



A la découverte de la ferme

Impressum

Ce classeur a été actualisé sur la base des précédentes éditions et adapté du classeur «Schule auf dem Bauernhof».

Les chapitres À la découverte de... (les chemins des produits) peuvent être commandés séparément. De nouveaux «chemins de produit» seront régulièrement édités et compléteront le classeur.

Éditeurs:

Version française:

Service romand de vulgarisation agricole (SRVA)

Jordils 1 / CP 128 - CH-1000 Lausanne 6

Tél. 021 619 44 00 - Fax 021 617 02 61

e-mail: info@srva.ch

<http://www.srva.ch>

en collaboration avec le groupe de travail «École à la Ferme»

Version allemande:

Landwirtschaftliche Beratungszentrale Lindau (LBL)

8315 Lindau

en collaboration avec le Nationales Forum Schule

auf dem Bauernhof – SchuB

Auteur/e/s

Les membres du groupe de travail «École à la Ferme»

Rédaction

Nicolas Morel/ Jane Quillerat SRVA

Réalisation

SRVA

Illustrations

Pascal Brugger, Cobalt

Mise en page

Corrado Luvisotto, Grafix

Impression Michel Gavillet, SRVA

© SRVA, LBL, 2003

A la découverte de la ferme

Découvrir la ferme en s'amusant	4
La ferme et les saisons	9
Les cultures au fil de l'an	10
Plan de travail pour le calendrier de végétation	11
Table de saisonnalité des fruits et légumes	12
Activités à la ferme...	14
Activités avec les animaux	20
Activités avec les machines	24
Activités au jardin	25
Activités au verger	27
Activités aux champs	28
Activités dans la haie	29
Cycles	30

En préambule

À la ferme, il peut être judicieux de familiariser les élèves de manière ludique à leur nouvel environnement. Les jeux proposés dans ce chapitre sont particulièrement indiqués pour la mise en condition, pour les pauses ou pour la clôture de la visite.

Quelques suggestions pratiques

- Une caisse à sable dans laquelle différentes cultures pratiquées sur l'exploitation sont plantées.
- Une maquette simple (avec cartons vides, bouts de moquette, tissus, etc.) représentant les bâtiments et les champs.
- Sur une photo de la ferme, des petits drapeaux épinglés marquant les lieux à découvrir.
- Avec des panneaux ou des pages publicitaires de produits, retrouver les matières premières.
- Faire dessiner en classe la ferme que les enfants pensent aller voir, puis la dessiner sur place et comparer les différences entre les deux dessins.
- Faire l'inventaire en classe de ce qu'ils pensent découvrir. Compléter dans la réalité.
- À l'ordinateur : programme «Il était une fois: la ferme, la ville, le safari». Distribution de la disquette par les fournitures scolaires cantonales.

Jeux d'approche

Les participant/e/s à la visite se présentent brièvement : classe, famille, lieux et type d'exploitation.

Quelques consignes précises seront données concernant les dangers, le bruit, le respect des animaux et l'environnement de la ferme.

Attention: pas de chiffres «en l'air», mais des comparaisons:

- a) le poids 1 vache = 25 enfants (de 7 ans)
 1 veau à la naissance = 2 enfants
 1 taureau = 1 voiture
- b) la surface 1 champ d'un hectare
 = 1 grand terrain de football

«La chenille nu-pieds»

Cinq à six élèves se bandent les yeux et forment à pieds nus une chenille en se plaçant les uns derrière les autres, mains sur les épaules du précédent. Un guide prend la main de l'élève de tête et guide la chenille dans le terrain. La chenille nu-pieds avance en silence afin de percevoir tous les bruits environnants et d'appréhender le chemin avec les pieds. Le trajet de la chenille se termine à un point de vue particulièrement joli ou amusant.

Matériel: Foulards, bandeaux ou bouts de tissus.

But: Découvrir la ferme d'une manière totalement différente.

«Allons en commissions»

Élaborer une liste d'objets que les enfants iront chercher autour de la ferme.

Matériel: Un panier par groupe, un petit billet «liste de commissions»:
 une plume de poule
 une feuille qui pique
 une poignée de foin
 une fleur, un fruit...

But: Permettre aux enfants de découvrir par eux-même les abords de la ferme.

Origine des produits

À partir des produits du commerce (yogourt, beurre, fromage, chips, saucisson, pain, biscuits, etc.) rechercher la matière première (lait, pomme de terre, porc, céréale, etc.) et la situer dans la ferme. Prévoir des postes à ces endroits.

Matériel: Produits du commerce dans un panier, par groupe.

But: Associer le produit fini à sa matière première.

«Modèles réduits»

Choisir, individuellement ou par groupe, le modèle réduit de ce que l'on désire voir dans la ferme.

Matériel: Figurines d'animaux, machines miniatures, étable, clapier, etc.

But: Sélectionner un sujet d'étude par affinité.

«Les botanistes»

Les élèves inscrivent sur une feuille leur nom ainsi que le nom d'une plante de leur choix. Chacun cherche ensuite dans la liste des plantes celle qui a des affinités phytosociologiques avec la sienne ou celle qui appartient à la même famille botanique ou simplement celle qu'il préfère. Une fois la plante choisie, les élèves cherchent la personne correspondant à la plante et se prennent par la main pour former des groupes. Dans ceux-ci, chacun communique les motifs de son choix à l'autre.

Durée: 10 à 20 minutes

Matériel: Un grand carton, un bloc-conférence ou un tableau blanc ou noir, des stylos-feutre, des markers ou des craies

But: Développer la capacité associative
Développer la réciprocité de l'échange de connaissances
Exprimer sa fantaisie

Remarques - Ce jeu peut être utilisé pour vérifier le niveau des connaissances botaniques selon des critères prédéfinis (classification, associations végétales, etc.)

- Il peut aussi être utilisé pour former les groupes pour la suite de la visite

«Les spécialistes»

Le temps de la visite, les élèves deviennent dessinateurs, photographes, architectes, botanistes, zoologues, mécaniciens agricoles, cuisiniers, jardiniers, etc. Chacune et chacun dans son domaine rapporte des informations qui seront mises en commun.

But: permettre aux enfants, avec un mode d'expression qui leur correspond, d'exploiter un domaine d'activité de la ferme qui leur tient particulièrement à cœur.

«L'escargot»

Chaque équipe joue une mission aux dés et revient au départ lorsqu'elle est accomplie.

Matériel: une planche de jeu (agrandir et décorer le croquis ci-dessous), un dé, des pions, un appareil de photo, des blocs-notes et crayons

Méthode: Choisir au moins une vingtaine d'activités dans les différents domaines de la ferme et les inscrire dans les cases numérotées.
Laisser quelques cases pour des surprises.

Exemple:

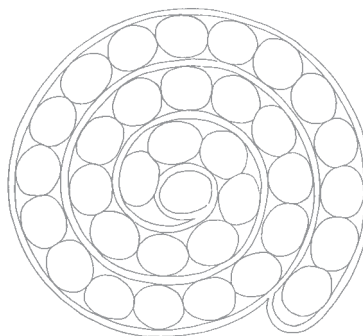
Potager 1. Mesure la taille du jardin avec tes pas
2. Cueille une herbe qui sent bon

Étable 3. Compte les animaux dans l'étable
4. Photographie un veau

Poulailler 5. Dessine une patte de poule
6. Donne du grain aux poules

Verger 7. Cherche un pommier et cueilles-en une feuille
8. Compte les arbres du verger

But: Découverte autonome de la ferme.

**Circuit avec postes ou rallye**

Chaque poste comprend des activités de recherche ou d'observation visant à un apprentissage. Par petits groupes (3-4 élèves).

Matériel: Un plan de circuit, une feuille de route

But: Découvrir la ferme, ses activités, son environnement.

Remarques: - Utiliser les activités proposées à la ferme ou au chapitre 4 pour créer les différents postes du circuit
- Prévoir un accompagnant par poste
- À exploiter en classe également

Jeux d'attention sensorielle

Vue

Observations

- Observer les bâtiments, les animaux, les arbres et les plantes; les reconnaître et les comparer.
- À partir d'objets ou d'images, retrouver un endroit de la ferme.
P. ex.: clôture → jardin; échelle → verger.
- Observer une série d'objets, fermer les yeux et les énumérer.

But: Apprendre à voir et à observer.

Devinettes

- Un élève décrit un animal ou imite son comportement (la manière dont il se déplace, mange, se couche, etc.). Les autres essaient de deviner de quel animal il s'agit. L'élève qui trouve peut présenter le prochain animal.

But: apprendre à observer.

Ouïe

- Écouter les bruits environnants (animaux, gens, eau, machines, etc.).
Les élèves tentent d'écouter le plus de bruits possibles durant une ou deux minutes et lèvent la main (en silence) lorsqu'ils en entendent un. Discuter ensuite des bruits entendus, déterminer leur provenance et différencier les bruits citadins des bruits de la ferme.
- Imiter les cris d'animaux et nommer le cri de chaque animal.

But: reconnaître les bruits de la ferme.

Toucher

- Palper à l'aveuglette, (yeux bandés ou objets cachés dans des sacs) de la paille, du foin, de l'herbe, de la laine, des plumes, des poils, divers matériaux (plastique, métaux, bois, terre, etc.), ...
- Faire le même jeu avec des fruits et des légumes.
- Marcher par deux (un guide et un «aveugle») sur des pierres, du sable, de la terre, de l'herbe, de l'eau, etc.

But: déterminer les différentes matières et formes et les commenter.

Goût

- Choisir des produits typiques de la ferme et les classer dans les quatre saveurs de base : sucré - salé - acide - amer.
- Proposer une dégustation (dans des gobelets opaques ou verres chemisés) de lait, jus de pomme, eau, sirop, thé froid, infusions, etc.
- Proposer différents yogourts de même couleur : nature, ananas, banane, citron, vanille, au lait de brebis ou de chèvre.
- Deviner le fruit de différentes confitures.
- Goûter des légumes crus.

But: ressentir la diversité des goûts.

Odorat

- Sentir à l'aveugle différentes boissons (lait, jus de pomme, eau, ...), légumes (carotte, céleri, fenouil, poireau, ...), fromages (gruyère, camembert, ...), herbes aromatiques et tenter de les identifier.
- Le même jeu peut se réaliser avec d'autres supports : terre humide ou gorgée de soleil, herbe sèche ou mouillée, foin, paille, écorces d'arbre, etc.
- Les élèves peuvent ensuite essayer de décrire et de comparer les odeurs.

But: différencier et mémoriser les odeurs et parfums.

Jeux de détente

«Le nœud gordien»

Le groupe (env. dix enfants) se met en cercle, épaule contre épaule, et les élèves tendent les bras vers le centre. Yeux fermés, chacun tente de saisir deux mains; il est important de ne pas attraper les mains d'un/e voisin/e ou les deux mains d'une même personne. Puis tout le monde ouvre les yeux et le groupe essaie, sans lâcher les mains, de défaire le nœud en se passant par dessus ou dessous.

«La poule et le renard»

Les joueurs/euses sont les un/e/s derrière les autres et se tiennent par les mains. Le premier joueur ou la première joueuse, «le renard», doit attraper la dernière personne, «la poule», sans que la chaîne ne se casse. La chose n'est pas si facile, et il faut au moins une douzaine de personnes pour que le jeu soit attrayant.

«La ferme des animaux»

Les élèves sont assis en cercle. Chacun/e reçoit un petit billet replié sur lequel est écrit ou dessiné un animal. L'enfant le lit sans le faire voir à ses voisins/ines. Le jeu commence: tous les élèves se lèvent en même temps et se déplacent dans le cercle en imitant, en silence, l'animal décrit sur leur billet. Ils cherchent ensuite à reconnaître parmi leurs camarades tous les autres membres de leur famille animale. Ils s'assemblent ensuite par famille en se tenant par la main et une fois réunis au complet, ils retournent s'asseoir. Quand toutes les familles se sont regroupées et que le calme est revenu, elles se présentent chacune à leur tour en défilant dans le cercle et en émettant leur cri caractéristique.

«La taupe et la sauterelle»

Les élèves sont assis en cercle, seuls deux jouent: l'un a les yeux bandés, c'est la taupe, l'autre a les chevilles attachées, c'est la sauterelle. Les deux joueurs, taupe et sauterelle, jouent à l'intérieur du cercle. La taupe ne voit rien puisqu'elle a les yeux bandés tandis que la sauterelle ne peut effectuer que des sauts avec ses chevilles liées. La taupe doit essayer d'attraper la sauterelle en se guidant avec le bruit que celle-ci fait en sautant. Un silence absolu doit être respecté dans le cercle. Lorsque la sauterelle est capturée, les joueurs sont remplacés par deux autres.

«Les fourmis»

Les fourmis n'ont pas une bonne vue, mais appréhendent leur environnement grâce à l'odorat et reconnaissent leur famille à l'odeur.

Tous/tes les participant/e/s ont les yeux bandés. Frotter délicatement un produit à forte odeur (par exemple: oignon, ail, feuilles de basilic, feuilles de menthe, mélisse citronnelle, lavande ou parfum, etc.) sur le dessus du poignet de chacun/e. Une fois l'opération achevée, chacun/e se mettra à quatre pattes (cette position est rassurante pour les personnes aux yeux bandés) et recherchera les autres camarades qui ont la même odeur. Le nombre exact de membres de chaque famille olfactive doit être spécifié et équivalant (de 3 à 5). Lorsqu'une famille est au complet, ses membres peuvent enlever leurs bandeaux.

Matériel: Des foulards, bandeaux, des substances parfumées ou odorantes, ni toxique, ni irritantes pour la peau (favoriser les herbes aromatiques, les substances naturelles douces).

Remarque: Il est important que l'enseignant/e et le/la prestataire porte une grande attention à la sécurité physique (délimiter le champ de jeu et prévoir un sol adapté, par exemple: paille ou tapis) ainsi qu'au bien-être psychologique des participant/e/s (p.ex.: aider un/e élève qui cherche depuis longtemps et commence à montrer des signes d'angoisse).

Se renseigner, auparavant, si des élèves ont d'éventuelles allergies ou problèmes cutanés.

Les cultures au fil de l'an

Calendrier de végétation

	Pommes	Prairies	Blé	Maïs	Betterave sucrière	Pomme de terre	Colza	Vigne
Jan.	Repos	Repos	Repos				Repos	Repos
Fév.	Repos	Repos	Croissance				Repos	Repos
Mars	Bourgeons	Croissance	Tallage		Semis		Croissance	Repos
Avril	Débour- rement	Croissance		Semis Germination	Germination Levée	Germination des plantons	Élongation Montaison	Débour- rement
Mai	Floraison Pollinisation	Croissance	Montaison Epiaison	Semis Germination	Croissance	Levée	Floraison	Floraison
Juin	Formation du fruit	Floraison	Floraison	Levée Croissance	Croissance	Élongation		Nouaison
Juil.	Croissance du fruit	Floraison Formation des graines	Formation du grain	Floraison Pollinisation	Croissance	Floraison Tubérisation	Maturité des grains	Croissance des grains
Août	Croissance du fruit	Repousse	Maturité	Formation du grain	Croissance	Jaunissement	Semis	Croissance des grains
Sept.	Maturité	Repousse		Maturation		Maturité	Germination	Véraison
Oct.	Maturité	2 ^e floraison	Semis Germination Levée	Maturité du maïs pour ensilage	Maturité		Formation des rosettes	Maturité
Nov.	Chute des feuilles		Croissance	Maturité du maïs-grain		Dormance		Chute des feuilles
Déc.	Repos	Repos	Repos			Dormance	Repos	Repos

Activités

Représenter un calendrier de développement d'une culture choisie.

Plan de travail pour le calendrier de végétation

	Pommes	Prairies	Blé	Maïs	Betterave sucrière	Pomme de terre	Colza	Vigne
Jan.	Taille							
Fév.		Soins au sol	Soins au sol			Préparation du sol Fumier		Taille
Mars	👁	Fumure	Fumure		Fumure Préparation du sol	Plantation précoce		Taille Fumure
Avril	Lutte contre le gel	Fauche Ensilage	👁	Fumure Préparation du sol	Semis	Plantation	👁	Ébourgeonnement
Mai	Lutte contre le gel	Fauche Ensilage	Fumure	Semis		Buttage		Effeuilles 👁
Juin	Soins au sol 👁	Fauche Foins	👁	Sarclage 👁	Sarclage 👁	Récolte des PdT primeur		Attaches 👁
Juil.	Éclaircissage	Fauche Foins Regain				👁	Récolte	Rattaches 👁
Août	Récolte	Fauche Regain	Moissons Déchaumage			Défanage 👁	Préparation du sol Fumure Semis	👁
Sept.	Récolte	Fauche Regain	Préparation du sol			Récolte	👁	Vendanges
Oct.	Récolte	Pâturage	Semences	Récolte Ensilage Préparation du sol Semis	Récolte Préparation du sol Semis			Vendanges
Nov.		Pâturage		Récolte		Tri		Récupération des attaches
Déc.	Taille					Tri		

👁 Observation et soins: à chaque stade de développement de la culture, l'observation d'un dommage (ravageurs, maladies) nécessite une intervention ciblée.

Activité

Élaborer un calendrier des travaux culturels sur la base de photos ou de dessins.

Activités à la ferme...

En préambule

Cette section recense quelques idées d'activités à réaliser avec les enfants. Ces suggestions ont pour but d'éveiller la curiosité et de susciter la réflexion sur la vie de la ferme. Elles sont brièvement exposées dans une première partie, puis développées par thème. La liste peut être complétée en fonction des possibilités de chaque exploitation.

- Il est important que les enfants puissent goûter sur place ou emporter leurs créations.
- La satisfaction et l'intérêt des enfants dépendent d'activités variées et courtes ainsi que de la possibilité de se fondre un moment dans l'ambiance de la ferme.
- Certaines activités nécessitent une adaptation aux horaires de la ferme (heures de traite, jours de semis, etc.) mais des modifications d'horaire sont toujours possibles en accord avec les parents et les autorités scolaires.
- Pour que la visite et les activités soient réussies, il est nécessaire que l'enseignant/e et les accompagnant/e/s prennent une part active et que les classes soient divisées en petits groupes (si possible pas plus de 7 enfants).

Activités pour toute saison

- Colorier le plan du domaine; choisir des couleurs différentes pour chaque culture. De mai à novembre, l'activité peut être complétée par un jeu de piste; les enfants doivent poser des panneaux avec la bonne couleur devant chaque champ.

Buts: Savoir situer géographiquement les différentes cultures
Reconnaître les différentes cultures

Remarque: Il serait utile que l'agriculteur dispose de panneaux dans les couleurs choisies.

- Délimiter 1m², un are ou éventuellement 1 hectare au moyen de piquets. Y prévoir diverses animations: estimation de la récolte sur la surface choisie et à quelle quantité de produit fini elle correspond; qui court le plus vite autour de la surface marquée (si les cultures le permettent).

Buts: Évaluer les surfaces
Évaluer les rendements par surface

- Préparer en classe une fiche sur les arbres fruitiers et les reconnaître sur place.

But: Discerner les différences écorces, fleurs, feuilles, fruits

- Observer une haie: nids, refuges, etc. Selon la saison, participer aux travaux d'entretien de la haie.

But: Découvrir l'importance des zones de refuge

- Aider à graisser les machines.

But: Mettre en valeur l'importance de l'entretien du matériel

- Après une visite à la ferme: énumérer sous forme de concours le nombre de métiers observés.

But: Apprécier la diversité du métier d'agriculteur

Printemps - été

- Démarrer les betteraves.
- Compter les parasites dans les cultures ou sur des pièges.
- Planter des pommes de terre, compter le nombre de germes par plant.
- Reconnaître les fleurs au bord des champs ou dans les cultures.
- Empiler le bois coupé pour l'hiver.
- Compter les épis sur 1m² de blé et évaluer la quantité de pain qui sera produite.
- Participer aux foins.

Automne

- Récolter des pommes de terre; peser la quantité récoltée et compter le temps nécessaire à cette tâche; évaluer le volume de chips qu'on peut produire.
- Trier des pommes de terre.
- Sortir une betterave, la peser, évaluer la quantité de sucre qu'elle peut produire; évaluer par exemple quelle quantité de limonade ou de confiture peut être fabriquée avec le sucre d'une betterave.

Activités liées aux animaux et aux prairies

Avec les animaux

- Expliquer les différences entre un veau, une vache, une génisse, un taureau et un bœuf.
- Montrer des photos des différentes races d'animaux. Les élèves doivent ensuite trouver lesquelles sont à l'écurie.
- Dessiner le bétail.
- Reconstituer la généalogie des différentes bêtes à l'aide des fiches d'identité.
- Rassembler la ration quotidienne de foin, d'aliment et d'eau dont une vache a besoin chaque jour.
- Expliquer ce que la vache mange ou ne mange pas. Reconnaître le foin, le regain, la paille, etc.
- Assister à une naissance, à l'entretien des pieds, (selon les possibilités).
- Participer à la toilette du cheval.
- Assister à la traite (si l'horaire le permet).
- Préparer la ration journalière de la basse-cour et nourrir volailles et lapins. Comparer les différences d'habitat et de nourriture.

Dans les prairies

- Monter un enclos électrique avec le paysan.
- Contrôler les clôtures.
- Aller chercher les animaux au pâturage, compter les animaux.
- Montrer la surface de prairie qu'une vache broute en une journée.

Activités liées à l'alimentation

Les activités proposées visent à sensibiliser les enfants aux différentes transformations d'un aliment, de la production à la consommation.

Fruits

Cueillette et transformation selon la saison

Préparation en groupe de:

Tartes, tartelettes, compotes, purées, mousses, salades de fruits, frappés, confitures, jus, sirops, tisanes, sorbets, clafoutis

Buts

Les fruits contiennent des vitamines, des minéraux et des fibres; il est important d'en manger deux fois par jour.

À chaque saison son fruit.

Matériel

Matériel de cuisine pour chaque enfant ou groupe d'enfants.

Documentation de Fruit-Union Suisse et de la Régie fédérale des alcools.*

Remarque

Pour varier et compléter les préparations, employer des fruits venus d'ailleurs: bananes, oranges, citrons, mangues, ananas, cacahuètes, avocats. Préciser leur provenance.

Œufs

Activités possibles en toute saison

- Ramassage des oeufs
- Préparation de mets : omelettes, sucrées/salées flans, crêpes sucrées/salées, crèmes
- Décoration d'œufs durs

Buts

Les oeufs apportent les protéines servant à la construction du corps

Etudier le cycle de la vie : conception, naissance, développement, maturité, mort.

Matériel

Matériel de cuisine

Documentation de GalloSuisse**

Remarques

Activités en classe sur les autres sources de protéines (viande, poisson, légumineuses).

Présenter d'autres œufs: œufs de caille, œufs d'oies, etc.

* Fruit-Union Suisse (FUS)

Baarerstrasse 88 - 6302 Zoug

Tél.: 041 728 68 68

e-mail: sov@swissfruit.ch - www.swissfruit.ch

Régie Fédérale des Alcools

Länggassstrasse 31 - 3000 Berne 9

Tél. : 031 309 12 11

e-mail : info@eav.admin.ch - www.eav.admin.ch

** GalloSuisse: Association des producteurs d'œufs suisses

Case postale 265 - 8049 Zurich

Tél.: 043 300 40 50

e-mail: sinfo@gallosuisse.ch

Céréales

Transformation et préparation des céréales en toute saison

Grains entiers

Épis de maïs
Pop corn
Soupes

Flocons (avoine, blé, maïs, etc.)

Birchermüesli
Crème Budwig
Porridge
Galettes, boulettes

Semoules (blé ou maïs)

Plats sucrés ou salés
Gnocchis
Taboulé

Farines

Pain
Pâtisseries
Pâtes (spaghettis, etc.)

Buts

Les céréales fournissent au corps de l'énergie, elles constituent l'aliment de base des peuples à travers les âges. Sous forme complète, elles représentent une bonne source de vitamines, minéraux et fibres. On en mange à chaque repas.

Matériel

Moulins à céréales
Documentation de l'ISP *

Remarques

Compléter l'information par les céréales venues d'ailleurs : riz, millet, quinoa, etc.

Lait

Transformation et utilisation du lait en toute saison

Préparation en groupe de:

Yogourts, frappés aux fruits, fromages frais salés ou sucrés, crèmes, beurre, flans

Ces activités peuvent être réalisées toute l'année. La variété est apportée par les fruits et les herbes de saison, par exemple frappés aux baies, yoghourts avec fruits secs, fromages blancs à la ciboulette, au cumin ou persil.

Buts

Les produits laitiers apportent le calcium et les protéines indispensables à la croissance et à une bonne ossification. Établir la relation entre la production de lait et la naissance d'un veau.

Matériel

Ustensiles de cuisine
Documentation pédagogique de la PSL *

Remarques

Utiliser du lait de chèvre, de brebis pour varier

* ISP : Information Suisse sur le Pain
case postale - 3000 Berne 6
Tél. : 031 359 00 50
www.painsuisse.ch

PSL: Fédération des Producteurs
Suisses de Lait
Weststrasse 10 - 3003 Berne 6
Tél.: 031 359 51 11
www.lait.ch

Légumes et herbes aromatiques

Cueillette et transformation

Préparation en groupe de:
Soupes de légumes, tartes, cakes, salades, jus, purées, légumes farcis, gratins, chips

Buts

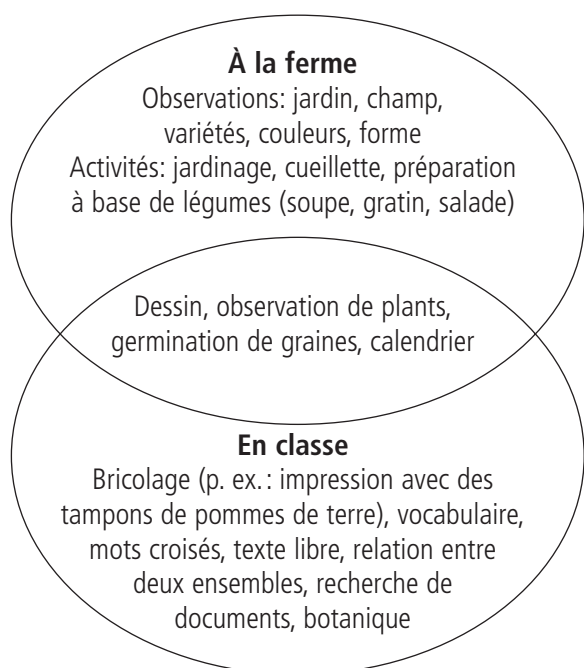
Les légumes contiennent des vitamines, des minéraux et des fibres, il est recommandé d'en manger chaque jour au moins 2 à 3 fois (crus ou cuits).
À chaque saison son légume.

Matériel

Matériel de cuisine pour chaque enfant ou groupe d'enfants
Documentation de Swisslegumes ou de l'UMS *

Remarque

D'autres idées pourront être trouvées dans des livres de cuisine pour enfants.



* Swisslegumes

Tél. : 031 385 36 60
e-mail : info@swisslegumes.ch
www.swisslegumes.ch

UMS: Union maraîchère Suisse

Tél.: 031 385 36 20
e-mail: info@vsgp-ums.ch
www.swissveg.com

Autres activités

- Pour chaque type de produit ou pour l'ensemble des produits, on peut fournir ou faire apporter par les enfants des emballages vides d'aliments consommés. Les enfants doivent les répartir dans les différentes catégories d'aliments.

Par exemple :

Bouteille de ketchup - Tomates, légumes
Sachet de chips - Pommes de terre
Pot de flan, de crème, de yogourt - Lait
Emballages de vermicelles - Châtaignes
Papier de bâton aux céréales - Céréales
Emballages de chocolat - Lait, noisettes, cacao
Tube de mayonnaise - Œufs
etc.

- Les produits de la ferme peuvent aussi servir à la réalisation de jeux et de bricolages

Par exemple :

Colliers confectionnés avec des graines (courges, melons)
Tableaux réalisés avec des feuilles, des écorces ou des graines collées
Lanternes creusées dans des courges ou des rutabagas
Tampons d'imprimerie taillés dans des pommes de terre

Remarques générales

Lors de la préparation de mets, rappeler ou contrôler quelques règles d'hygiène

- se laver les mains
- retrousser ses manches
- vérifier les pansements
- attacher les cheveux longs
- se moucher en cas de rhume
- mettre un tablier (à apporter)

Une petite pharmacie de secours devrait toujours être à portée de main...

Activités avec les animaux

L'exploitation des thèmes «la poule» et «la vache» peut être adaptée à d'autres animaux de la ferme : le porc, le mouton, la chèvre, le cheval, les abeilles...

La poule

Observations

Habitat (nom, système d'élevage), avantages et inconvénients du système d'élevage pour l'animal et pour l'homme; nourriture (types d'aliments, composition); apparence: pattes, plumage, bec, yeux, oreilles, ailes; comportement: façons de boire et de manger, ponte de l'œuf, cri, ...

Activités

- Chercher les œufs, les observer en transparence à l'aide d'une lampe, les peser, trouver la différence entre œuf dur et œuf cru en les faisant tourner.
- Préparer une ration alimentaire fournie par l'agriculteur, donner à manger aux poules, nettoyer les nids.
- Tenir une poule, la caresser.
- Dessiner, faire des collages et des bricolages avec des plumes.
- Imiter les cris de la poule, du coq, des poussins.

Questions

Faut-il un coq pour faire des œufs?
 Combien de temps la poule vit-elle?
 Combien de temps couve-t-elle?
 Combien d'œufs la poule pond-elle par jour?
 Y a-t-il des poussins mal formés?
 Ont-ils des plumes quand ils naissent?

Cuisine

Cuire un œuf frais: œuf au plat, œuf mollet, œuf dur, œuf poché, œuf brouillé; ou l'utiliser pour diverses préparations: crème, mayonnaise, flan, crêpes, omelettes, œufs mimosa, décoration.

Alimentation

Les œufs apportent des protéines servant à la construction du corps.

Recette des crêpes

Ingrédients pour 10 crêpes

1 tasse de farine (125 g)
 1 pincée de sel
 3 œufs
 1 cuillère à soupe d'huile
 2 tasses de lait (3 dl)

- Mélanger farine et sel dans un grand bol.
- Faire la fontaine et y casser les œufs.
- Fouetter énergiquement et ajouter l'huile.
- Ajouter le lait petit à petit.
- Laisser reposer au frais.

Durée

Préparation: 15 à 20 minutes
 Cuisson: prévoir les crêpes pour un repas et y inclure le temps.

Méthode

Préparer la pâte par groupe de deux.
 Disposer le matériel et les ingrédients au centre de la table.
 Aider si nécessaire!

La vache

Observations

En été

La vache au pré

Nourriture et façon de se nourrir (broutage, rumination, mastication, soins réciproques)

Couleur, morphologie, aspect, odeur, races

Comparaison vache - génisse - veau - taureau - bœuf

En hiver

La vache à l'étable

L'étable et le système de stabulation

Nourriture (différence entre paille et foin)

Cycle du fumier

Disposition des lieux et installations

Gestation

Traite (horaires, installations, etc.)

Activités

- Faire un enclos
- Mener les vaches au champ
- Nourrir les vaches, les étriller ou les brosser, donner à boire à un veau
- Sortir le fumier, arranger la litière
- «Amouiller» (préparer le pis pour la traite)
- Suivre le chemin du lait à la laiterie
- Boire du lait frais
- Comparer les différents laits commercialisés

Questions posées par des élèves de deuxième primaire

Les vaches

Est-ce que vous avez acheté des vaches à une mise?

Pourquoi y a-t-il des concours de vaches?

Est-ce que vos vaches ont fait des concours?

Est-ce que les vaches mangent de tout?

Pourquoi la mamelle est-elle grosse?

Est-ce que lorsqu'on traite une vache, ça lui fait mal?

Pourquoi a-t-on arrêté de traire les vaches à la main?

Est-ce que les vaches sont gentilles?

Pourquoi les mouches se posent-elles sur les vaches?

Pourquoi organise-t-on des combats de reines?

Pourquoi les vaches sont-elles numérotées?

Quelle utilité ont les cornes?

Pourquoi coupe-t-on les cornes des vaches?

Pourquoi certaines vaches sont-elles craintives?

Depuis quand les vaches existent-elles?

Est-ce que vos vaches vont à la montagne?

Jusqu'à quelle altitude une vache peut-elle pâturer?

A quelles époques de l'année faites-vous la montée et la descente?

Combien d'heures de sommeil a une vache?

Quelle est la hauteur d'une vache?

Quelle est son poids?

Pourquoi y a-t-il des vaches de différentes races?

Lesquelles?

Pourquoi les fermiers mettent-ils toujours les vaches dans les champs?

Pourquoi ensile-t-on?

Peut-on faire du fromage avec du lait de silo?

Quelles céréales mangent les vaches?

Que se passe-t-il une fois que la vache commence à manger? Pourquoi les vaches ont-elles 4 estomacs?

Les veaux

A la naissance, quelles parties du corps sortent en premier?

Lorsqu'il y a des difficultés à la naissance, que fait-on?

S'il a une malformation à la naissance, que fait-on?

S'il n'arrive pas à respirer, est-ce qu'on le secoue?

Que fait-on s'il y a des jumeaux mâle et femelle?

Est-ce que la vache lèche son veau à la naissance?

Pourquoi sépare-t-on le veau de la vache?

A quel moment sépare-t-on le veau de sa maman?

Pourquoi y a-t-il des veaux femelles et des veaux mâles? Les laisse-t-on ensemble?

Est-ce que le veau taureau reste avec sa mère?

Quelle est la nourriture des veaux? Comment les nourrit-on?

Pourquoi boit-il du lait? Quelle quantité de lait boit-il par jour?

Quelle est la différence entre une génisse et un «modzon»?

La traite

A quel moment de la journée trait-on les vaches?

Dans quel endroit?

Combien de trayons a une vache?

Comment s'appelle l'ensemble des trayons?

Comment trait-on les vaches?

Pourquoi trait-on les vaches à la ferme, et parfois au champ?

Les taureaux

Quelle est la nourriture des taureaux?

Quel est le nombre de taureaux dans une étable?

Que fait-on des autres mâles?

Qu'est-ce que l'insémination?

Les machines - la grange

Avez-vous une machine pour nourrir les veaux?

Avec quelle machine trait-on les vaches?

Où se trouve la réserve de paille?

Est-ce qu'il y a une machine pour sortir le fumier?

Avec quelle machine récolte-t-on la paille?

Avec quelles machines va-t-on mettre le fumier dans les champs?

Où se trouve le lisier (purin)?

Avec quelles machines charriez-vous le lisier dans les champs?

Quelles machines utilisez-vous pour ensiler?

Écologie

Comparer les différents emballages du lait: bidon à lait - sachet plastique - brique - bouteille en PET.

Cuisine

Lait: Préparer des frappés, des crèmes et des glaces

Yogourts: Préparer du yogourt ou aromatiser un yogourt déjà prêt avec de la confiture, des fruits frais, du citron, des noisettes moulues, etc.

Fromage: Faire un fromage frais ou un fromage à affiner consommable après quelques semaines

Beurre: Voir la recette ci-contre.

Alimentation

Les produits laitiers apportent les protéines et le calcium indispensables à la croissance et à une bonne ossification.

Expliquer et démontrer le phénomène de la crème plus légère que le lait, les différentes possibilités de séparer la crème du lait, les façons de battre la crème pour en faire du beurre (anciens ustensiles), les laits du commerce homogénéisés. Laisser goûter, toucher.

Recette pour faire du beurre

Ingrédients

Du lait traité de la veille dans un bocal transparent et du lait du jour même (pour comparaison)

De la crème à env. 14°C et «mûre» de 24h au moins

Préparation

Remplir au quart avec de la crème à 14°C

Secouer jusqu'à l'obtention de beurre avec l'aide d'un adulte si nécessaire (environ 5 à 10 minutes)

Vider le babeurre dans un pot surmonté d'une passoire (sans sortir la motte de beurre) et mettre de l'eau froide dans le bocal

Secouer le bocal pour laver le beurre, vider (2 fois si nécessaire)

Secouer encore une fois sans eau pour bien former la motte

Durée

20 à 30 minutes

Matériel

Un bocal à confiture ou moutarde avec couvercle pour deux ou trois élèves

Des petits pots (p.ex. de crème à café) pour emporter «son» beurre à la maison

Distribuer un pot pour deux ou trois élèves

Activités avec les machines

Attention : L'utilisation des machines représente de manière générale un savoir-faire hors de portée des enfants, ainsi qu'un risque.

Observations

La machine au repos, sa préparation, son fonctionnement, le résultat du travail.

Activités

- Faire la relation entre le travail des machines et celui des outils du jardin. Comparer.
- Râtelier les feuilles mortes et les amener au compost.
- Fabriquer des balais avec des branches.
- Classer les machines: tractées - à moteur. Les nommer.

Questions

Un tracteur peut-il rouler aussi vite qu'une moto, un vélomoteur, une voiture?

Pourquoi a-t-il été conçu pour rouler lentement?

A quoi cela sert-il dans un champ?

Pourquoi le siège du conducteur est-il disposé en hauteur?

Quel poids peut-il tirer (combien de vaches)?

Travail des machines agricoles

Choix et préparation d'une culture.

Matériel

Un coin de jardin (ou caisse à sable).

Un parc de machines miniatures : tracteur, pompe à traiter, épandeur à fumier, semoir à engrais, charue, épandeur à purin, herse, faucheuse, semoir, moissonneuse, chars ...

Semences

Maïs, blé, colza, herbes...

Méthode

Par groupes, effectuer tous les travaux nécessaires à la mise en place et aux soins d'une culture. Les enfants manœuvrent les machines en recherchant le but de chaque étape du travail.

Documentation

Magasins de machines agricoles.

Activités dans le jardin

Il est conseillé de travailler avec des petits groupes (3 à 4 élèves) ou dans un coin-jardin réservé aux enfants.

Observations

Plan du jardin, terre, plantes, outils

Activités

- Tenir un outil et le nommer, estimer son poids et sa matière.
- Classer les petits outils pour: creuser - égaliser - arracher - couper - arroser. Les utiliser.
- Semer ou planter.
- Reconnaître différents stades d'une plante (graine, planton, plante avec fruit ou taille adulte, avec fleur).
- Planter des pommes de terre.
- Laver les légumes à la fontaine, éplucher, couper, cuisiner.
- Cueillir des petits fruits.
- Apporter des déchets organiques sur le compost ou le fumier.
- Observer les différentes semences.
- Faire des chaînes d'oignons.
- Préparer de la choucroute.
- Planter des bulbes pour le printemps.
- Encaver des légumes.
- Fabriquer un épouvantail.

- Classer les légumes par couleur, par mode de végétation
 Racines: carotte, radis, betterave
 Tubercules: pomme de terre, topinambour
 Bulbes: fenouil, oignon, ail
 Tiges souterraines: asperge
 Feuilles: laitue, épinards, choux, salade
 Inflorescences: choux-fleur, brocoli
 Bourgeons: choux de Bruxelles, artichaut
 Fruits: courgette, concombre, tomate, haricot vert
 Graines: fève, haricot, petit pois, maïs

Questions

Qu'est-ce qui fait pousser les plantes?
 Pourquoi les feuilles sont-elles vertes?

Cuisine

Soupe aux légumes, salade, purée, tarte à la rhubarbe, salade de fruits, confiture, jus de fruits, tisane, beurre aux herbes, pesto, huile et vinaigre aux herbes.

Documentation

Swisslegumes
 Kapellenstrasse 5 - 3011 Berne
 Tél. : 031 385 36 60
 e-mail : info@swisslegumes.ch
www.swisslegumes.ch

UMS : Union maraîchère Suisse
 Kapellenstrasse 5 - 3011 Berne
 Tél. : 031 385 36 20
 e-mail : info@vsgp-ums.ch
www.swissveg.com

Exemple de thèmes

Le jardin au printemps

But: Découvrir le jardin, les outils, les plantes.

Durée: 2 h 30

Préparation en classe

Un plan de jardin dessiné par les enfants ou par l'enseignant/-e pour comparer avec le jardin de la ferme.

Une liste ou dessin d'outils utiles au jardin (chercher dans les catalogues).

Des petits pots de yogourt pour mettre les oignons à planter, des vieux ciseaux et des gants en plastique.

Préparation à la ferme

Des bâtons d'environ 50 cm pour tracer les lignes.

Des oignons, du cresson, des étiquettes pour marquer dates et semis.

Un grand bac d'eau pour remplir des petits arrosoirs.

Le matériel nécessaire pour préparer et manger soupe et salade.

Déroulement de la 1^{re} étape:

toute la classe

Observations

Les limites: en bois, métal ou pierre; avec ou sans porte

La forme: rectangle, carré, rond

Les chemins: couverts, nus

Les carreaux: longs, courts, larges, nombre

Les plantes aromatiques - les buissons - les arbres - l'eau - le compost

Activité

Mesurer le périmètre en nombre de pas

Déroulement de la 2^e étape:

former 2 groupes

Les groupes A et B travaillent séparément.

Activités

Groupe A:

- Dans le local des outils: A l'aide d'une liste ou dessins d'outils, les reconnaître, les nommer, apprendre leur utilité, les tenir, compléter la liste. Distinguer les oignons, les semences.
- Au jardin: préparer une planche, observer puis planter des oignons. Les enfants sont sur les chemins, de part et d'autre de la planche et se font face deux à deux. On place les bâtons sur la planche, perpendiculairement aux chemins. Les enfants tracent les lignes, plantent, recouvrent et arrosent jusqu'au milieu de la planche, ce qui évite le tassement du sol. Il ne reste qu'à préparer l'étiquette.

Groupe B:

- Observer les germes des pommes de terre, la taille des oignons et établir le lien entre les plantons de légumes et les légumes adultes (cycle). Cueillir des jeunes orties pour la soupe, préparer les pommes de terre, les oignons. Calculer 1.5 dl d'eau par personne.

Changement de groupe

Groupe A:

- En cuisine autour de la ferme: cueillir des dents de lion pour faire une salade, les laver à la fontaine, couper persil et ciboulette, ajouter des oeufs cuits.

Groupe B:

- Dans le local des outils et au jardin : exécuter le même travail que groupe A, mais semer du cresson.

Repas en commun

Activités dans le verger

Observations

Différencier les variétés d'arbres, grandeur, aspect et toucher de l'écorce, des feuilles et des fruits, travaux annuels, matériel nécessaire, formes du verger (haute-tige, mi-tige, basse-tige, espalier)

Activités

- Reconnaître à l'aide de matériel ou de feuilles, fleurs ou fruits l'arbre auquel cela correspond
- Entourer un arbre choisi avec ses bras pour le sentir, le mesurer
- Faire un cercle sous la couronne pour en apprécier l'envergure
- Cueillir des fruits, les manger
- Compter les fleurs d'une branche, les marquer au moyen d'une attache en laine, recompter au moment de la fructification le nombre de fruits sur la même branche
- Peser les fruits, les trier. Discussion: une pomme qui a de la tavelure est-elle encore vendable? Mange-tu une telle pomme?
- Planter un arbre
- Choisir un arbre (par enfant) pour venir l'observer en différentes saisons (calendrier)
- Observer les habitants du verger: oiseaux, abeilles, autres insectes
- Observer les parasites du verger à l'aide d'une loupe et les reconnaître. Discussion: comment s'y prend-on avec les parasites?

Questions

Combien de temps vit un arbre?
 Combien de kilos de fruits produit un arbre?
 Pourquoi taille-t-on un arbre?
 Chaque fleur donne-t-elle un fruit?
 Pourquoi les feuilles tombent-elles?
 Quelles sortes de fruits y a-t-il dans le verger?

Cuisine

Tartes, tartelettes, salades de fruits, confitures, sorbets, compotes, purées, mousses, frappés, jus (centrifugés, pressés), sirops, tisanes, clafoutis, séchage des fruits, pommes au four, pommes «hérisson», poires au caramel.

Recette des pommes au four

Aller chercher des pommes au verger ou à la cave. Discuter des arbres fruitiers, des variétés, des autres fruits.

Ingrédients

1 pomme par élève
 Des raisins secs, des noisettes moulues
 Du sucre, de la cannelle, du beurre ou de la crème, du jus de pomme

Durée

Préparation: 20 min. - Cuisson: 40 min.

Méthode

Peler les pommes et en enlever le cœur
 Remplir le trou avec les noisettes, les raisins secs, le sucre (pas trop!), le beurre et la cannelle. Placer les pommes dans un plat à gratin et y ajouter du jus de pomme pour la cuisson. Mettre au four préchauffé à 200°C durant 20 à 30 minutes.

Alimentation

Les fruits contiennent des vitamines nécessaires à la protection du corps, des minéraux et des fibres ; il est important d'en manger deux fois par jour (au moins une fois crus). À chaque saison son fruit.

Documentation

Fruit-Union Suisse (FUS)
 Baarerstrasse 88 - 6302 Zoug
 Tél.: 041 728 68 68
 e-mail: sov@swissfruit.ch - www.swissfruit.ch

Activités dans les champs

Observations

Champ, terre, travaux, taupinières.

Grandes cultures: blé, orge, avoine, seigle, triticale, maïs, betterave, pomme de terre, colza, soja, etc.

Cultures fourragères: prairie, pâturage, etc.

Cultures spéciales: vigne, arboriculture, etc.

Densité, variété(s), plan de culture, estimation d'une récolte (1 ha de blé = 5000 kg = 4000 kg de farine = 5000 kg de pain)

Activités

- Suivre une culture au long de l'année
- Évaluer la longueur d'un champ en grands pas
- Démarier les betteraves
- Arracher une betterave à sucre, laver, couper, goûter (1 kg de betteraves = 150 g de sucre)
- Récolter les épis de maïs ou les pommes de terre laissés sur le champ par les machines
- Piéger des parasites, les compter
- Planter des pommes de terre, récolter, trier
- Herboriser
- Moudre des céréales
- Observer une tranche de terre (profil, couches, habitants)
- Comparer une prairie naturelle et une prairie artificielle
- Vigne: effeuiller, attacher, couper les bouts, vendanger (jus - pressoir - cave - chemin du moût ou du vin)

Questions

Pourquoi le blé ne gèle-t-il pas l'hiver?

L'herbe des prairies pousse-t-elle toute seule?

Comment est la fleur du blé?

Cuisine

Tresse, pain, pâte à gâteau, pop-corn (le maïs à pop-corn n'est pas indigène), polenta, bircher, jus de raisin, purée de pomme de terre, frites au four.

Demander l'origine de la farine, faire moudre du grain, expliquer les divers composants de la pâte à pain, le rôle de la levure

Recette pour faire du pain

Ingrédients pour 4 enfants

500 g de farine, 20 g de levure

8 g de sel, 3 dl eau tiède

Matériel: Cuvettes ou plats (si possible 1 par enfant)

Durée: Préparation: 20 minutes

Temps de levée: 1 heure - Cuisson: 40 minutes

Méthode: Verser la farine et le sel dans le récipient, faire la fontaine puis ajouter l'eau dans laquelle on aura dissout la levure. Pétrir. Rassembler les pâtons. Laisser lever 1h env. (temps pour une autre activité). Façonner une boulette par enfant. Former des grandes grappes qui se colleront à la cuisson (facilite la distribution).

Alimentation

Le pain (et les céréales en général) fournissent au corps l'énergie qui lui permet de bien fonctionner ainsi que d'autres éléments indispensables.

Visites

Un moulin, un centre collecteur, le musée du blé et du pain à Echallens VD

Documentation

ISP - Information suisse sur le pain

case postale - 3000 Berne 6

Tél. : 031 359 00 50 - www.painsuisse.ch

Activités dans la haie

Observations

Les arbres, arbustes et plantes qui forment une haie
 Les animaux de la haie
 Les différences entre une haie plantée et une haie naturelle

Activités

- Déterminer à l'aide de leurs feuilles, de leurs fleurs ou de leurs baies les arbres et les arbustes qui composent une haie
- Observer la faune qui vit dans une haie: mammifères, oiseaux, insectes (recueillir ces derniers dans une toile ou une bâche)
- Observer la haie en différentes saisons
- Faire un herbier
- Récolter des champignons (Risques d'intoxication. Vérifier vos législations cantonales en la matière)
- Planter une haie
- Cueillir des baies comestibles
- Tresser des lianes
- Faire des colliers en graines de fusain

Questions

À quoi sert une haie? Pourquoi coupe-t-on les haies?
 Quelle différences y a-t-il entre une haie vive et une haie morte?
 Comment entretenir une haie? C'est quoi l'érosion?
 Qu'est-ce qu'un bocage? Quelles sont ses fonctions?
 Y a-t-il des baies dangereuses dans les haies?

Cuisine

Sirop ou limonade aux fleurs de sureau, confiture de mûres, de cynorrhodons (églantier), tisane de menthe, de tilleul, noix et noisettes râpées.

Recette du sirop de fleurs de sureau

Ingrédients pour env. 5 litres

60 fleurs (ombelles)
 5 kg de sucre
 5 citrons en rondelles
 10 g d'acide citrique
 2 l d'eau bouillante

Méthode

Mettre tous les ingrédients dans un grand récipient. Bien mélanger.
 Laisser macérer une semaine en brassant chaque jour.
 Filtrer avec une passoire fine.
 Mettre en bouteille et fermer immédiatement.

Mettre dans de petites bouteilles (25 cl)!
 Conserver les bouteilles entamées au réfrigérateur!

Cycles

L'exploitation de thèmes liés aux saisons ou à la vie d'un veau femelle présentés ci-dessous sont des suggestions de travail sur les cycles. Mais d'autres sujets peuvent être traités: le cycle de l'azote, celui de l'eau, la vie d'une plante ou encore la chronologie des activités quotidiennes à la ferme

Saisons

Observations

Au fil des saisons de la prairie, des arbres du verger, du jardin, des cultures, des couleurs, du paysage, du bétail.

Activités

- En utilisant le calendrier des travaux ou de la végétation, placer les différents soins et stades végétatifs dans les saisons correspondantes.
- Choisir une saison et observer toutes les activités de la ferme durant cette période.
- A partir d'images et de photos, retrouver la saison correspondante.

Questions

Pourquoi y a-t-il des saisons?

Pourquoi les arbres perdent-ils leurs feuilles?

Pourquoi fait-il plus chaud en été, peut-il neiger en été?

Que mangent les animaux en hiver?

Quelles plantes ou arbres restent verts toute l'année?

La vie d'un veau femelle

- Il tète, boit du lait.
- Il devient une génisse qui mange de l'herbe, du foin et boit de l'eau.
- A 3 ans, la génisse devient une vache quand elle met bas.
- Elle fait un veau chaque année et produit du lait pendant environ 10 ans, puis elle est réformée et part à l'abattoir.

Observations

Grandeur d'un veau à la naissance, d'une génisse d'une année, de deux ans et d'une vache.

Activités

- Peser un veau - comparer avec le poids d'un enfant.
- Mesurer la longueur d'une patte.
- Rechercher les vaches et les veaux de la même famille dans l'étable.

Echanges, cycles et circuits des produits à la ferme

Observations

Ce qui entre dans la ferme et ce qui en sort.

Destination: cuisine, cave, grange, étable.

Utilisation interne des produits de la ferme.

Productions et spécialisations de la ferme.

Activités

- Placer des produits rencontrés à la ferme dans le schéma.
- Trouver à la ferme des produits pouvant être vendus sur le marché. Organiser un marché.
- Imaginer un repas où n'interviennent que des produits de la ferme.
- Organiser une vie en autarcie à la ferme (nourriture, habillement, chauffage).
- Faire un puzzle avec le schéma.

Questions

A quoi sert une ferme?

Récupération et recyclage

A la ferme, les excréments des animaux sont réutilisés pour améliorer la structure des sols et leur fertilité.

Fumier: déjections et litières de bétail

Purin: déjections sans litière (liquide)

A la ferme, les déchets organiques sont utilisés soit comme alimentation pour les animaux : poules, lapins, cochons, bétail, chats et chiens, soit mis sur le fumier ou sur le compost.

Compost: décomposition des matières organiques par fermentation.

Déchets distribués aux animaux: épluchures, restes de repas, résidus de récolte.

Déchets compostés: marc de café, thé, fleurs fanées, feuilles mortes, tailles de haies, gazon, plantes adventices.

Activités

- Faire un compost.
- Trier tous les déchets d'une visite à la ferme (restes de pique-nique, récipients, déchets de jardin, papiers, etc.) et les placer au bon endroit.