



## Sortie du 13 juin 2026



**La Maison du Monde d'Évry-Courcouronnes vous propose une belle journée de découverte et de rencontres :**

### **Samedi 13 juin 2026, Sortie en car sur inscription**

La matinée débutera par une visite guidée de **la Verrerie d'art de Soisy-sur-École**, où vous découvrirez le savoir-faire des artisans verriers et les différentes étapes de création des pièces en verre **dans un cadre enchanteur**.


Nous partagerons ensuite un moment convivial autour d'un pique-nique dans le **magnifique parc du Domaine départemental de Chamarande** (merci de prévoir votre repas).

L'après-midi, direction **la ferme « Les Hirondelles » à Guillerval** pour une **immersion au cœur d'une exploitation agricole biologique**. **Le paysan-boulangier nous fera découvrir toute la chaîne de production du pain** : culture des céréales, meunerie, fabrication artisanale du pain... avec possibilité d'acheter son pain sur place.


### **Participation aux frais : 5 €**

Gratuit pour les enfants accompagnés, les étudiant·e·s et les personnes sans emploi.

 **Inscription obligatoire** : [contact@maisondumonde.org](mailto:contact@maisondumonde.org) (nombre de places limité)

 **01 60 77 21 56** ou **06 31 36 44 87**

 **Départ à 8h30 devant le Palais de Justice 9 rue des Mazières**

 **Retour prévu au même endroit à 18h au plus tard.**

## Première étape : Visite guidée à La verrerie d'art de Soisy sur Ecole

Dès le portail d'entrée franchi, nous sommes saisis par la beauté du lieu ; et à l'entrée, puis dans l'atelier l'accueil est chaleureux

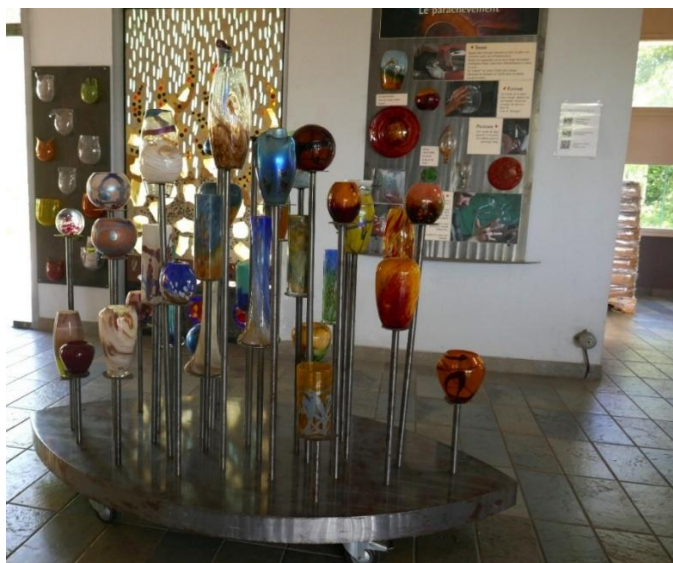


Dans l'atelier de cette verrerie on nous a présenté les différentes étapes de fabrication d'un saladier. Sur la dernière photo, en bas à droite, on découvre la phase de finition d'un vase.



Puis nous avons échangé avec le verrier sur les techniques de travail du verre, ses créations et la vie de la verrerie, de l'atelier à la boutique.





**Après la visite de l'atelier nous avons profité du magasin enchanteur et de ses pièces de collection où l'art du verre est partout. Et, en rejoignant notre car à travers le parc, nous avons poursuivi cette parenthèse enchantée en un véritable jeu de piste, à la recherche de transparences et de lumières qui invitent à la rêverie.**



## Deuxième étape à Chamarande

### Piquenique, visite libre du Parc à la recherche d'arbres remarquables

« présentation de ce volet de visite Sur la base de Doc internet concernant la présentation des arbres remarquables»

« Au cœur de la vallée de la Juine, le domaine de Chamarande est un **jardin historique** offrant un **millefeuille de tracés depuis le XVII<sup>e</sup> siècle**, auquel se surimpose aujourd'hui une **palette de milieux naturels**. Ces différentes **ambiances** paysagères colorent le domaine et mettent en scène l'**eau**, une **faune** et une **flore** spécifique, ainsi que des **vestiges historiques**.

Il obtient en **2005 le label Jardin Remarquable**. Son accessibilité en transport en commun (gare SNCF du Paris-Orléans depuis 1862, aujourd'hui gare du RER C) et son étendue de **98 hectares** en font **le plus vaste jardin public du département de l'Essonne**. »



Photos MHB

Une partie du groupe à la « Chasse » aux arbres remarquables dans le parc de Chamarande »

## Le hêtre pourpre



Photos MHB Hêtre pourpre dans toute sa beauté mais curieuse perspective du ch^teau



photo MHB Le hêtre pourpre sous un aute angle

Issu d'une variété ornementale du hêtre commun, le hêtre pourpre (*Fagus sylvatica purpurea*) a la particularité de posséder un feuillage pourpre dont les reflets évoluent au gré des saisons. Sous l'effet du soleil, les jeunes feuilles printanières passent du rose au pourpre vif, puis au pourpre foncé.

Au domaine départemental de Chamarande, entre le château et la chapelle, un sujet remarquable et séculaire de hêtre pourpre surplombe les douves. Les différentes nuances du feuillage se marient à merveille à la couleur typique de la brique des architectures voisines.

Très certainement planté au 19ème siècle, il bénéficie d'un suivi régulier depuis près de 20 ans afin de surveiller l'altération de son état, notamment dû à la présence d'un champignon lignivore (qui se nourrit de bois). Ainsi, sur une de ses faces, la décomposition progressive des tissus externes a créé une cavité ouverte. Bien qu'impressionnante, cette cavité ne compromet pas sa survie : une étude technique menée cet hiver en atteste .» (*Commentaires copiés sur un site du Conseil départemental*)

## L'arbre de Judée

« Les floraisons continuent au domaine de Chamarande avec l'arbre de Judée (*Cercis siliquastrum*) dont la floraison précède la foliaison (développement des feuilles) permettant ainsi aux multitudes de petites fleurs roses d'éblouir les promeneurs et promeneuses de près comme de loin.



Photo arbre de judée en fleurs copiée sur internet



photo MHB Château avec le hêtre



photo copiée sur internet de l'arbre de Judée



photo MHB « A l'ombre de l'arbre de Judée

*Après avoir pris notre pique-nique dans le parc du château, nous sommes partis à la chasse aux arbres remarquables ...Après une longue recherche et quelques hésitations, car son panneau repère avait été déplacé, nous l'avons trouvé encore vert mais un peu fatigué cet arbre de Judée ! Mais c'est vrai ce n'était plus la saison de son fleurissement*

## Les cyprès chauves

« Autour de l'étang du domaine, certains arbres retiennent notre attention. C'est le cas des cyprès chauves et de leur feuillage flamboyant qui, comme leur nom l'indique, perdent leurs aiguilles lorsque les températures baissent ; phénomène rare pour des conifères ! Autre particularité, leurs racines développent des pneumatophores, des excroissances aériennes dans les zones inondées pour chercher l'oxygène dont ils ont besoin. Nous essayons tant que possible de les préserver en limitant les interventions autour de l'étang à une seule fois par an, et en limitant les usages sur les berges. »

Si certains datent des années 1990, d'autres plus anciens remontent au XIXe lors de la transformation du jardin en parc paysager, et certains peut-être au XVIIIe lors de la création de l'île.

Certaines souches d'anciens sujets tombés à la tempête de 1999 sont reconnaissables grâce à la texture rainurée du tronc. »



Photo copiée sur internet



Souche de cyprès chauve – CD91 DENV



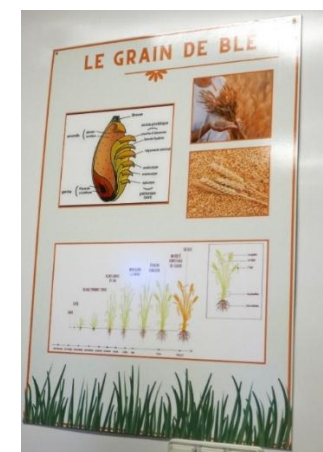
cyprès chauve – CD91 DENV

Photos et commentaires de cette page ci-dessus ont été copiés sur un site internet du Conseil départemental

*Quelques personnes du groupe sont allées repérer ces cyprès chauves au bord de l'étang avant de rejoindre le car pour notre troisième étape*

## Troisième étape : Accueil et visite de la ferme des hirondelles et de ses productions BIO

À Guillerval, au sud d'Étampes, cette ferme familiale cultive dix-huit variétés de céréales et transforme ses récoltes sur place, garantissant un circuit court et une traçabilité totale, du champ aux pains cuits au four à bois. Légumes, volailles, œufs et bien d'autres produits sont également proposés en vente directe à la ferme ou sur les marchés locaux. Ici, le mot « accueil » prend tout son sens.



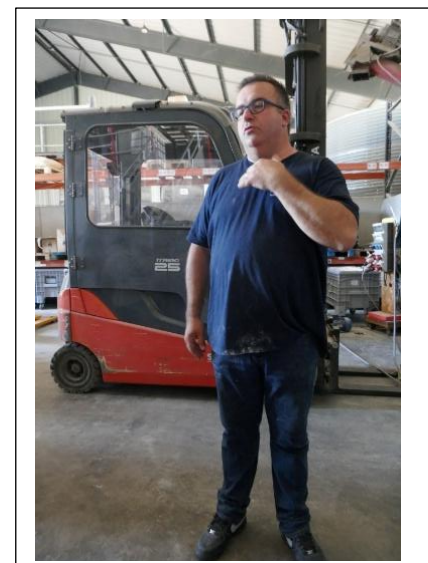
**Cette visite, incontournable pour mieux comprendre le monde agricole en Essonne, restera gravée dans la mémoire de nos Consom'Acteurs. Entre les saveurs authentiques, les parfums du pain tout juste sorti du four et la qualité de produits 100 % locaux et biologiques, du grain au pain, sans oublier les brioches et les viennoiseries, tous les sens sont en éveil.**

*Au-delà de la découverte des lieux et des différentes étapes de fabrication – de la culture des céréales à la farine, puis de la farine au pain, sans oublier la production d'huile de colza –, nous avons exploré un univers bien plus vaste. Une grande diversité de produits, tous issus du circuit court et majoritairement élaborés sur l'exploitation, témoigne du savoir-faire, de l'engagement et de la passion d'une famille qui fait vivre cette ferme depuis cinq générations.*



### Première étape de la visite :

Du blé à l'extraction de la farine ou plutôt des différentes catégories de farines produites, jusqu'à leurs bacs de stockage et de conservation, **Jérôme Cheneviere nous explique et démontre tout le processus de production** à partir des différentes variétés de grains récoltés sur son exploitation.



Myriam Heilbronn

Etapes de transformation des grains de blé en farines, avec séparation du son, dans le bruit des machines, puis visite dans le hall de stockage ( pour les deux dernières photos...)



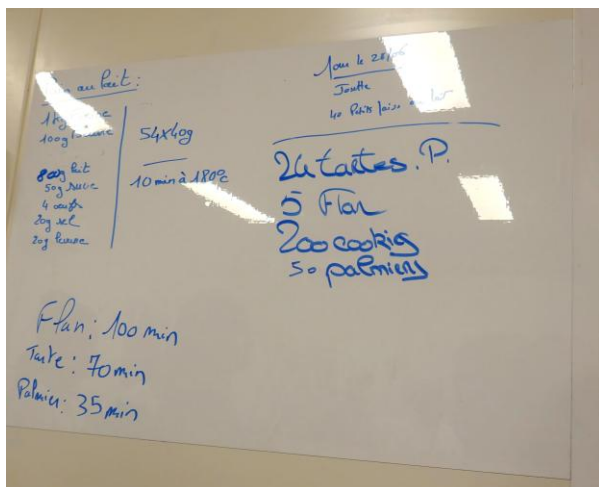
Après la production et le stockage des différentes farines, c'est dans cette pièce, autour d'une grande table en bois, que Jérôme et son équipe de cinq salariés donnent vie à leurs créations. Chaque jour, la farine y est transformée en pains, brioches et viennoiseries, façonnés avec soin avant d'être cuits puis proposés à la boutique de la ferme et sur les marchés de la région.



Programme du jour



Après la confection du pain,



Une autre production de cette ferme ,



l'huile de colza



Et maintenant, présentation du four à bois



Le four à bois côté chargement du bois



Et l'autre face, pour l'apprivonnement,



Attention aux dispositifs de sécurité ! gants et pelle indispensables pour les entrées et sorties !







C'est à la boutique que Sophie Cheneviere, prend toute sa place, maitre des ventes et des comptes, elle n'a pas besoin d'étiquette pour se rappeler l'histoire, le circuit court de la fabrication et du prix de chaque produit en rayon.

Accueillante, agréable et posée, elle partage volontiers ses connaissances et fait découvrir les produits de la ferme avec un enthousiasme communicatif. Grâce à elle, la visite devient une occasion d'en apprendre davantage sur le savoir-faire de la ferme et les valeurs qui l'animent.



***Merci à ce couple merveilleux d'avoir pris le temps de partager savoir-faire et savoir être à la découverte d'un monde rural plein d'avenir et de perspectives. Ne pas oublier ce monde paysan qui nous nourrit !***

***Cette année encore, de ce samedi à la campagne à la découverte de l'Essonne rurale, dans le cadre des semaines du Consom'Acteur, nous garderons le souvenir de paysages, de rencontres et de temps de partage vers des valeurs essentielles, tout près de chez nous !***