

# La Ferme Ursule s'invite à la cantine scolaire de Bournezeau. 19/03/25



Marie, de la ferme Ursule, a fait goûter son huile de colza et tournesol. | OUEST-FRANCE

Remettre du sens entre la nature et ce que nous mangeons, développer la curiosité et les goûts, mettre en valeur un produit trop méconnu mais plein de vertus, c'est ce que nous souhaitons à travers cette action », explique Jérôme Aubineau, adjoint.

Marie Schwab, gérante de la ferme Ursule, est venue présenter ses produits, l'huile de tournesol et de colza, récoltée à quelques kilomètres de Bournezeau.

Les enfants ont pu goûter, sentir et obtenir toutes les informations sur la production. Quel bonheur de voir cette curiosité spontanée des enfants. Et les « c'est trop bon », « ça sent bon », « ça sent la nature », et autres réflexions m'ont fait chaud au cœur. La ferme Ursule pratique une agriculture autonome, respectueuse de l'environnement. Elle récolte les graines de colza et tournesol, les presse pour avoir de l'huile.

Ici, vous découvrez la vraie couleur et le vrai goût ! Les graines, 100 % biologiques et vendéennes, sont issues de notre ferme mais aussi de fermes bios voisines. Notre récolte à l'année avoisine les 30 000 l », souligne Marie qui précise : Notre huile peut être utilisée pour la fabrication de savons ou crèmes.

À noter, la ferme Ursule propose une visite de la ferme les matins, du 18 juin et 9 juillet.

Un atelier cuisine et visite de l'huilerie est programmé le mercredi 16 avril, de 15 h à 17 h.