture : Découverte de la mare écologique et de son impact positif pour la lutte biologique en agriculture.



Vacances d'automne | Les courges : Découverte de l'impressionnante diversité de la famille des courges et dégustations.



La Ferme de Paris

Un lieu ouvert à tous

Des rendez-vous réguliers

Participez à la vie de la ferme pendant les week-ends et les vacances scolaires.

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



Grand public, public familial

Le mercredi et le samedi

Sur inscription

Fruits et légumes de saison - 1 samedi par mois :
Découverte d'un produit brut de saison au champ ou au potager, de son mode de culture, de récolte et de conservation. Dégustation et échange autour de recettes simples.



Grand public, public familial

Le mercredi et le samedi

En libre et en continu

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



La Ferme de Paris

Des évènements

Un lien avec l'actualité agricole locale ou internationale

Tout au long de l'année, la Ferme propose des temps forts pour découvrir les enjeux de la production et de l'alimentation durable.

Février | Journée Internationale des légumineuses



Juin | Festival du Mieux Manger



Septembre | Fête des jardins



Décembre | Journée mondiale des sols



Grand public, public familial

Le samedi et le dimanche

En libre et en continu

La Ferme de Paris

Les ateliers pour les groupes

Une immersion dans le monde agricole

La Ferme vous accueille une journée ou une demi-journée pour des visites découvertes, des ateliers ou des activités en lien avec l'agroécologie et l'alimentation durable de la fourche à la fourchette (production, transformation et dégustation) et le bien-être animal.

Scolaires, périscolaires, associations, groupes médico-sociaux

Du mardi au vendredi

Sur inscription

Le bien-être animal
Participation aux activités d'élevage et développement du lien avec l'animal



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 créatif



Manger durable
Atelier au potager bio, cueillette et dégustation



La Ferme de Paris

Les chantiers participatifs

Chantier permaculture

La permaculture est une approche globale. Elle permet de une production agricole qui respecte les sols, les plantes, les animaux et les êtres humains.
Cette vision éthique de l'agriculture permet de produire avec l'aide de la nature et non à ses dépends. Une fois par mois, des chantiers participatifs permettent de découvrir cette approche et de l'expérimenter à la Ferme de Paris.

Adultes à partir de 15 ans

1 vendredi ou mercredi par mois

Sur inscription

Extrait du programme :

- Utiliser et valoriser les ressources et services renouvelables
- Obtenir une production vivrière
- Ne pas produire de déchet, collecter et stocker l'énergie



La Ferme de Paris

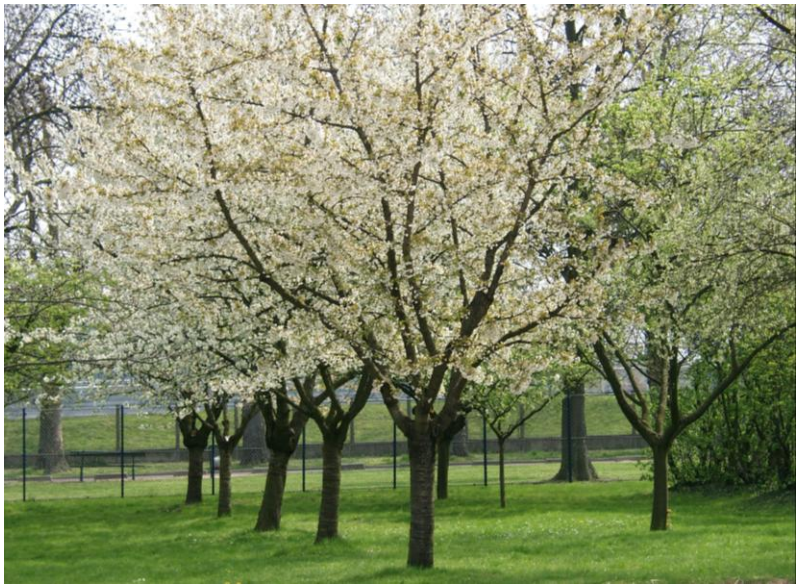
Les chantiers participatifs

Chantier verger

Au rythme des saisons, des chantiers sont organisés au verger bio. Les participants apprennent les techniques de gestion et d'entretien des arbres et arbustes fruitiers en agroécologie.

Extrait du programme :

- Initiation aux pratiques de taille de fructification et de restauration
- Initiation aux techniques de greffe et de bouture
- Apprendre à aménager et à soigner son verger



Adultes à partir de 15 ans

1 vendredi ou mercredi par mois

Sur inscription

La Ferme de Paris

Les chantiers participatifs

Chantier maraichage

La Ferme de Paris expérimente le maraichage sur sol vivant. Une fois par mois un chantier est organisé pour s'initier à cette pratique et découvrir ses trois principes pour préserver la biodiversité : le non-travail du sol, la couverture permanente et la nutrition du sol.

Adultes à partir de 15 ans

1 vendredi ou mercredi par mois

Sur inscription

Extrait du programme :

- Préparation de planches de culture sans travail du sol
- Mise en hivernage et semis d'engrais verts
- Observation et gestion des plantes bio indicatrices



La Ferme de Paris

Les formations

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.

Extrait du programme :

- Visite de la Ferme de Paris et participation à la gestion des élevages (nourrissage, curages, entretiens)
- Besoins des animaux, réglementation
- Zootechnie, santé et comportement



Les enjeux de l'alimentation durable dans les politiques de la Ville de Paris

Formation / sensibilisation destinée aux professionnels de la Ville de Paris sur les enjeux environnementaux de l'alimentation durable.



Extrait du programme :

- Conférence, visite de la Ferme et atelier pratique
- Comprendre les fondements de la production en polyculture-élevage et en agroécologie
- Présentation du kit d'animation mis à disposition des apprenants pour sensibiliser les convives
- Impacts environnementaux de l'alimentation et l'agriculture
- Solutions pour l'environnement et la santé (labels, production locale et de saison, alternatives végétariennes,...)
- Présentation des stratégies municipales

La Ferme de Paris

Les formations

Pour les futurs professionnels

Du collège aux études supérieures, de la formation initiale à la reconversion professionnelle, des stagiaires sont accueillis toute l'année pour découvrir les métiers de la terre et de l'animation.



La mission Service Civique Volontaire à la Ferme de Paris :
Pendant 8 mois, les jeunes bénéficient d'un accompagnement personnalisé pour leur projet d'avenir et apportent leur appui sur les accueils des publics.

Forum des métiers de la terre et du goût :
La Ferme de Paris, l'association Abiosol, le Réseau Francilien des Acteurs.ices de l'Agriculture Urbaine et l'Association de l'Agriculture Urbaine organisent chaque année le forum des métiers de la terre et du goût pour susciter des vocations dès le collège.



Extrait du programme :

- Découverte des métiers de la production agricole, de l'artisanat alimentaire et des cursus de formation.
- Rencontres avec les professionnels
- Ateliers, démonstrations, dégustations

La Ferme de Paris

Les accompagnements de projets

Pour les futurs professionnels

La ferme de Paris expérimente des techniques innovantes pour montrer et sensibiliser aux pratiques agroécologiques améliorant la résilience des systèmes de production.



Produire en Maraichage sur Sol Vivant (MSV)
Expérimentée depuis 2021, cette technique de production se concentre sur la santé et le non-travail du sol en testant différents couverts végétaux.



Pâturage tournant-dynamique
Cette technique consiste à faire pâturer les animaux sur plusieurs parcelles successivement. Cela permet d'améliorer la qualité nutritive des pâturages et réduire l'impact carbone des élevages.



Intégration de l'animal dans la vie du site
Les comportements naturels et les besoins des animaux enrichissent la démarche de gestion écologique : labour du cochon, activité du cheval, effet tondeuse de la brebis...

La Ferme de Paris

Les accompagnements de projets

Pour les futurs professionnels

Les métiers de l'agriculture évoluent vers des modèles collaboratifs où travailler ensemble permet d'améliorer sa qualité de vie. La Ferme accueille des partenaires pour construire un modèle durable sur une échelle locale.

Un espace test maraicher – Les champs des Possibles

Production maraichère de 7500m² avec serres et cultures de plein champ en couveuse d'activité. 2 néo-agriculteurs en projet d'installation sont accueillis sur une durée de 1 à 3 ans pour tester leur activité et la consolider avant une installation définitive en région parisienne. Les productions seront vendues localement.

https://www.leschampsdespossibles.fr/





Du maraichage bio en insertion – Interface Formation

Production maraichère permacole de 3500 m² en cultures de plein champ en chantier d'insertion. Formation qualifiante au métier de maraicher. Les productions sont vendues sur place à la Ferme de Paris les mercredis après-midi et dans 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

Les accompagnements de projets

Pour tous

Vous avez un projet écocitoyen, riche de son expertise pédagogique et technique, la Ferme de Paris peut vous accompagner. Pour tout renseignement, lafermedeparis@paris.fr.

Agroécologie et permaculture :
Démarrer un jardin bio ou permacole, se lancer dans l'éco-pâturage ou installer un petit élevage dans son établissement et savoir l'entretenir.

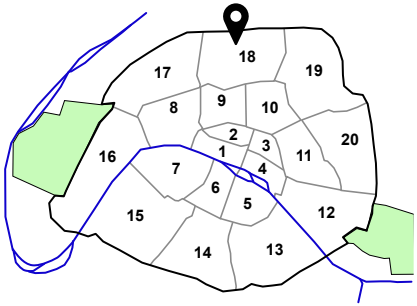


Pédagogie à l'agroécologie et à l'alimentation durable :
Développer ou créer des ateliers, des animations et des parcours éducatifs adapté aux publics ciblés.



La Ferme de Paris

Des outils au service de la pédagogie



54, rue René Binet 75018 PARIS

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

La Ferme pédagogique René Binet

Les fermes en ville permettent de sensibiliser les parisiens aux enjeux agricoles et au bien-être animal à travers une offre d'animations et de visites.

Programme disponible sur Paris.fr



Des partenariats locaux pour aller plus loin

La Ferme de Paris propose des formations aux acteurs locaux (animateurs, professeurs des écoles, éducateurs) pour qu'ils puissent mener en autonomie des activités avec leurs publics.

La Ferme de Paris

Des outils au service de la pédagogie

Des jeux, des livrets et des tutoriels pour accompagner les porteurs de projet, sensibiliser les enjeux de l'alimentation durable et inciter le public et les convives à faire des choix alimentaires respectueux de l'environnement, du champ à l'assiette.







Jeux à emprunter



Catalogue à retrouver sur Paris.fr





Tutoriels visibles sur Paris nature - YouTube

La Ferme de Paris

Horaires et contacts

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 des vacances de printemps aux vacances d'automne de 13h30 à 17h15.

Du mardi au vendredi des vacances de printemps, d'été et d'automne de la zone C, de 13h30 à 17h15.

Fermée les lundis et jours fériés

Retrouvez la Ferme de Paris sur internet et les réseaux sociaux

@la.ferme.de.paris

Contact groupes :
lafermedeparis@paris.fr

Site de la Ferme de Paris:

Inscription Newsletter :

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

VILLE DE PARIS | LA FERME DE PARIS

Crédits photos : Ferme de Paris, Frederic Combeau, Guillaume Bontemps, Sonia Yassa