



Aude, Julien et René Curdy sont des passionnés qui ont choisi d'ouvrir les portes de leur exploitation agricole au public, et plus particulièrement aux jeunes. Seule et unique ferme pédagogique du territoire, reconnue par la chambre d'agriculture, le succès va grandissant chaque année.

Nourrir les vaches et les veaux, poules et lapins, traire, jardiner et déceler le secret des plantes : les enfants y prennent très vite goût et découvrent la vie à la ferme. Le concept séduit de plus en plus d'écoles qui voient là une façon concrète d'expliquer aux enfants ce qui se trouve dans leur assiette. En ouvrant leur exploitation laitière aux jeunes, Aude et Julien avaient l'envie de transmettre leur connaissance, faire connaître leur métier et sensibiliser les enfants aux produits de la ferme pour éveiller leur sens critique. Le GAEC Savoie Gascogne est situé dans les hauts de Marin, et se compose d'un cheptel de 90 génisses (un tiers est destiné à la vente de viande en caissette et deux tiers au renouvellement du troupeau) et 60 vaches laitières, montbéliardes et d'Abondance, dont le lait sert à la transformation en tomme de Savoie Emmental. On apprend ici la notion de qualité, mais aussi le respect de la nature.

« Trouver le juste équilibre entre biodiversité et rentabilité économique »

« Tout le fonctionnement de la ferme est fondé sur le juste équilibre entre la biodiversité et la rentabilité économique, explique Julien. L'exploitation est quasi autonome et s'inscrit dans un cercle vertueux. Nous n'achetons presque rien de l'extérieur. Nous

cultivons le blé, le maïs et l'orge, selon un système de rotation des cultures pour ne pas appauvrir la terre. Ces céréales sont mixées – c'est un peu notre spécialité – pour nourrir les vaches, le lisier est épandu dans les prairies qui servent de pâturages. Quant au foin, nous le fauchons au bon moment pour qu'il soit riche en protéines. » La maîtrise de la chaîne de production est une garantie de qualité. « Cette partie sur l'alimentation est très parlante pour les enfants qui comprennent la nécessité des bons apports, des bonnes doses ».

Aude est la véritable instigatrice du projet de ferme pédagogique, Julien venant en appui pour certains groupes qui recherchent une connaissance plus technique. Après son BTS horticulture, elle n'avait pas imaginé qu'elle enseignerait pendant six ans dans des lycées agricoles puis dans des établissements spécialisés pour les jeunes rencontrant des difficultés d'apprentissage. Puis est venue l'envie de changer, la diversification des activités de la ferme avec d'un côté la vente de viande en direct et l'obtention du label Bienvenue à la ferme en 2009. Changer, vraiment ? Car c'est toujours auprès des jeunes qu'elle continue de transmettre son expérience. Deux premiers groupes de l'IME de Thonon (institut médico éducatif) sont accueillis. Ils sont 6 ou 7 élèves par

Ferme pédagogique

Bienvenue à la ferme !

groupe, âgés de 11 à 18 ans, et viennent toute l'année une demi-journée par semaine. Ils préparent à manger aux vaches, font la traite, récoltent les légumes du potager au fil des saisons. « Ces enfants ont besoin de concret, c'est que nous leur apportons à la ferme. L'activité leur permet de sortir de chez eux et d'avoir une reconnaissance », détaille Aude. Une reconnaissance largement méritée au vu des résultats de leur travail. « Nous avons réalisé avec eux un bois pédagogique des 5 sens. Une année aura été nécessaire pour débroussailler, inventer et fabriquer des ateliers, qui sont aujourd'hui utilisées par toutes les écoles qui visitent l'exploitation. C'était une très belle expérience ». Cette année, les jeunes ont construit un véritable poulailler.

« Valoriser le travail de la ferme et le savoir-faire agricole »

Outre ces groupes réguliers à l'année, Aude et Julien reçoivent toutes les écoles qui souhaitent visiter la ferme. L'activité a doublé en un an et va représenter 1500 jours en 2014, soit une quarantaine de classes, contre 700 jours en 2013. Cela entre dans une volonté plus large de valoriser le travail de la ferme et de la qualité du savoir-faire agricole. Les enfants sont les consommateurs de demain. A nous adultes de leur donner le goût pour les produits authentiques et dans le respect de l'environnement.

Contact : GAEC Savoie Gascogne
Aude, Julien et René Curdy
512 route de Cornellaz – 74200 Marin
tél. 04 50 81 58 89 ou 06 82 31 92 14
aude.curdy@yahoo.fr

Aude détaille le déroulement de la traite, sous l'œil curieux et attentif des écoliers

