

La Ferme des Délices & Délices Foréziens



La Ferme des Délices Foréziens en quelques mots...

La Ferme des Délices n'a cessé d'évoluer au fil des 5 générations qui se sont succédées... Aujourd'hui, c'est 5 éleveurs, dans un bâtiment **à la pointe de la technologie**, qui élèvent leurs 190 vaches avec amour.

C'est aussi, du lait transformé en **délicieuses crèmes glacées** par Geneviève et Julie GIRAUD avec l'aide de 3 salariés.

C'est encore **les visites de la Ferme** avec Céline, Justine et Flora.

C'est aussi le fameux **labyrinthe de maïs** qui vous invite à l'aventure tous les étés depuis 2017, le **Laser Game outdoor**, mais aussi depuis l'été 2023 **l'Escape Game** sur la révolte des paysans au Moyen-Age et le **gîte** pouvant accueillir 6-8 personnes.

Au total ce sont 21 à 28 personnes (selon les saisons) qui travaillent sur le site soit une dizaine de vaches par personne ; ce qui fait de la Ferme des Délices une exploitation qui reste à taille humaine !

C'est enfin **la production d'électricité verte** avec la méthanisation et le photovoltaïque !

Suite à l'incendie du 17 juillet 2022, les activités de loisirs continuent avec de nouveaux thèmes...



Ils ont visité la Ferme des Délices Foréziens



Didier Guillaume - Ministre de l'Agriculture



Loïc Ballet - Télé Matin - Fr2



Pierre Troisgros

Notre Philosophie

Les nouvelles technologies nous permettent d'améliorer le **suivi** et le **confort** de nos vaches.

Notre volonté c'est de nourrir nos animaux avec des **aliments de qualité** !

Ici à la ferme, nous pratiquons une **agriculture de conservation**, appelée aussi agro-écologie, car c'est une priorité pour nous de respecter l'environnement et d'apporter des produits de qualité à nos animaux et aux consommateurs. Nous produisons ainsi l'alimentation de nos vaches mais également nos lentilles vertes, pommes de terre, et, l'orge brassicole transformé ensuite en bières artisanales (en collaboration avec la Brasserie de la Loire)

Avec le lait de nos vaches Prim'Holstein, nous fabriquons de **délicieuses glaces** que vous pouvez déguster après chaque visite. Pour le plaisir de gastronomes, nous sélectionnons nos matières premières avec soin, et, si possible en local.

Nous faisons également de la vente de lait cru, de frites, de steaks hachés, de pommes de terre, de lentilles vertes et de bière fabriquées avec l'orge de la Ferme.

Et comme nous adorons notre métier, nous avons envie de le transmettre et de la partager lors de **visites** que l'on veut personnalisées et **conviviales**, en 2019, nous avons accueilli plus de 11 000 visiteurs.

2025 : La renaissance

Suite à l'incendie du 17 juillet 2022, le bâtiment d'élevage est en cours de reconstruction.

La visite de l'ensemble de nos bâtiments, dépend de l'avancement du chantier.

Les vaches sont de retour, elles seront donc accessibles à la visite, installées dans leur stabulation tout confort et technologique.

Votre visite durant ces 2 années de transition aura contribué fortement à la reconstruction de l'exploitation et nous aura permis de sauvegarder les emplois.

Nous vous remercions pour votre présence et votre soutien.

ACCUEIL DES GROUPES ENFANTS

Le petit +
dégustation de
glace OFFERTE

La Ferme des Délices vous propose des visites riches en découvertes et en gourmandises !

Une rencontre avec des passionnés

Céline, Guy, Lionel, Charles, Julie, Geneviève et leur équipe vous feront découvrir leur univers.

Elevage de **vaches laitières**, fabrication de **glace artisanales, énergies renouvelables** (méthanisation, photovoltaïque), **nouvelles technologies** (traite robotisée), **agroécologie** (comment « agriculture » rime avec préservation de l'environnement et de la biodiversité ?), production de lentilles, d'orge brassicole... Il y en a pour tous les goûts !



Du contenu pédagogique...

Ferme pédagogique depuis 2012, nous avons à cœur de transmettre notre passion. Nous vous proposons **plusieurs thèmes de visites** ou d'intervention hors des murs.

Les thèmes peuvent être **ajustés** en fonction des envies des groupes.



Adhérent au réseau Bienvenue à la Ferme, la garantie d'une visite réussie...

Être adhérent au réseau Bienvenue à la Ferme c'est répondre à une charte de qualité et à une convention établie en partenariat avec l'Inspection Académique de la Loire. Ainsi, c'est la garantie d'une visite répondant à vos objectifs pédagogiques ainsi qu'à la réglementation en vigueur (sanitaire et sécurité). C'est aussi un travail en réseau qui nous permet d'échanger avec d'autres fermes pédagogiques et de nous améliorer sans cesse.



La Ferme des Délices Foréziens

1230 chemin des Sermages – 42210 SAINT CYR LES VIGNES
Réservation de groupes auprès de Céline GIRAUD : 06 85 67 08 89
Secrétariat 04 77 94 62 04
www.lafermedesdelicesforeziens.com



LES ACTIVITÉS PROPOSÉES

LA FERME EN HISTOIRE – crèches et maternelles de 18 mois à 5 ans – durée : +/- 1h30

Une visite de la ferme au fil d'histoires, de chansons et de contes. Partez par exemple dans la forêt des contes avec Loup le Loup et découvrez la fabrication des ingrédients nécessaires pour cuisiner la tarte aux pommes de Tatie Rosette.

Vous préférerez peut-être vous émerveiller devant les supers pouvoirs de la vache Tablette et sa joyeuse chanson, ou bien accompagner notre petite poule rousse dans la plantation de ses grains de blé.

Au cours de cette visite, vous découvrirez les poules, le petit verger pédagogique, les cultures de la ferme et bien sûr les vaches!



LES PETITS SCIENTIFIQUES EN HERBES « A la découverte du lait »

- cycle 2 et 3 (6/12 ans) possibilité d'adapter aux plus petits - durée +/- 2h

Découvrez les vaches : Comment elles vivent ? Pourquoi et comment elles fabriquent le lait ?

Le tout ponctué de petites expériences, certaines vous permettant de découvrir les propriétés du lait, d'autres pour comprendre les changements d'états de la matière et d'autres plus rigolotes...

ANIMATION CHASSE AUX PETITES BÊTES – découverte de la biodiversité

à partir de 3 ans

Atelier évolutif en fonction du niveau scolaire – de la maternelle au lycée - durée +/- 1h

Cet atelier permet d'apprendre à observer les petites bêtes qui nous entourent, à différencier un insecte, une araignée, un mammifère... en comptant le nombre de pattes, à quoi servent-ils, comment les reconnaître, comment favoriser leur présence... Cet atelier est basé sur l'observation, à l'aide d'une boîte loupe nous irons attraper des petites bêtes pour les observer avant de les relâcher.

ANIMATION BIODIVERSITÉ ET AGROÉCOLOGIE - à partir de 7 ans - durée : de 1h à 2h

Découverte des nouvelles pratiques agricoles au sein de la Ferme des Délices. L'objectif est de développer la vie dans les sols, vous allez en savoir plus par de petites expériences. Une visite où l'on observe et où l'on manipule la terre pour découvrir comment est constitué un sol, qui l'habite, qu'est-ce qui diffère d'un endroit à l'autre et comment les plantes poussent dessus.

De quoi est constitué le sol ? Qui l'habite ? etc...

Le contenu sera adapté en fonction de l'âge des enfants.



La Ferme des Délices Foréziens

1230 chemin des Sermages – 42210 SAINT CYR LES VIGNES
Réservation de groupes auprès de Céline GIRAUD : 06 85 67 08 89
Secrétariat 04 77 94 62 04
www.lafermedesdelicesforeziens.com



.....

PARCOURS « GRAINE D'AGRICULTEUR » - à partir de la maternelle

Durée : 1h30 à 2h30

Parcours de 1,5 km



Partez en balade à travers nos terres cultivées à la recherche de 7 panneaux présentant les différentes cultures de la ferme et résolvez l'énigme de l'apprenti cultivateur. Cette balade au grand air sera aussi l'occasion d'observer les petites bêtes dans différents milieux (haie, prairie, cultures...), d'apprendre à les reconnaître et de découvrir leur utilité...

Parcours pouvant se faire en autonomie ou avec une animatrice (cette deuxième formule vous permettra d'avoir des explications plus complètes et une approche ludique et pédagogique)



.....

LES PETITS EXPLORATEURS - à partir du CP

Durée : environ 1h30

Parcours de 1,5 km

Munis de votre sac d'explorateur à la découverte de la biodiversité, partez en autonomie pour des missions de recherches, de chasse et de découvertes. Vous devrez récolter les échantillons utiles aux expériences qui seront à réaliser le long du parcours. Cette exploration au grand air sera l'occasion d'observer les plus belles couleurs de la nature, ses différentes textures et ses habitants les plus étonnants.

.....

Atelier du maïs au popcorn - à partir de la PS

Durée +/- 1h

A travers une histoire mimée, découvrez le cycle de vie des plantes et leurs diverses utilités.

Après égrainage des épis, cet atelier se terminera par la fabrication et la dégustation de popcorn...

Un champ de maïs produit plus d'oxygène et abrite plus de biodiversité qu'une forêt mais c'est aussi une plante surprenante utilisée dans de nombreux produits du quotidien (dentifrice, cosmétique, plastique, biocarburant...). C'est aussi une plante délicieuse : maïs au barbecue, popcorn...

ATELIER GLACES ET SAVEURS - de la Maternelle au Lycée (3/18 ans)

Durée : 45min (si un atelier sur la ferme a été fait avant) – 1h30 si atelier seul

Partez à la découverte des produits laitiers et plus précisément de la crème glacée : de la traite au produit fini... Un atelier gourmand où tous les sens seront mis en éveil ! Vous y découvrirez tous les secrets de la fabrication de glaces et goûterez plein de bonnes choses qui servent à fabriquer la glace (lait, chocolat, caramel, miel...)



La Ferme des Délices Foréziens

1230 chemin des Sermages – 42210 SAINT CYR LES VIGNES
Réservation de groupes auprès de Céline GIRAUD : 06 85 67 08 89
Secrétariat 04 77 94 62 04
www.lafermedesdelicesforeziens.com



Afin de respecter les normes d'hygiène, la préparation de glace est élaborée en amont dans notre laboratoire. Devant les enfants la préparation est versée dans une sorbetière. Durant la transformation en glace, les enfants sentiront la vanille, ils goûteront de la crème pasteurisée (fabriquée à la ferme), le chocolat Weiss utilisé dans la fabrication de nos glaces. Après la visite du laboratoire de fabrication des glaces, nous goûterons la glace à la sortie de la sorbetière.

LE PETIT MARCHÉ DU GLACIER - de la Maternelle au Cycle 3 (3/11 ans)

Version approfondie de l'atelier « Glaces et Saveurs »

Durée : 2h

La première partie de la visite permet de découvrir les ingrédients utilisés dans la fabrication des glaces.

1ère étape : Découvrez d'où vient le lait

2ème étape, le sucre : direction le jardin pédagogique pour découvrir la betterave sucrière

3ème étape, les fruits secs ou charnus : découvrez ses ingrédients par un petit jeu autour de nos arbres fruitiers présents dans le jardin pédagogique

4ème étape, le jaune d'œuf : rencontre avec nos quelques pensionnaires du poulailler

5ème étape, la transformation : la suite de la visite se poursuit par l'atelier Glaces et Saveurs (ci-dessus)

BALADE ANIMÉE « Du champ à l'assiette » - à partir de la GS/CP (car il y a de la marche mais elle peut s'adapter à tous les âges)

Durée : 4h

Parcours de 5 km



Nous vous emmenons faire le tour de nos terres afin de découvrir les différentes cultures, le cycle de vie des plantes, leurs utilités (pour nourrir les vaches et/ou pour nourrir les hommes). Il vous sera expliqué par exemple la transformation du colza en huile, de l'orge en farine, etc... En observant et chassant les petites bêtes, vous découvrirez la biodiversité sur différents espaces... Lecture de paysage (point de vue surplombant la plaine du Forez)... une balade ludique et pédagogique riche d'enseignements... pour apprendre à vos élèves à regarder la nature autrement...



La Ferme des Délices Foréziens

1230 chemin des Sermages – 42210 SAINT CYR LES VIGNES
Réservation de groupes auprès de Céline GIRAUD : 06 85 67 08 89
Secrétariat 04 77 94 62 04
www.lafermedesdelicesforeziens.com





LES PETITS CREATIFS « l'histoire d'une graine »

de la Maternelle au Cycle 3 (3/11 ans)

Durée : 1h30

La graine : ses voyages, sa dormance, sa germination, ...

Un zoom sur celle qui doit franchir bien des étapes avant de devenir la belle plante qui nourrira nos vaches et nous-mêmes. Une visite qui se terminera par un jeu de reconnaissance de graines avec pour récompense de créer et ramener en souvenir une œuvre.



LES PETITS SCIENTIFIQUES EN HERBES « à la découverte des énergies renouvelables et de la biodiversité »

Cycle 3 – Collège – Lycée (8/18 ans) – durée : de 1h30 à 2h00

De la rumination à l'électricité ! Quel rôle peut jouer l'agriculture dans la production d'énergies renouvelables ? 2 exemples concrets : le biogaz et l'énergie solaire

Expériences : avec un mini panneau solaire, four solaire. Extension possible si plus de temps de disponibles sur les thèmes suivants : observation du sol et de l'environnement pour découvrir la biodiversité qui nous entoure, l'agroécologie c'est quoi ? La rotation des cultures à quoi ça sert ? La gestion des déchets à la ferme...



Les Ateliers « petits gourmets »

À partir de la maternelle au lycée – durée +/-1h possible

Ateliers possibles uniquement en petits groupes dans les formules demi-journée à 8.00 € ou dans les formules journées à 12,90 €

ATELIER PETIT GOURMETS « FABRICATION DE CAMEL BEURRE SALÉ »

Uniquement sur les visites à la journée ou demi-journée avec 2 ateliers

A partir du lait de la ferme, nous allons extraire la crème grâce à une écrémeuse, fabriquer du beurre avec une petite baratte et transformer le tout en délicieux caramel.

ATELIER CULINAIRE « CHOCOLAT LIEGEOIS »

A partir du lait de la ferme, nous allons extraire la crème grâce à une écrémeuse, la monter en chantilly pour fabriquer nous-même notre délicieux chocolat liégeois.



La Ferme des Délices Foréziens

1230 chemin des Sermages – 42210 SAINT CYR LES VIGNES
Réservation de groupes auprès de Céline GIRAUD : 06 85 67 08 89
Secrétariat 04 77 94 62 04
www.lafermedesdelicesforeziens.com



ATELIER CULINAIRE « CRÊPES »

A partir du lait de la ferme, nous allons extraire la crème grâce à une écrémeuse, fabriquer du beurre avec une petite baratte. Ce beurre servira à la fabrication de délicieuses crêpes.

.....

Activités créatives en supplément (proposées à la suite d'une visite)

PHOTO VACHE - à partir de 3 ans

Décorez votre porte-photo en forme de vache que vous pourrez ensuite emmener chez vous. Se déroule sur une demi-journée à la suite d'une visite

.....

PLAYMAÏS - à partir de 3 ans

Créer une œuvre en playmaïs. Peut compléter l'atelier « du maïs au pop-corn », en donnant une autre fonction à la céréale.

.....

PÂQUES à la Ferme - à partir de 3 ans

Décorez votre porte-photo en forme de vache que vous pourrez ensuite emmener chez vous. Se déroule sur une demi-journée à la suite d'une visite

.....

CARNAVAL à la Ferme - à partir de 3 ans

Fabriquez votre masque en forme de vache. L'après-midi se terminera par un goûter (1 cornet 1 boule + 1 verre de jus de fruits)

Animation uniquement pour les groupes de 25 enfants maximum

Se déroule sur une demi-journée

Et bien d'autres ateliers puisque nous concevons nos visites sur mesure avec l'enseignant...



La Ferme des Délices Foréziens

1230 chemin des Sermages – 42210 SAINT CYR LES VIGNES
Réservation de groupes auprès de Céline GIRAUD : 06 85 67 08 89
Secrétariat 04 77 94 62 04
www.lafermedesdelicesforeziens.com



Les activités en autonomie

Labyrinthe de maïs - de fin juin à mi septembre (suivant récolte)

âge minimum conseillé à partir de 4/5 ans. Durée moyenne 1h30

En équipe partez à l'aventure dans le labyrinthe de maïs. Objectif résoudre une énigme qui vous permettra d'en savoir plus sur l'agriculture et retrouvez la sortie !

Course d'orientation « Les œufs de la biodiversité », de l'œuf à l'animal qui le couve, longez nos champs sur 2.5km, à la découverte de leurs diversités et de leurs secrets...



Les jeux en autonomie

Lorsque nous recevons des groupes de plus de 30 élèves sur les formules à 7.50 € ou 9.50 €, nous divisons le groupe en plus petits groupes de moins de 30. Pendant qu'un groupe est en visite ou ateliers guidés, les autres enfants sont en autonomie sous la responsabilité des adultes accompagnateurs et nous vous proposons de découvrir la ferme en s'amusant. Généralement le groupe en autonomie est divisé en sous-groupes d'environ 5/6 enfants et tourne sur différents ateliers. Pensez à prévoir suffisamment d'accompagnateurs. Ce moment est aussi très apprécié car il permet d'apprendre en jouant ! La ferme des délices met à disposition des enseignants ou animateurs des jeux pédagogiques dont voici quelques exemples :

- Trivial Farmer : jeu de questions/réponses sur la ferme, les glaces...
- Coin lecture avec des livres sur le thème de l'agriculture et Coloriages
- Tracteurs à pédale
- Construction de four solaire
- Chasse aux petites bêtes
- Jeux de classification sur le thème de l'alimentation
- fiches pédagogiques à compléter
- Parcours « Graines d'agriculteur »
- Espace de jeux gonflables, etc...

Le nombre d'ateliers proposés ainsi que le contenu peut varier en fonction du nombre d'enfants, du temps de jeu en autonomie, de la météo, des souhaits que vous aurez exprimé au préalable.

Ce temps en autonomie est aussi le moment idéal pour les pauses pipi ou pour faire un temps libre si les accompagnateurs le jugent opportun.



La Ferme des Délices Foréziens

1230 chemin des Sermages – 42210 SAINT CYR LES VIGNES
Réservation de groupes auprès de Céline GIRAUD : 06 85 67 08 89
Secrétariat 04 77 94 62 04
www.lafermedesdelicesforeziens.com



Les Activités de cohésion

Lasergame Outdoor - âge conseillé à partir de 5/6 ans. Durée moyenne 1h00

Activité de cohésion de groupe 100% fun, dans un mini labyrinthe de maïs ou sur un terrain dédié le reste de l'année, affrontez l'équipe adverse et gagnez un max. de points.



L'ESCAPE GAME - 1362 : la révolte paysanne

Activité de cohésion de groupe :

De 2 à 6 joueurs. Âge minimum conseillé à partir de 8 ans. Durée moyenne 1h15.

Après la défaite des Comtes du Forez à la bataille de Brignais, les Ducs de Bourbon prennent le contrôle de la plaine du Forez. Famines, épidémies et crises économiques font rages dans la région. Vous et vos amis paysans étiez à la tête d'une révolte quand vous avez été capturés par les vassaux du Duc de Bourbon. Enfermés à double tour dans une geôle du castrum de Bellegarde, la potence vous attend. Arriverez-vous à vous échapper avant votre exécution ?



La Ferme des Délices Foréziens

1230 chemin des Sermages – 42210 SAINT CYR LES VIGNES
Réservation de groupes auprès de Céline GIRAUD : 06 85 67 08 89
Secrétariat 04 77 94 62 04
www.lafermedesdelicesforeziens.com



NOS PARTENAIRES



ATELIER AVEC NOTRE PARTENAIRE BB COM.UNIQUE

À partir de 12 mois

France Jupiter intervient auprès des écoles, des crèches et des Relais d'Assistantes Maternelles pour former les professionnels de la petite enfance et proposer aux enfants des ateliers avec la Langue des Signes. A la ferme, elle propose une découverte des animaux de la ferme alliant petites histoires et comptines avec la langue des signes. Ce moyen d'expression permet aux plus petits de mieux s'exprimer et de

développer le langage oral plus facilement.

Sous réserve de disponibilité de l'intervenante. Tarif sur devis



ATELIER AVEC NOTRE PARTENAIRE MULTI BEES

À partir de 3 ans

« Les abeilles » de Multi Bees vous proposent des ateliers Nature et Zéro Déchets pour sensibiliser les enfants à la nature et à l'environnement. Exemple de thèmes : les abeilles, c'est quoi le printemps ? argile, dessin de la nature, teinture végétale...

Sous réserve de disponibilité de l'intervenante. Tarif sur devis



La Ferme des Délices Foréziens

1230 chemin des Sermages – 42210 SAINT CYR LES VIGNES
Réservation de groupes auprès de Céline GIRAUD : 06 85 67 08 89
Secrétariat 04 77 94 62 04
www.lafermedesdelicesforeziens.com

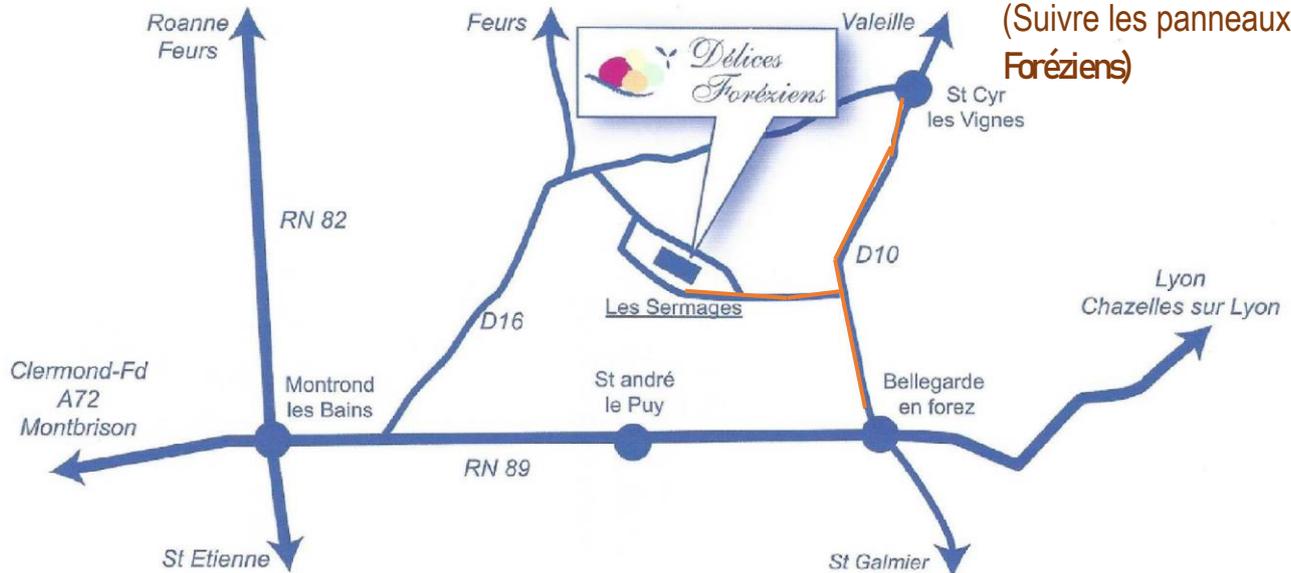


LES INFOS PRATIQUES

Itinéraire conseillé pour les

 bus

(Suivre les panneaux Délices Foréziens)



Equipements :

- ✓ Parking autocar (visite gratuite pour le chauffeur et le guide touristique)
- ✓ Sanitaire et Eau potable
- ✓ Espace couvert équipé de tables et bancs
- ✓ Aire de pique-nique

Après le labyrinthe et une visite, un cornet de glace vous est offert.



La Ferme des Délices Foréziens

1230 chemin des Sermages – 42210 SAINT CYR LES VIGNES
Réservation de groupes auprès de Céline GIRAUD : 06 85 67 08 89
Secrétariat 04 77 94 62 04
www.lafermedesdelicesforeziens.com



TARIFS groupe de + de 12 enfants

Pour les écoles, Crèches, Centres de Loisirs :

Toutes les formules incluent 1 dégustation d'1 cornet 1 boule par enfant

JOURNÉE (avec visite guidée et jeux en autonomie en alternance)

2.5 à 3h de visite et/ou atelier au choix avec une guide animatrice

2.5 à 3h d'activité en autonomie et/ou parcours Graine d'Agriculteur et/ou labyrinthe de maïs (de fin juin à mi-septembre)

9,90€ / enfant

Groupe – de 12 enfants : 118.80€

JOURNÉE (100% visite et/ ou atelier avec une animatrice de la ferme)

3.5 à 4.5h de visite et/ou atelier au choix avec une guide animatrice

12,90€ / enfant

Groupe – de 12 enfants : 154.80€

VISITE et/ou ATELIER GUIDÉ d'1h30 à 2h

Avec possibilité d'avoir 1h d'activité en autonomie et/ou parcours Graine d'Agriculteur

6€ / enfant

Groupe – de 12 enfants : 72€

DEMI-JOURNÉE (100% visite et/ ou atelier avec une animatrice de la ferme)

2.5 à 3h de visite et/ou atelier au choix avec une guide animatrice

8€ / enfant

Groupe – de 12 enfants : 96€

Tarif accompagnateur :

1 entrée gratuite/10 élèves de primaire, 1 entrée gratuite/5 élèves de maternelle

Intervention en classe

Thème au choix : vaches laitière, transformation du lait, énergies renouvelables, tri des déchets, les métiers de l'agriculture, la haie et la biodiversité dans les champs...

Journée : 250 euros. Demi-journée : 150 euros +frais de déplacement 0,59 euros/km

Labyrinthe et autres activités de loisirs : TARIF GROUPE à partir de 15 pers

Accès labyrinthe seul : 6 €/ enfant (au lieu de 7 €)

Lasergame Outdoor : 13,50 € / enfant (au lieu de 15,90 €)

Escape Game : tarif sur devis



La Ferme des Délices Foréziens

1230 chemin des Sermages – 42210 SAINT CYR LES VIGNES
Réservation de groupes auprès de Céline GIRAUD : 06 85 67 08 89
Secrétariat 04 77 94 62 04

www.lafermedesdelicesforeziens.com



À FAIRE AUTOUR DE LA FERME

POUR UN CIRCUIT GASTRONOMIQUE / AGROALIMENTAIRE

- Visite guidée gourmande de la fabrique de pâte à tartiner Chokol'artisan à **Civens**. Au lait, pétillant, noir, caramel au beurre salé... la pâte à tartiner 100% naturelle de Chokol'artisan se plie en quatre pour mettre vos papilles en ébullition. Dégustation à la fin. (16 km de la ferme)
- Visite commentée de l'espace découverte de la source Badoit à **St Galmier**. Plonger dans l'univers Badoit, à la découverte de l'une des bouteilles les plus prestigieuses des tables françaises ! La visite vous permettra de découvrir le puits d'origine. Détente à l'espace boutique suivie d'une dégustation... pétillante. (9 km min de la ferme)

POUR UN CIRCUIT SAVOIR-FAIRE

- L'Atelier-Musée du Chapeau a investi le site de la Chapellerie, dernier grand témoin de l'activité chapelière à **Chazelles-sur-Lyon**. La muséographie très innovante présente les étapes de fabrication du chapeau à partir du poil de lapin avec démonstration de mise-en-forme d'un chapeau. La galerie mode expose plus de 400 couvre-chefs donc des modèles de grands créateurs et vous pourrez même vous chapeauter ! (11 km de la ferme)



- **Bussière** : Voyage au cœur d'un pays de soyeux où le tissage haut de gamme est encore bien vivant. Cette visite guidée et animée du Musée du Tissage et de la Soierie par les « canuts » vous convie à une passionnante découverte de toutes les techniques de tissage d'une étoffe sur les métiers à tisser de 1800 à nos jours. Boutique sur place (25 km de la ferme)



ENTRE NOUVELLES TECHNOLOGIES ET HISTOIRE

- Visite guidée « découverte » du somptueux château de **Bouthéon** qui surplombe la plaine du Forez et la Loire. Le parcours interactif et plein de surprises... permet d'appréhender l'histoire et l'architecture du lieu mais aussi le territoire du Forez et le fleuve Loire. Visite libre des jardins et du parc animalier et botanique. (17 km de la ferme)



- **St Etienne le Moulard**, visite guidée du Château de la Batie d'Urfé, joyau de la Renaissance française et italienne où se croisent tous les arts de cette période bouillonnante et créative : les tapisseries relatent le célèbre roman pastoral de l'Astrée, la bibliothèque, la grotte des rocailles, unique en France et les jardins à la Française où il fait bon flâner... (24 km de la ferme)



Pour un circuit sur mesure, contactez **FOREZ TOURISME**

04 77 52 18 18 - www.foreztourisme.fr



La Ferme des Délices Foréziens

1230 chemin des Sermages – 42210 SAINT CYR LES VIGNES
Réservation de groupes auprès de Céline GIRAUD : 06 85 67 08 89
Secrétariat 04 77 94 62 04
www.lafermedesdelicesforeziens.com

