

Accueil Ferme Pédagogique

Document pédagogique pour les enseignants

Durée de la visite $\frac{1}{2}$ journée : 2h30

Durée d'un atelier : 20 à 30 min selon l'âge et le nombre d'enfants

Visite $\frac{1}{2}$ journée : 4 atelier : 1, 2, 4 et 6

Visite journée : 2 x 4 ateliers (tous les ateliers + la fromagerie une 2e fois)

Thème : Découvrir une espèce animale : la chèvre

Atelier 1	Objectifs	Moyen
Entrer dans l'enclos des chèvres	Se familiariser avec la chèvre	Entrer dans l'enclos des chèvres pour les observer, les toucher, les caresser
	Acquérir des notions sur la reproduction, la naissance et la croissance des chevreaux	
	Identifier mâle et femelle	
	Connaître son habitat	
	Comprendre l'activité de production : l'engraissement, le renouvellement du cheptel , le devenir des chevreaux (à partir de l'école primaire)	Visite de la nursery pour les chevreaux d'engraissement et les enclos des chevreaux pour le renouvellement du cheptel

Thème : Découvrir l'alimentation de la chèvre

Ateliers 2 et 3	Objectifs	Moyen
2- Nourrissage	Connaître le régime alimentaire d'un herbivore	Nourrir les chèvres avec du foin
	Apprendre les gestes quotidiens de l'agriculteur	
	Apprendre la notion de fréquence des repas d'une chèvre laitière	
3- cueillette avec paniers	Reconnaître les aliments (foin, luzerne et paille) et apprendre le régime alimentaire d'un herbivore	chercher en autonomie des éléments de nourriture sur la ferme pour ensuite les trier, nommer, reconnaître
	Comprendre la transformation des matières premières en aliments	Observer les différentes machines agricoles

Thème : Découvrir un produit animal : le lait de chèvre

Ateliers 4	Objectifs	Moyen
Traite manuelle	Découvrir le cycle du lait	Visiter la salle de traite
	Découvrir les moyens modernes de traite	S'initier à la traite manuelle
		Goûter le lait

Thème : Découvrir la transformation fromagère
(lait → tomme)

Ateliers 5 et 6	Objectifs	Moyen
5- Moulage d'une faisselle	Connaître les étapes de transformation : emprésurage, caillage, moulage, salage...	Mouler une faisselle, l'emballer et la rapporter chez soi Dégustation de tommes à différents stades d'affinage
6- Emballage et étiquetage	Connaître les conditions réglementaires de fabrication : hygiène, tenue vestimentaire, température, étiquetage...	Observation de la tenue vestimentaire à la fromagerie
	Découvrir la commercialisation des produits, et des notions autour de la traçabilité	Emballer et étiqueter sa faisselle ou son fromage

Thème : découvrir la présence de la chèvre dans la littérature pour enfants

Ateliers 7	Objectifs	Moyen
Contes	Se détendre et s'ouvrir à la littérature pour enfants	Lecture par un adulte d'un conte au choix parmi une sélection proposée