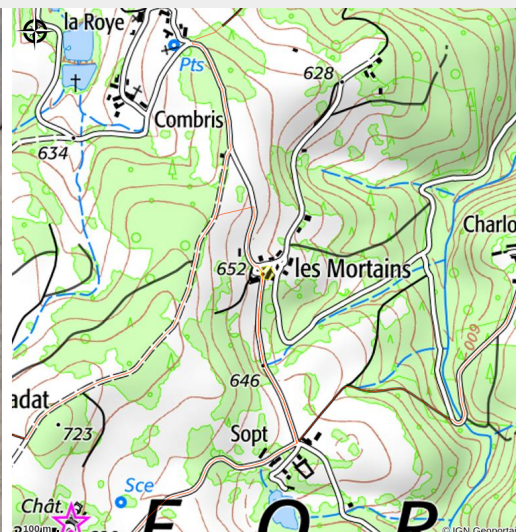


La Ferme de la Framboise

Ambert Livradois-Forez



Crédit photo : Tisane calmante (Ferme Framboise)



Découvrez notre métier, les différentes étapes de récoltes et de cueillette, de séchage, de transformation. Deux balades (1h30 ou 3h) vous sont proposées. Vous profiterez d'une dégustation à l'atelier (achat en direct possible).

Infos pratiques

Catégorie : Artisanat et Saveurs

Description

La première dure environ 1 h 30 :

Nous allons visiter le jardin où nous cultivons les plantes.

Nous allons à l'atelier, au cœur de notre métier.

Nous dégustons les apéritifs et digestifs aux plantes, spécialités de la maison !

La deuxième dure environ 3 h :

On reprend la petite formule, et on intègre une ballade découvertes des plantes médicinales sauvages autour de la ferme avant d'aller à l'atelier. On aborde également l'histoire de l'herboristerie et les enjeux actuels. On vous donne un livret pour prendre des notes avec des photos et une bibliographie.

Attention il n'y a pas de cueillette de plantes proposées aux participants. Au contraire les participants sont sensibilisés à la reproduction des espèces et à la fragilité des écosystèmes à respecter.

Que va-t-on faire ensemble ?

Il s'agit de proposer un temps d'échanges et de découvertes autour des plantes médicinales, qu'elles soient sauvages ou cultivées (selon la formule choisie), et de notre métier de producteur.

Le but n'est pas de rentrer dans des détails botaniques précis, mais plutôt de se donner envie d'en apprendre plus, d'essayer de fabriquer quelques tisanes, de comprendre comment on peut se soigner avec les plantes.

On parlera de plantes mais aussi de comment les transformer simplement : séchage, sirops, pesto, huiles et vinaigres, gelés, Teintures mères, gemmothérapie, cuisine aux plantes.

Le but est d'utiliser des plantes présentes en grandes quantité dans la nature et surtout pas des plantes rares ou des plantes dont la reproduction peut être menacée.

Il s'agit d'une initiation, pour donner envie aux participants d'aller plus loin, de chercher, de comprendre. On proposera une petite bibliographie de livres. Et on amènera nos livres pour que les participants puissent les consulter à la fin.

On pourra évoquer également un peu (à peine) des plantes bio indicatrices qui nous donne des indications sur la nature du sol.

On présentera aussi notre métier, les différentes étapes de récoltes et de cueillette, de séchage, de transformation.

Et on finira toujours par une dégustation. Possibilité d'acheter des produits sur place, en direct de l'atelier.

VENTES EN DIRECT TOUTE L'ANNEE SUR RDV

Associés avec deux autres fermes du territoire, nous proposons également des stages sur un week-end :

18 et 19 Mars : Démarrer son potager

4 et 5 mars : construire son petit élevage familiale

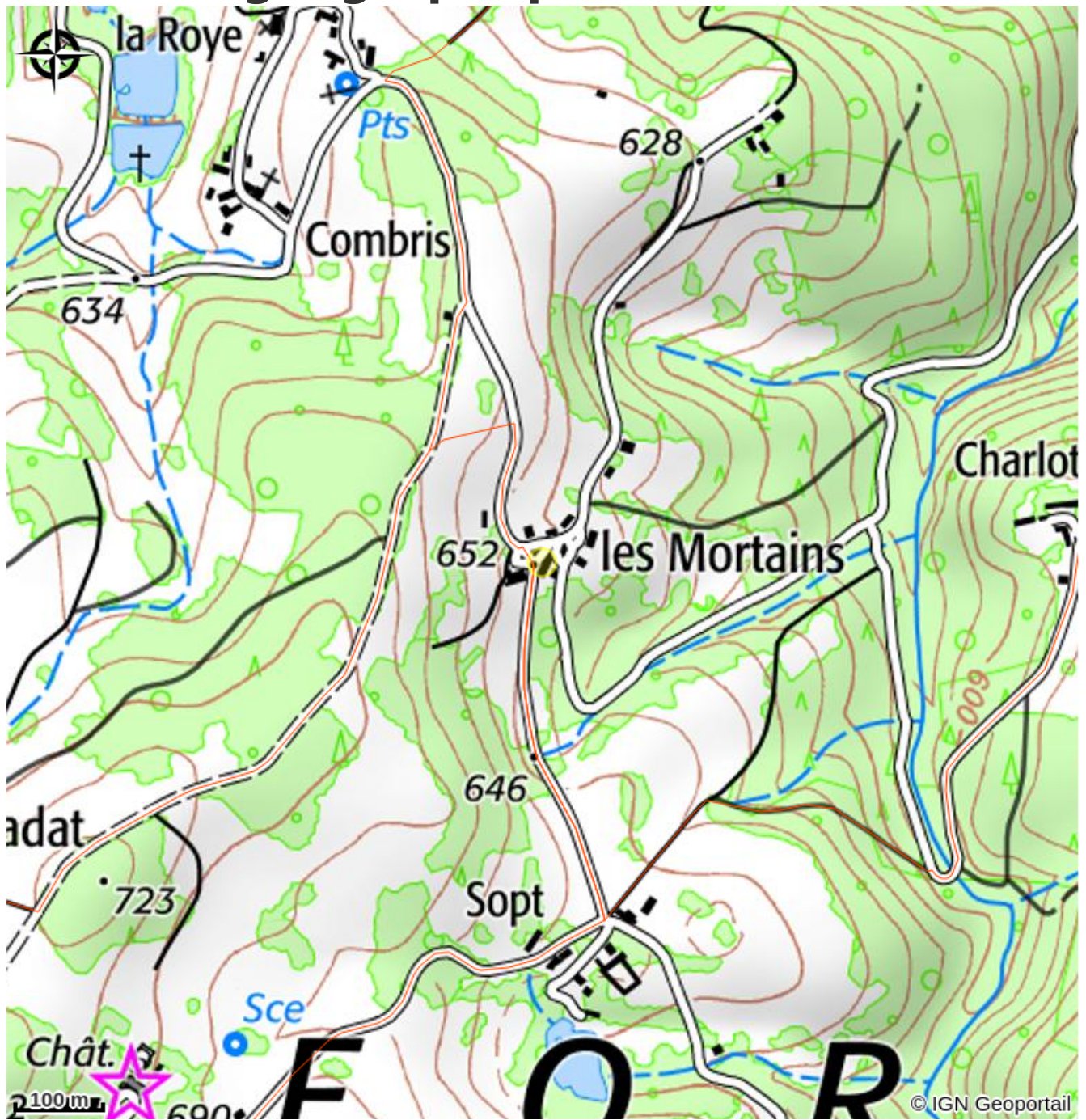
1 et 2 Avril : cosmétiques naturels, teintures-mères et gemmothérapie

15 et 16 Avril : Connaître les plantes médicinales et apprendre à les distiller.

13 et 14 Mai : Connaître les plantes médicinales et en faire des teintures-mères et gemmothérapie

7 et 8 Octobre : apprendre les différentes méthodes de conservation

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/04 au 31/10, tous les jours.

Animations/balades du 01/05 au 15/09 sur rdv et selon planning.

Vente en directe toute l'année sur rendez-vous ou sur les marchés.

Tarifs:

Adulte : de 8 à 12 € (8 € balade d'1 h 30 / 2 h ou 12 €, pour 3 h 30.).

Modes de paiement:

Chèque, Espèces

Services:

Visites pédagogiques, Vente à la propriété, Hébergement, Boutique, Documentation Touristique, Informations touristiques, Vente sur les marchés, Vente sur point de vente collectif, Retrait à la ferme

Fiche mise à jour par Maison du Tourisme du Livradois-Forez le 17/01/2024

Contact

Les mortains

63880 Saint-Gervais-sous-Meymont

Tél. 06 86 06 23 66

lafermedelaframboise@mailoo.org

<https://www.lafermedelaframboise.fr>