



# La ferme des possibles

*Ferme agroforestière*

*légumes, céréales, fruits, huile d'olive*



**Nicolas BORDE**

1635 chemin des Brunettes  
84 210 - Pernes-les-Fontaines

06 11 74 89 07

contact@lafermedespossibles.com  
Facebook : La ferme des possibles



*" Va prendre tes leçons dans la nature,  
c'est là qu'est notre avenir "*

*Léonard de Vinci*



## Quelques mots sur moi

*Après 12 ans d'expérience professionnelle dans l'industrie et le conseil en développement durable, le projet d'une vie se dessine pour cultiver mes essentiels, répondre des enjeux déterminants, élever mes enfants dans des valeurs vraies, simples et profondes et enfin transmettre le plus largement possible pour... replanter les consciences.*

## Quelques mots sur ma ferme

La pratique culturale de la ferme repose sur une innovation tirée du passé, l'agroforesterie. Un système où l'arbre et les autres cultures nourricières se côtoient dans une symbiose bénéfique à la biodiversité. Une agriculture hautement naturelle reposant sur l'instinct, l'observation et les émotions.

Venez découvrir nos 60 variétés de fruits et légumes, nos 750 arbres et arbustes ainsi que nos ruches.



# Les thématiques d'accueil

## En classe

Découverte du métier de paysan, saisonnalité des produits, enjeux de l'agriculture biologique, rôle des abeilles...

## Sur la ferme

- Découverte de l'agroforesterie et de ses petits secrets
- Identification des auxiliaires de culture et de la biodiversité utile à une agriculture naturelle
- Visite des différentes cultures, identification, dégustation
- Ateliers de semis, plantation, récolte
- Rôle des ruches pour la pollinisation et comme indicateur de santé de notre environnement
- L'eau, la vie

*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.*

## A proximité

- Le site de Puy Bricon
- Village des métiers de l'art de Pernes avec ses 40 fontaines
- Château de la Roque/Pernes et du Beucet

## Le petit +

Dégustation des sirops de la ferme



## Informations pratiques

### Tarifs

150 € TTC / demi-journée  
Pour plus de précisions, nous consulter

### Publics

Tout public, scolaires, groupes de particuliers et professionnels, accueil social  
*Maximum 30 pers./visite*

### Préparation

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

