



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'horticulture 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**



**ligne 3**

Gorge de loup – Dardilly le Jubin  
Arrêt Agronomie

**ligne 5**

Pont Mouton – Charbonnières les verrières  
Arrêt Agronomie

**ligne 19**

Hôtel de Ville de Lyon  
Arrêt Agronomie ou Valpré



la ferme  
de l'abbé  
Rozier!



**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes



## Tarif 6,25- 10€/h par personne\*

Visite unique ou forfait de visites au fil des saisons. Ces tarifs comprennent les carnets pédagogiques, le matériel pour les ateliers, la dégustation des produits de la ferme.  
Gratuit pour les personnes accompagnantes.

\*Selon préparations nécessaires à l'animation

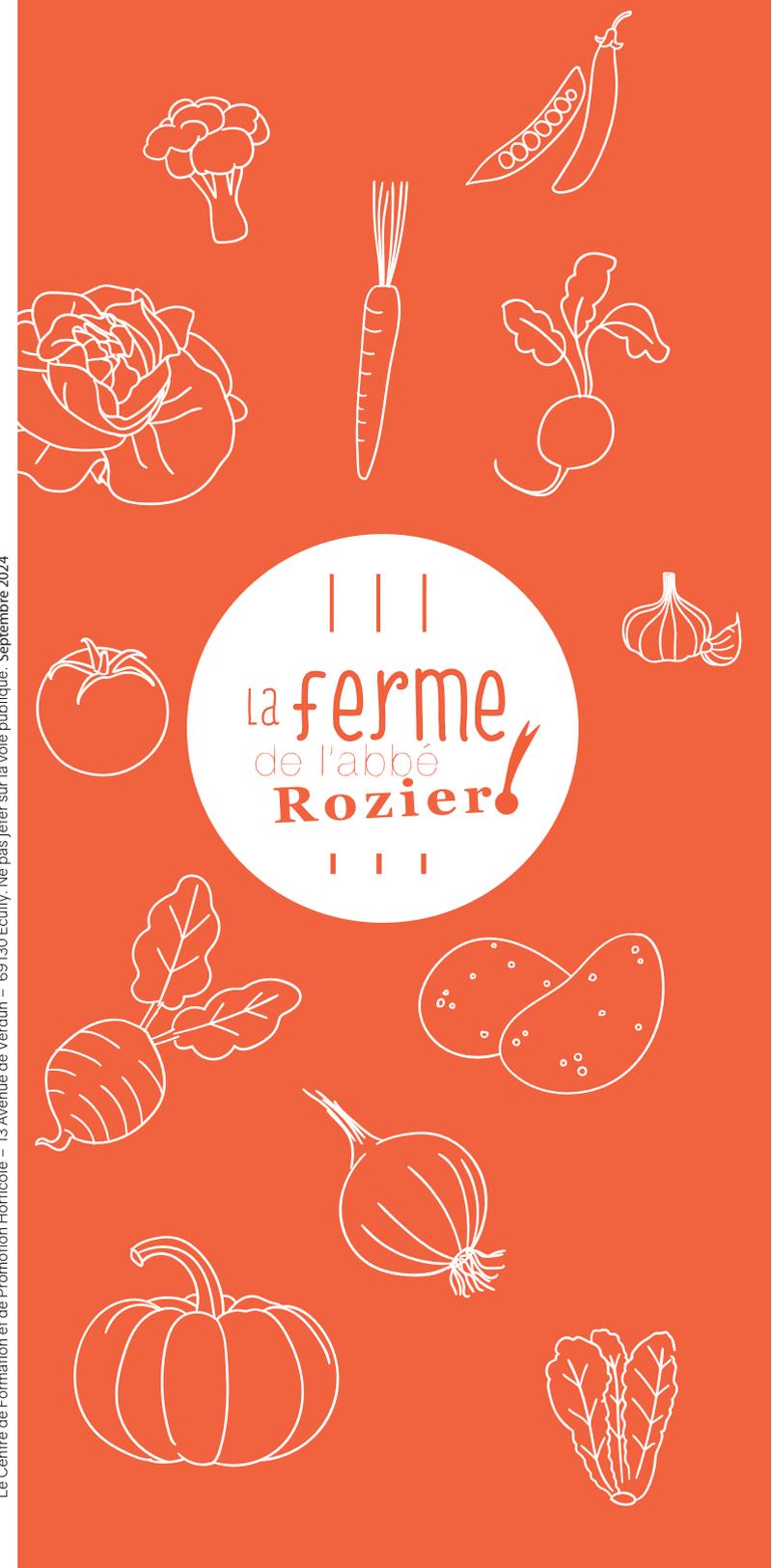
## Personnalisation sur mesure des visites ateliers

- 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 le personnel du CFPH
- Chaque animation peut être ponctuée d'un déjeuner in-situ

## Renseignements et réservations :

**FERME PÉDAGOGIQUE** **Camille Valla**  
Tel. : 06. 04. 93. 03. 69  
[camille.valla@educagri.fr](mailto:camille.valla@educagri.fr)

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 et ses innovations :

- Le fruitier, le verger
- Les cultures 'bio' et locales en plein-champs et sous les serres bioclimatiques
- La parcelle pédagogique 'Graine de Pirates'
- L'arboretum
- La plateforme de compostage
- La culture hors-sol, son module d'aquaponie ou ses jardinières compost

Découverte et dégustation des légumes au fil des saisons...

## 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 des réseaux trophiques
- Découvrir les autres auxiliaires du jardin et de la ferme : comprendre comment les sauvegarder

## 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
- Aborder d'autres techniques de multiplication et de jardinage
- Connaître et reconnaître les différentes **familles de légumes**, et plus largement le règne végétal (herbes, arbustes et arbres)
- Travailler autour et à partir des graines, être capable de constituer une **grainothèque** ou de découvrir un jardin conservatoire

### De la fleur au miel

- Connaître le rôle des pollinisateurs et de l'abeille domestique en particulier
- Distinguer les **abeilles sauvages des abeilles domestiques**
- Observer **une ruche** et comprendre son fonctionnement
- Déguster et distinguer différents miels et autres produits de la ruche
- Découvrir et reconnaître les **fleurs nectarifères**

## Le compost et la vie du sol

- Découvrir le processus de **biodégradation**, la gestion et les méthodes de compostage
- Découvrir différents modes de compostage
- S'immerger dans l'écosystème des vers de terre
- Enquêter sur la micro faune spécifique du compost et du sol

## Une agriculture éco-résponsible

- Découvrir les techniques générales et alternatives : utilisation et **économie 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-résponsible

