



La ferme des Seguins

Céréales, pains



Benoît HENOCQ

Les Seguins
04 210 - Valensole

06 43 40 53 37

benoit.henocq@hotmail.fr
lesseguins.fr



*" Accueillir dans une petite ferme du XXIème siècle,
dans la nature, autour du vivant et dans l'autonomie "*



Quelques mots sur moi

Voilà près de 25 ans que j'ai acheté cette maison en ruine sur le plateau de Valensole, que j'ai réhabilitée au fil des années, en étant aussi paysan. J'ai commencé par élever des chèvres, puis deux vaches, et monter une petite boulangerie à la ferme en 2011. Aujourd'hui, ma production biologique se fait essentiellement autour du pain et des cultures de blés anciens.

Quelques mots sur ma ferme

Un peu à l'écart du village de Valensole, connu pour ses lavandins violets, je cultive des blés anciens, du petit épeautre et du Khorasan, que je transforme en farine pour faire du pain cuit au four à bois. J'ai un gros potager en permaculture pour l'autonomie alimentaire. La vente du pain se fait en direct sur le marché et en magasins de producteurs.

Depuis 2016, je développe l'accueil touristique sous le label "Accueil Paysan" et mène des activités culturelles, pédagogiques et sociales à la ferme en lien avec des structures sociales et cultures.





Les thématiques d'accueil

Du grain au pain en passant par la farine

Démonstration d'une mouture de blé transformée en farine puis fabrication d'un pain jusqu'à la cuisson

Découverte de l'ensemble des activités de la ferme

Parcours découverte de l'ensemble de cette petite ferme vivrière, approche des animaux de la basse cour, sans oublier la caresse aux chiens ! Parcours des jardins, lecture de paysage des environs de ce fabuleux plateau

Ces thématiques ne sont que des pistes. La visite pourra aborder de façon transversale ou approfondir certains aspects en fonction de vos centres d'intérêts et de la saison.



Le petit +

Sur la ferme est hébergée l'association "Bukolik" qui propose des animations, spectacles et stages..., en salle ou en amphithéâtre



A proximité

- Les Gorges du Verdon
- Champs de lavandes
- Plantes sauvages



Informations pratiques

Tarifs

300 € TTC / journée
Repas ou goûter bio possible
Pour plus de précisions, nous consulter

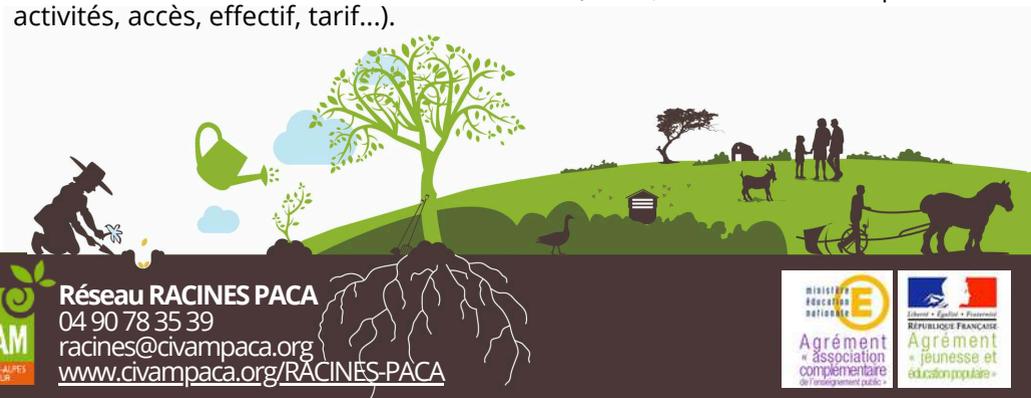
Publics

Tout public, scolaires, structures sociales
Maximum 30 pers./visite



Préparation

La personne responsable du groupe prend contact avec Benoît pour convenir ensemble des modalités de la visite (dates, contenu thématique et activités, accès, effectif, tarif...).



Réseau RACINES PACA
04 90 78 35 39
racines@civampaca.org
www.civampaca.org/RACINES-PACA

