

Projet pédagogique 24-25
Partenariat Nouvelle-Aquitaine = IGNA - Rectorat - DRAAF - Région

Liste établissements agricoles / Liste entreprises (à venir)			Produits (tous ne sont pas consommables pour une dégustation)						Autres informations pour la visite		Contact	
Département	Entreprises	Etablissements (EPLFPA)	Fruits et légumes, jus	Animaux, produits animaux, produits de la mer	Produits laitiers	Produits sucrés, épicerie	Produits transformés	Vins et spiritueux	Activités possibles	Disponibilité	Responsable	N°tel
16		EPLFPA L'Oisellerie 16400 LA COURONNE	Jus de raisin	Vaches de race Brune des Alpes / Prim'holstein	Lait de vache	Miel		Cognac, Pineau des Charentais, vin de pays Charentais	Visite des installations	toute l'année	Christophe Moine	0674573164 / christophe.moine@educagri.fr
17		Campus de l'Alimentation - ENLIA-ENSMIC 1 Rue des Babiçots - 17700 SURGERES		Soupe de poisson, Orillettes de poisson	Beurre AOP, yaourt bio, fromages à pâte pressée glacés	Biscuits bio, farines, chocolats, brioches			Toutes les activités permettant d'obtenir les produits cités. Les créneaux peuvent varier de 2h à 8h en fonction des fabrications. Analyse sensorielle également possible	Bien anticiper pour une mobilisation des techniciens ou formateurs	Gabriel DAUBE	05.46.27.69.00
17		Lycée de la Mer Rue William Bertrand 17560 BOURCEFRANC		0 Huîtres					Visite de l'exploitation ostréicole et des supports pédagogiques aquacoles. Durée de 2 à 4 heures, voir la journée pour des TP proposés à de petits groupes accompagnés.	Toute l'année. Possibilité d'accueil pour les mini-stages de 1 à 5 jours, ou pour des stages tous niveaux.	Arnaud LEFEVRE	arnaud.lefevre@educagri.fr
19		EPLFPA La ferme du Manus route de Mauriac - 19160 NEUVIC	Jus de pomme	Viande Limousine bio		Miel			Visite, explication sur les moyens de production, sensibilisation à la sauvegarde du Coq de pêche du Limousin, explications zones humides et gestion des cours d'eau, dégustation	Toute l'année, c'est plus agréable quand il fait beau !	Marie THOMERET	06.86.35.99.71
19		EPLFPA de Brive-Voutezac Exploitation Agricole, Horticole et Maraîchère Les jardins de MURAT, 23 Murat, 19130 VOUTEZAC	Fruits et légumes bio de saison sous tunnels et de plein champs, tomates, salade, Aubergine, poivrons, courgettes, pommes, pommes de terre, potimarrons	Fleuriculture, Plante bleu HVE 3 : Massifs de printemps et d'automne	Plants de Légumes en AB, Godets (tomates, aubergine, courgette etc...) et mottes (Salades, Choux blettes, betterave rouge, oignon etc...), aromatiques (Basilic, ciboulette, persil etc...).	Pépinière Plantes bleu HVE 3 : Rosier, clématite, glycine, abélia, etc...).		Transformations : Jus de pommes, compotes, ratatouilles, tartinades, sauce tomate. Produits du terroirs d'autre EPLFPA ou de la région Nouvelle Aquitaine : Vins, bières, pâtés etc....	Dégustation. Journées de démonstrations de matériels avec des entreprises extérieures et des agriculteurs, maraîcher, techniciens, agronomes sur les parcelles de l'exploitation. Mises en situations professionnelles avec les apprenants face aux visiteurs lors des rencontres du mois de la BIO.	Visite tout au long de l'année.	Antoine FILITOWSKI	06.33.43.46.92
23		EPLFPA AHUN	maraichage	Bovins Lait prim'holstein, Bovins Viande limousine Ovin Limousine Porcin, poisson d'étang forêt	lait', paté , saucisson, terrines de carpes				Visite de tout les ateliers avec gouters et dégustation ou repas midi	toute l'année	Dominique CARRERE	0637889215 / dominique.carrere@educagri.fr
24		EPLFPA Av. Winston Churchill 24660 COULOUNIEIX-CHAMIERES		Vaches de race Limousine, canards					Visite de l'exploitation atelier Bovin et Palmipède site CHAULNES présentation circuits courts	toute l'année	Pia DECKER	06.71.20.06.15
24		EPLFPA Av. Winston Churchill 24660 COULOUNIEIX-CHAMIERES		Produits transformés, charcuterie, salaisons					visite de l'atelier de transformation, du process de fabrication, circuit court, dégustation conserves	Toute l'année	François HERAUT	06.71.20.06.15
24		EPLFPA Domaine de la Brie 24240 MONBAZILLAC	Jus de raisin et vins			Confiture		Vin de bergerac et Monbazillac	Visite de la culture de la vigne, du chai et de la boutique	Toute l'année et en particulier période de vendanges.	Dauphin David	0683697910
33		EPLFPA La Tour Blanche 33210 BOMMES	Vins AB					Sauternes grand cru classé	Visite de la culture de la vigne, du chai et de la boutique	Toute l'année	Miguel Aguirre	0608892367
40		Domaine des Bourdettes 104 route de luglon 40 630 SABRES		poulet - cereales					Visite de l'exploitation et des installations forestieres	Eviter avril-juin	Lola BROQUET	06.77.78.07.81
40		Domaine de Laluque 2915 route des Barthes - 40180 OEYRELUY		Vaches de race Blonde d'Aquitaine et bazadaise, plats cuisinés (bolognaise, axoa), charcuterie (saucissons et rillettes boeuf et veau)					visite d'élevage, dégustation de nos produits, lecture de paysage, observation de sol	privilegier de novembre à février	Sylvain CHANEAC	0676661260
47		EPLFPA Route de Clairac 47400 TONNEINS	Fruits et légumes Bio de saison Agrumes						Visite découverte participation semis maraichage Greffage Agrumes	évitez avril mai	MALLETERRE CLEMENT	643455312
64		EPLFPA 1595 avenue François Mitterand - BP 314 64304 ORTHEZ Cédex		Vaches de race Blonde d'Aquitaine, canards + produits des exploitations via notre halle agroalimentaire départementale					Visite de l'exploitation atelier Bovin et Palmipède	selon les dispo du DEA	DEPLAUDE Loïc	06.07.70.49.01
79		EPLFPA les Sicaudières Route de Nantes - 79308 BRESSUIRE		Vaches de race Rouge des Prés, poulet bio, brebis Label rouge					visite des élevages, découvertes du bocage et de la haie	de novembre à février	Boissinot Nicolas	07.76.03.94.63
86		EPLFPA Venours 86480 ROUILLE		Vaches de races Jersiaises et Prim'Holstein / volailles	Lait de vache	Miel			Visites thématiques "production laitière bovine" "apiculture" "territoire/lecture de paysage"	De préférence pas en plein été. A caler au coup par coup.	Bertrand Minaud	06.76.72.81.90 expl.venours@educagri.fr
86		EPLFPA Chateau Ringuet 86501 MONTMORILLON		Vaches de race Limousine, brebis, chèvres					Visite des ateliers de production	Selon les disponibilités de l'équipe et des mises bas	Céline Saint-Jean	
86		EPLFPA de Thuré Domaine des Chevaliers BP 22 86540 THURE	Maraichage diversifié en Agriculture Biologique			Miel			Visite de l'atelier horticole, maraichage, aménagement paysager, service à la personne, grandes cultures	de mai à octobre	MUSSEAU Benoit, CARTIGNY Stéphanie, BURES Agathe	05.49.93.86.93 ou ipa.thure@educagri.fr
87		EPLFPA Limoges Nord - Haute Vienne Les Vaseix - 87430 VERNEUIL-SUR-VIENNE	Fruits et légumes bio de saison	Vaches de race Limousine, porc label rouge, porc IGP Cul-Noir, brebis					Selon saison, observation, lecture de paysages, atelier maraichage, production ovine, centre équestre, découverte des métiers de l'agroalimentaire	Novembre à Mai	Christophe Auboueix ou Laurence Veillon	05.55.48.44.00
19		EPLFPA Z Césarin 19460 Naves							Visite atelier bovin et centre équestre		Antoine Manteaux ou Bertrand Courbier	0555266456