



La ferme des Seguin

Paysan boulanger



Benoît HENOcq

Les Seguin

04 200 - Valensole

06 43 40 53 37

benoit.henocq@hotmail.fr

gite-fermelesseguiens.com



*Accueillir dans une petite ferme du XXI^{ème} siècle,
dans la nature, autour du vivant et dans l'autonomie*



Quelques mots sur moi

Voilà presque 20 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 2 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'éleve aussi des ânes, j'ai un gros potager en permaculture pour l'autonomie alimentaire. La vente du pain se fait en direct sur le marché et dans quelques magasins bios locaux.

Depuis deux ans, je développe l'accueil touristique sous le label "Accueil Paysan" et mène des activités culturelles, pédagogiques et sociales à la ferme avec l'association "Bukolik".



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 ânes, 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.

A proximité

Les Gorges du Verdon
Champs de lavandes
Plantes sauvages

Notre petit +

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

Informations pratiques

Tarifs

150 € / demi-journée
Repas ou goûter bio possible
Pour plus de précisions, nous consulter

Publics

Tout public, scolaires, structures sociales
Maximum 30 personnes/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, repas, collation, effectif, tarif...).

