



**Une découverte unique de la campagne
Les fermes pédagogiques des Hautes-Pyrénées
Association L'Echappée Verte**



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
HAUTES-PYRÉNÉES



académie
Toulouse **É**

direction des services
départementaux
de l'éducation nationale
Hautes-Pyrénées





SOMMAIRE

- Notre démarche
- Qui sommes-nous
- Les contenus pédagogiques, en lien avec les programmes scolaires
- Les fermes pédagogiques et l'EDD
- Nos activités détaillées
- En annexe : pistes pour un pique-nique éco-responsable

“Tu me dis, j'oublie. Tu m'enseignes, je me souviens.
Tu m'impliques, j'apprends.” Benjamin Franklin





NOTRE DEMARCHE

Mieux comprendre pour mieux protéger notre environnement

QUI SOMMES-NOUS ?

Nous sommes un groupe d'agriculteurs des Hautes-Pyrénées, réunis au sein de l'Association l'Echappée Verte. Nous travaillons en lien étroit avec la Direction Académique des Hautes-Pyrénées depuis 2014 et sommes affiliés au réseau Bienvenue à la ferme depuis 2010.

NOTRE PARCOURS

- Pour répondre aux critères fixés par le réseau Bienvenue à la Ferme et la Direction Académique des Hautes-Pyrénées dans un souci de qualité, toutes les exploitations ont été visitées. Durant ces visites, le contenu des ateliers pédagogiques a été étudié en concertation avec le réseau Bienvenue à la ferme et un cabinet conseil.
- Les exploitants ont été formés sur tous les thèmes nécessaires à un bon accueil des scolaires et centres de loisirs.

NOS ASPIRATIONS

- Nous avons à cœur de vous faire découvrir notre expérience et nos savoir-faire. Nous tenons à vous faire part de notre rôle d'agriculteur dans la Société et dans le cadre du Développement Durable. Nous souhaitons mettre un accent particulier sur notre rôle à tenir tant sur le respect de l'environnement et de la biodiversité, que dans l'acquisition des connaissances de l'élève grâce à des supports concrets, sur une exploitation professionnelle.
- Les rencontres et acquisitions réalisées par les élèves pourront s'inscrire pleinement dans les différents Parcours rencontrés tout au long de sa scolarité : Parcours d'éducation artistique et culturelle, Parcours éducatif de santé, Parcours Citoyen, Parcours avenir.
- Nos diverses expériences nous ont conforté dans l'envie de partager notre expérience auprès de vos classes, du cycle 1 au cycle 4.





NOTRE DEMARCHE

NOS PROPOSITIONS

- Nous souhaitons devenir vos partenaires pour aborder des thèmes en lien avec les contenus scolaires officiels, pour rendre accessible tout un monde, parfois méconnu.
- Nous vous proposons des découvertes sur lesquelles vous pourrez baser vos enseignements, via des ateliers d'expérimentations, des mises en pratiques, ...
- Nous nous adaptons à vos besoins spécifiques,

NOS LIGNES DIRECTRICES

- Se mettre en relation avec le Vivant (animal, végétal)
- S'immerger dans l'environnement naturel
- Découvrir ensemble par l'expérimentation
- Mieux comprendre pour mieux protéger notre environnement
- Construire ensemble un projet pédagogique tout au long de l'année

NOTRE FONCTIONNEMENT

- Nous vous encourageons à réaliser vos visites plusieurs fois dans l'année. En effet, un cycle de visites basé sur des moments charnières de l'année permettra de mieux comprendre la saisonnalité.
- Le travail de la terre et les animaux à la ferme nous aident à travailler sur ces repères temporels significatifs dans les métiers de l'agriculture.
- Profitez également de notre diversité en visitant toutes nos fermes, puisque nous sommes complémentaires.





Qui sommes-nous ?



Solange Baylac-Troy, Les Confitures de Solange à Campan

Je suis agricultrice sur une petite ferme de montagne dans la vallée de Campan en Agriculture Biologique. Je cultive des petits fruits rouges des légumes et autres fruits, avec lesquels je fabrique confitures, gelées et sirop. J'accueille aussi sur la ferme à l'occasion de marchés et goûters fermiers. Ce qui me tient à cœur : l'envie de semer une petite graine dans la tête des enfants.



Isabelle Lauzin, Ferme Soubiren à Soublecause

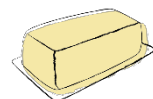
Je suis paysanne boulangère dans une ferme familiale en polyculture élevage en Agriculture Biologique, dans le Val d'Adour.

Ma vocation : transmettre et partager mes connaissances et ma passion dans des domaines aussi variés que la fabrication du pain, l'élevage, le potager, ...





Qui sommes-nous ?



Stéphane Vitse, Ferme Trencalli à Castelnaud-Rivière-Basse

Cette ferme est située dans le Madiranais. Morgane professeur de SVT et Stéphane comptable reconverti en « paysan » se sont lancés dans l'élevage de chevaux, de cervidés (daims et cerfs) et de vaches Jerseys, sur une exploitation en Bio. « Nous produisons du beurre, du fromage et des crèmes glacées. Notre but est de faire découvrir notamment aux enfants, les animaux de la ferme et aussi la nature qui nous entoure. Nos activités sont à la fois pédagogiques et ludiques, dans l'éthique du développement durable. »



Martine Auriacombe, Ferme du haut de la Côte à Ibos

La ferme pédagogique du Haut de la côte à Ibos est une histoire de rencontres et de partage entre la famille Barrois, exploitante agricole et Martine Auriacombe praticienne en relation d'aide par la médiation animale. Depuis des années, David, Martine et ses collègues mettent en commun leurs compétences afin de transmettre aux publics reçus des connaissances sur le travail de la terre et la production céréalière, l'élevage de porcs fermiers en plein air Label Rouge et la pension de chevaux. Nous nous adaptons à chaque spécificité.





Témoignages de professeurs des écoles

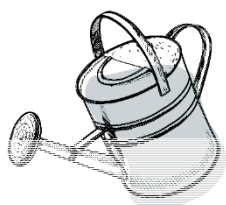
Une journée riche en enseignements dans de nombreux domaines.



Fabrication du pain, des pâtes, du repas du midi et du goûter : de nombreuses découvertes tant gustatives que sensorielles.



Un déroulé de journée clé en main qui a répondu aux attentes sur la partie du programme du moment.



L'agricultrice a été à l'écoute de mes demandes et a adapté son programme à mes besoins pour le cycle 3.

Ma classe de 5^{ème} a été très réceptive à une immersion à la ferme, et les acquisitions sont facilitées par la mise en pratique.





EXPLORER LE MONDE

SE REPÉRER DANS LE TEMPS ET L'ESPACE

L'espace

Exploration, parcours, déplacements

Faire l'expérience de l'espace

Photos, maquettes, dessins, plans

Représenter l'espace

Découvrir différents milieux

- Environnement proche, espaces moins familiers, première approche du paysage;
- Initiation à une attitude responsable (respect des lieux, de la vie, connaissance de l'impact de certains comportements sur l'environnement...)

Observer les différentes manifestations de la vie animale et végétale.
Découvrir le cycle que constitue la naissance, la croissance, la reproduction, le vieillissement, la mort
Identifier, nommer ou regrouper des animaux en fonction de leurs caractéristiques (poils, plumes, écailles...), de leurs modes de déplacements (marche, reptation, vol, nage...), de leurs milieux de vie, etc.

Enrichir et développer ses aptitudes sensorielles, s'en servir pour distinguer des réalités différentes selon leurs caractéristiques olfactives, gustatives, tactiles, auditives et visuelles.
Comparer, classer ou ordonner ces réalités, les décrire grâce au langage, les catégoriser.

Les questions de la protection du vivant et de son environnement sont abordées dans le cadre d'une découverte de différents milieux, par une initiation concrète à une attitude responsable.

Découvrir le monde vivant

EXPLORER LE MONDE DU VIVANT, DES OBJETS ET DE LA MATIÈRE

- Construire des relations entre les phénomènes observés,
- Prévoir des conséquences,
- Identifier des caractéristiques susceptibles d'être catégorisées.
Les enfants commencent à comprendre ce qui distingue le vivant du non-vivant; ils manipulent, fabriquent pour se familiariser avec les objets et la matière.

TOUTES LES FERMES

Préparation des déplacements à partir des plans fournis

FERME TRENCALLI "Les couvées"
Visite didactique du poulailler

FERME DU HAUT DE LA CÔTE "Le métier d'agriculteur"
Rencontre avec un agriculteur, visite des installations

FERME TRENCALLI "La ferme et l'environnement"
Impacts d'une activité agricole sur la nature

FERME SOUBIREN "Veau, vache, cochon, couvée, ..."
La vie dans une ferme en polyculture élevage

FERME SOUBIREN "Les mains dans la terre"
Connaître les gestes du jardinier

FERME DU HAUT DE LA CÔTE "A la découverte des céréales"
Modes de cultures, usages, variété des céréales

FERME DU HAUT DE LA CÔTE "A la découverte des animaux"
Les chevaux, les cochons, les poules

FERME CONFITURES DE SOLANGE "Le jardin dans tous ses recoins"
Reconnaissance de petits fruits et cueillette

FERME TRENCALLI "Le lait dans tous ses états (1)"
De l'herbe à la production de lait

FERME TRENCALLI "Le lait dans tous ses états (2)"
Transformation du lait en beurre et crème glacée

FERME SOUBIREN "C'est quoi qu'on mange ?"
Les légumes dans tous leurs états

FERME SOUBIREN "Ca sent trop bon"
Découverte sensorielle des herbes aromatiques

FERME SOUBIREN "Des pâtes, des pâtes, ..."
Elaboration de pâtes alimentaires

FERME SOUBIREN "Mon pain quotidien"
Du semé à la récolte : fabriquons du pain

FERME SOUBIREN "C'est moi qui l'ai fait"
Élaboration d'un repas partagé

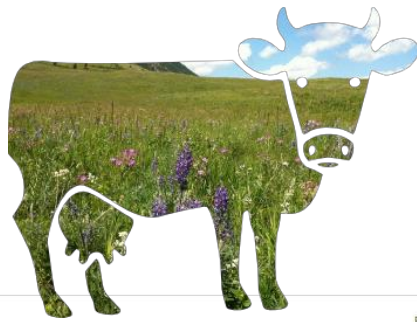
FERME CONFITURES DE SOLANGE "Atelier confiture"
Je fabrique ma confiture

FERME CONFITURES DE SOLANGE "Autour du pot"
Je personnalise mon pot de confiture



DES ACTIVITES EN LIEN AVEC LES
PROGRAMMES DE L'EDUCATION
NATIONALE

CYCLE 1



- ### Domaines du socle plus particulièrement travaillés dans chaque activité
- 1 Les langages pour penser et communiquer
 - 2 Les méthodes et outils pour apprendre
 - 3 La formation de la personne et du citoyen
 - 4 Les systèmes naturels et les systèmes techniques
 - 5 Les représentations du monde et l'activité humaine



DES ACTIVITES EN LIEN AVEC LES PROGRAMMES DE L'EDUCATION NATIONALE

QUESTIONNER LE MONDE

QUESTIONNER LE MONDE DU VIVANT, DE LA MATIÈRE ET DES OBJETS

QUESTIONNER L'ESPACE ET LE TEMPS

Identifier et questionner les êtres vivants, minéraux ou abiotiques par des démarches scientifiques :

- Développement d'animaux et de végétaux.
- Le cycle de vie des êtres vivants.
- Algèbres alimentaires et relations animales.
- Quelques besoins vitaux des végétaux.

Qu'est-ce que la matière ?
Comment reconnaître le monde vivant ?
Les objets techniques. Qu'est-ce que c'est ?
À quels besoins répondent-ils ?
Comment fonctionnent-ils ?

Connaître des caractéristiques du monde vivant, ses interactions, sa diversité.

Comprendre la fonction et le fonctionnement d'objets fabriqués.

Identifier les interactions des êtres vivants entre eux et avec leur milieu :

- Diversité des organismes vivants présents dans un milieu et leur interdépendance.
- Relations alimentaires entre les organismes vivants.
- Chaînes de prédation.
- Identifier quelques interactions dans l'école.

Par l'usage de quelques objets techniques, actuels ou anciens, identifier leur domaine et leur mode d'emploi, leurs fonctions.

Se situer dans l'espace
Se situer dans le temps
Explorer les organisations du monde

Se repérer dans l'espace et le représenter

Comprendre qu'un espace est organisé
Identifier des paysages

Situer des événements les uns par rapport aux autres.
Prendre chronologique pour repérer et situer des événements sur un temps donné.
L'évolution des sociétés à travers des modes de vie (...) et des techniques à diverses époques.

Des organisations spatiales, à partir de photographies paysagères de terrain et aériennes, à partir de documents cartographiques.

Produire des représentations des espaces familiaux et moins familiaux (jeux hors de normes).
Quelques modes de représentation de l'espace.
Lire des plans, se repérer sur des cartes.

FERME CONFITURES DE SOLANGE "Le jardin dans tous ses recoins"
Reconnaissance de petits fruits et cueillette
1 2 3 4 5

FERME SOUBIREN "C'est quoi qu'on mange ?"
Les légumes dans tous leurs états
1 2 3 4 5

FERME SOUBIREN "Mon pain quotidien"
Du semis à la récolte : fabriquons du pain
1 2 3 4 5

FERME DU HAUT DE LA CÔTE "A la découverte des animaux"
Les chevaux, les cochons, les poules
1 2 3 4 5

FERME TRENCALLI "Les couvées"
Visite didactique du poulailler
1 2 3 4 5

FERME SOUBIREN "Les mains dans la terre"
Connaître les gestes du jardinier.
1 2 3 4 5

FERME TRENCALLI "Le lait dans tous ses états (1)"
De l'herbe à la production de lait
1 2 3 4 5

FERME SOUBIREN "Veau, vache, cochon, couvée, ..."
La vie dans une ferme en polyculture-élevage
1 2 3 4 5

FERME DU HAUT DE LA CÔTE "Le métier d'agriculteur"
Rencontre avec un agriculteur, visite des installations
1 2 3 4 5

FERME TRENCALLI "La ferme et l'environnement"
Impacts d'une activité agricole sur la nature
1 2 3 4 5

FERME SOUBIREN "Ca sent trop bon"
Découverte sensorielle des herbes aromatiques
1 2 3 4 5

FERME DU HAUT DE LA CÔTE "A la découverte des céréales"
Modes de cultures, usages, variété des céréales
1 2 3 4 5

FERME SOUBIREN "C'est moi qui l'ai fait"
Elaboration d'un repas partagé
1 2 3 4 5

FERME TRENCALLI "Le lait dans tous ses états (2)"
Transformation du lait en beurre et crème glacée
1 2 3 4 5

FERME SOUBIREN "Des pâtes, des pâtes, ..."
Elaboration de pâtes alimentaires
1 2 3 4 5

FERME CONFITURES DE SOLANGE "Atelier confiture"
Je fabrique ma confiture
1 2 3 4 5

FERME CONFITURES DE SOLANGE "Autour du pot"
Je personnalise mon pot de confiture
1 2 3 4 5



FERME SOUBIREN "Mon pain quotidien"
Du semis à la récolte : fabriquons du pain
1 2 3 4 5

FERME SOUBIREN "C'est quoi qu'on mange ?"
Les légumes dans tous leurs états
1 2 3 4 5

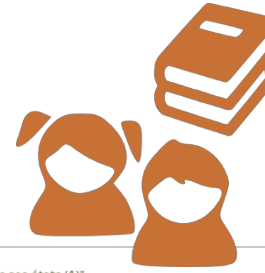
FERME TRENCALLI "La ferme et l'environnement"
Impacts d'une activité agricole sur la nature
1 2 3 4 5

FERME DU HAUT DE LA CÔTE "Le métier d'agriculteur"
Rencontre avec un agriculteur, visite des installations
1 2 3 4 5

TOUTES LES FERMES
Préparation des déplacements à partir des plans fournis
1 2 3 4 5



CYCLE 2



- Domaines du socle**
plus particulièrement travaillés dans chaque activité
- 1 Les langages pour penser et communiquer
 - 2 Les méthodes et outils pour apprendre
 - 3 La formation de la personne et du citoyen
 - 4 Les systèmes naturels et les systèmes techniques
 - 5 Les représentations du monde et l'activité humaine



MATIÈRE, MOUVEMENT, ÉNERGIE, INFORMATION

- Décrire les états et la constitution de la matière à l'échelle macroscopique
- Observer et décrire différents types de mouvements
- Identifier différentes sources et connaître quelques conversions d'énergie
- Identifier un signal et une information

FERME TRENCALLI "Le lait dans tous ses états (1)"
De l'herbe à la production de lait
1 2 4 5

FERME SOUBIREN "Veau, vache, cochon, couvée, ..."
La vie dans une ferme en polyculture élevage
1 3 4 5

FERME DU HAUT DE LA CÔTE "A la découverte des céréales"
Modes de cultures, usages, variété des céréales
4 5

LE VIVANT, SA DIVERSITÉ ET LES FONCTIONS QUI LE CARACTÉRISENT

- Classer les organismes, exploiter les liens de parenté pour comprendre et expliquer l'évolution des organismes
- Expliquer les besoins variables en aliments de l'être humain : origine et les techniques mises en œuvre pour transformer et conserver les aliments
- Décrire comment les êtres vivants se développent et deviennent aptes à se reproduire
- Expliquer l'origine de la matière organique des êtres vivants et son devenir

FERME CONFITURES DE SOLANGE "Le jardin dans tous ses recoins"
Reconnaissance de petits fruits et cueillette
1 2 4 5

FERME SOUBIREN "C'est moi qui l'ai fait"
Élaboration d'un repas partagé
1 3 5

FERME SOUBIREN "Mon pain quotidien"
Du semis à la récolte : fabriquons du pain
1 3 4 5

FERME TRENCALLI "Le lait dans tous ses états (1)"
De l'herbe à la production de lait
1 2 4 5

FERME CONFITURES DE SOLANGE "Atelier confiture"
Je fabrique ma confiture
1 4 5

FERME TRENCALLI "Les couvées"
Visite didactique du poulailler
4 5

FERME SOUBIREN "Les mains dans la terre"
Connaître les gestes du jardinier
4 5

FERME DU HAUT DE LA CÔTE "A la découverte des animaux"
Les chevaux, les cochons, les poules
4 5

FERME SOUBIREN "C'est quoi qu'on mange ?"
Les légumes dans tous leurs états
4 5

SCIENCES ET TECHNOLOGIES

MATÉRIAUX ET OBJETS TECHNIQUES

- Identifier les principales évolutions du besoin et des objets.
- Décrire le fonctionnement d'objets techniques, leurs fonctions et leurs constitutions
- Identifier les principales familles de matériaux
- Concevoir et produire tout ou partie d'un objet technique en équipe pour traduire une solution technologique répondant à un besoin
- Repérer et comprendre la communication et la gestion de l'information

FERME SOUBIREN "Des pâtes, des pâtes, ..."
Elaboration de pâtes alimentaires
2 4 5

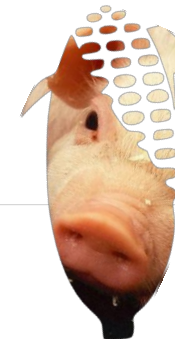
FERME TRENCALLI "Le lait dans tous ses états (2)"
Transformation du lait en beurre et crème glacée
2 4 5

FERME CONFITURES DE SOLANGE "Autour du pot"
Je personnalise mon pot de confiture
1 4 5

LA PLANÈTE TERRE. LES ÊTRES VIVANTS DANS LEUR ENVIRONNEMENT

- Situer la Terre dans le système solaire et caractériser les conditions de la vie terrestre
- Identifier des enjeux liés à l'environnement (Répartition des êtres vivants et peuplement des milieux)

FERME TRENCALLI "La ferme et l'environnement"
Impacts d'une activité agricole sur la nature
1 3 4 5



DES ACTIVITES EN LIEN AVEC LES PROGRAMMES DE L'EDUCATION NATIONALE

CYCLE 3



DES ACTIVITES EN LIEN AVEC LES PROGRAMMES DE L'ÉDUCATION NATIONALE

EDD

Les objectifs d'enseignement de l'Éducation au Développement Durable sont en totale adéquation avec les aspirations des agriculteurs(trices) de L'Echappée Verte qui sauront montrer aux élèves des exemples concrets de leur rôle en faveur du Développement Durable.

« L'objectif fondamental de l'EDD demeure inchangé : fournir une boussole aux élèves, qui leur permette d'acquérir des savoirs et des compétences, d'orienter leurs parcours individuels, personnels et professionnels, ainsi que de fonder leurs engagements citoyens pour un monde soutenable et respectueux de la personne humaine et de son environnement. »*

L'EDD est tournée vers les 17 Objectifs de Développement Durable définis par l'ONU dans l'Agenda 2030 et dont les enjeux font particulièrement écho aux métiers agricoles.

« l'Agenda EDD 2030 porte une ambition systémique fondée sur cinq enjeux majeurs, qui synthétisent les dix-sept ODD et leurs interactions : 1) Les besoins de base de l'humanité ; 2) Une société respectueuse et solidaire ; 3) Une prospérité économique durable ; 4) Des équilibres environnementaux pour une gestion raisonnée du système Terre ; 5) Un engagement collectif et partenarial. »

* Circulaire n° 2019-121 du 27-8-2019 - Nouvelle phase de généralisation de l'éducation au développement durable - EDD 2030





DES ACTIVITES EN LIEN AVEC LES PROGRAMMES DE L'EDUCATION NATIONALE

EDD

Un projet prolongé par des actions concrètes dans l'école/l'établissement

Réaliser un projet dans la durée avec les fermes pédagogiques, c'est aussi se donner la possibilité de bénéficier des compétences des agriculteurs(trices) afin d'installer un équipement dans l'école, tel que préconisé par l'Education Nationale :

« L'éducation au développement durable passe par l'expérience concrète de la protection de l'environnement. De nombreux écoles et établissements mènent d'ores et déjà des projets en matière de biodiversité avec leurs élèves. Cette démarche doit être systématisée et adaptée aux réalités territoriales et environnementales. Il vous est demandé de veiller à ce que, dans chaque école ou établissement (...) soit installé un équipement ou mené un projet pérenne contribuant à la protection de la biodiversité (nichoirs à oiseaux, ruches, « hôtels à insectes », plantations d'arbres, jardins ou potagers bio, plates-bandes fleuries en fonction des potentialités locales). »

Circulaire n° 2019-121 du 27-8-2019 - Nouvelle phase de généralisation de l'éducation au développement durable - EDD 2030





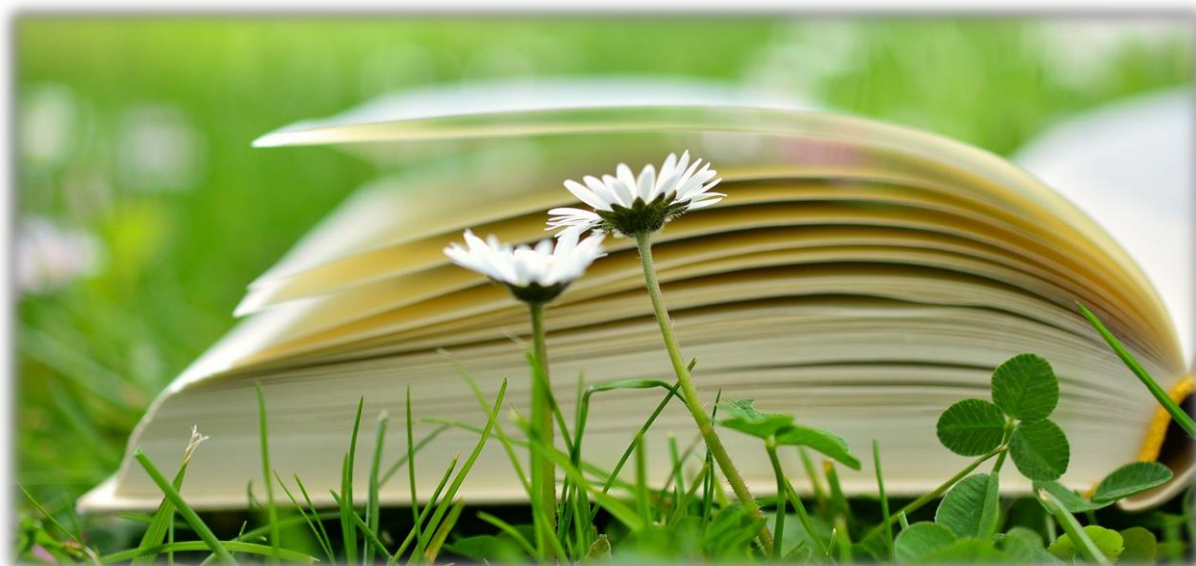
Fermes pédagogiques et label E3D

Le projet monté avec les fermes pédagogiques peut constituer un axe d'action pour une labellisation E3D de l'école/l'établissement.

« Peut être considéré comme « E3D - École/Établissement en démarche de développement durable » tout établissement scolaire ou toute école engagés dans un projet de développement durable fondé sur la mise en œuvre d'un projet établissant une continuité entre les enseignements, la vie scolaire, la gestion et la maintenance de la structure scolaire tout en s'ouvrant sur l'extérieur par le partenariat. »

Bulletin officiel n° 5 du 29 janvier 2015 – Annexe 1

L'expérience et les apports des partenaires de l'Echappée Verte seront ainsi des soutiens essentiels à la mise en place d'actions concrètes au sein des écoles et établissements.

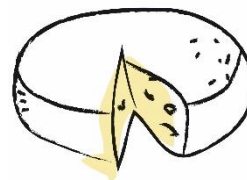
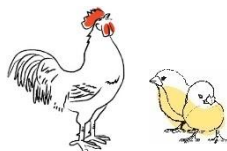
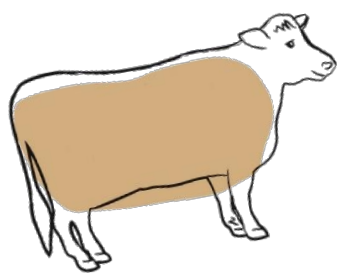




LES ACTIVITES EN DETAIL

FERME TRENCALLI

Activité	Objectifs	Moyens
<p>Atelier 1 : Le Lait dans tous ses états</p> <p>Cycles 2 à 4</p> <p>1° partie : de l'herbe, à la production de lait</p>	<ul style="list-style-type: none"> Reconnaitre les différents membres de la famille bovine, mode de vie et alimentation selon les saisons. Origine, production et particularité du lait des vaches de race Jersiaise. 	<ul style="list-style-type: none"> Découverte des animaux dans leur environnement. Jeu sur les aliments (herbe et foin, paille et céréales). Observation de la traite des vaches. Cycle 4 : ateliers pratiques sur la composition du lait (tests biochimiques, observation microscopique).
<p>2° partie : Fabrication du beurre et transformation laitière</p>	<ul style="list-style-type: none"> Identifier tous les produits fabriqués avec le lait. Participer à la fabrication de produit : beurre, fromage, crème glacée. Les étapes de la transformation du lait. 	<ul style="list-style-type: none"> Atelier de fabrication du beurre : description et participation aux étapes puis moulage d'une motte de beurre. Jeu de synthèse. Observation de la fabrication de crèmes glacées ou de fromage selon saison, dégustation de glaces.
<p>Atelier 2 : Les couvées, visite didactique du poulailler</p> <p>Cycles 2 à 4</p>	<ul style="list-style-type: none"> Savoir nommer les différents oiseaux de la basse-cour (mâle et femelle) et leurs petits. Reproduction : comprendre comment se forment et naissent les poussins. 	<ul style="list-style-type: none"> Distribution de grains aux animaux de la basse-cour. Après ramassage des plumes, jeu d'identification des différentes espèces et de leurs familles. Eclosion « en direct » d'œufs en couveuse et contact avec des poussins de quelques jours. Jeu : les 21 jours d'un poussin à naître (photos à placer dans l'ordre). Cycle 4 : activité sur la classification scientifique des animaux.
<p>Atelier 3 : La ferme et son environnement préservé « sur les traces de Charly »</p> <p>Cycles 2 à 4</p>	<ul style="list-style-type: none"> Sensibiliser à la découverte de la faune et de la flore des bois : <ul style="list-style-type: none"> les principaux grands mammifères à partir de traces ou d'indices, les principaux arbres d'essences locales à partir des feuilles, des fruits ou de l'écorce. Découvrir les principes de l'agriculture biologique et du développement durable applicables localement (haies champêtres, agroforesterie, gestion de l'eau, ...). 	<ul style="list-style-type: none"> Sentier pédagogique autour de la propriété « sur les traces de Charly », le jeune daim : parcours aménagé dans les bois sous forme d'histoire. Arrêts pédagogiques et ludiques variés pour aborder l'Agriculture Biologique, le développement durable, la connaissance de la faune et de la flore locale. Epreuves en chemin (petite tyrolienne au sol, filet suspendu, obstacles à franchir en toute sécurité).
<p>Atelier 4 : la ferme et le développement durable « le petit labo écolo »</p> <p>cycles 2 à 4</p>	<ul style="list-style-type: none"> Découvrir des techniques de gestion durable appliquées sur la ferme : énergies renouvelables, permaculture, piscine naturelle, construction écologiques, ... 	<ul style="list-style-type: none"> Sentier autour des aménagements écologiques réalisés sur la ferme, ponctués d'arrêts avec des observations et des expériences à réaliser par les enfants. Découverte et visite d'une cabane écologique et durable (matériaux, énergies, recyclage...).





LES ACTIVITES EN DETAIL

LES CONFITURES DE SOLANGE

Activité	Objectifs	Moyens
Le jardin dans tous ses recoins Reconnaissance de petits fruits et cueillette	<ul style="list-style-type: none"> Découvrir la ferme. Découvrir les différentes variétés de petits fruits. Différencier plante sauvage / plante cultivée, plus petit / plus grand / plus gros. Découvrir les soins à apporter au jardin tout au long de l'année. Observer les amis et ennemis du potager. Reconnaître un fruit mûr. Cueillir les fruits nécessaires à la confiture. Développer les 5 sens. 	<ul style="list-style-type: none"> Observation du jardin dans son environnement, des animaux présents et des différents éléments (les clôtures, le fumier, le broyat). Reconnaître les différentes plantes : myrtilliers, ronces, framboisiers, fraises, ... Observation des caractéristiques de la plante. Démonstration et participation aux soins en fonction de la saison, taille, palissage, désherbage. Cueillette des fruits. Dégustation de différents variétés de confitures. Contexte environnemental.
Atelier confiture Je fabrique ma confiture	<ul style="list-style-type: none"> Appréhender les règles d'hygiène. Découvrir un lieu de travail : l'atelier de fabrication, le point de vente, le métier d'agricultrice, ses finalités. Identifier les différents ustensiles et ingrédients nécessaires à la fabrication. Respecter strictement les règles de sécurité dans l'atelier de fabrication. Décomposer la recette. Calculer la quantité de sucre nécessaire. Impliquer chaque enfant tout au long de la fabrication de la confiture. Transformer, fabriquer. Découvrir l'auto-pasteurisation et les bactéries qui nous entourent. 	<ul style="list-style-type: none"> Présentation et respect des règles d'hygiène dans l'atelier. Reconnaissance du matériel nécessaire et utilisation du vocabulaire adapté. Panneaux pédagogiques plastifiés aimantés au mur dans l'atelier. Utilisation d'outils de mesures et mise en place de calculs. Mise en œuvre du protocole de fabrication de la confiture.
Autour du pot Je personnalise mon pot de confiture	<ul style="list-style-type: none"> Créer un « chapeau » personnalisé pour le pot. Développer son côté artistique. Choisir, sélectionner la cueillette en fonction du support. Suivre une consigne précise, recopier le nom de la confiture sur l'étiquette. Identifier la confiture fabriquée. 	<ul style="list-style-type: none"> Mise en œuvre et respect du protocole d'impression végétale sur tissu (cycle 2-3 et collège). Élaboration de l'étiquette.

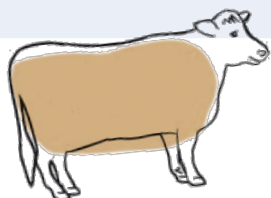




LES ACTIVITES EN DETAIL

FERME SOUBIREN

Activité	Objectifs	Moyens
« Mon pain quotidien » Du semi à la récolte : fabriquons du pain	<ul style="list-style-type: none"> Découvrir le cycle de la céréale, du semi à la récolte. Fabriquer du pain (hygiène, façonnage, créativité). Développer le goût (farine, levain, pain). 	<ul style="list-style-type: none"> Outils miniatures et réels, silo, trieur à céréales, moulin et cuisson dans un four à pain traditionnel chauffé au bois. Lavage des mains, chacun façonne et emporte «son» pain. Mise à disposition de différents types de farines, levain naturel et pains.
« Veau, vache, cochon, couvée » La vie dans une ferme en polyculture élevage	<ul style="list-style-type: none"> Mieux connaître les animaux (races locales). Découvrir l'anatomie, le cycle de vie et le mode d'élevage. Comprendre la chaîne alimentaire. Découvrir de manière active le monde de la ferme. 	<ul style="list-style-type: none"> Observation, contact et soins Kamishibai Jeux collectifs Dégrainage du maïs et distribution raisonnable Échanges avec le paysan
« C'est quoi qu'on mange » Les légumes dans tous leurs états	<ul style="list-style-type: none"> Découvrir l'environnement proche, le cycle des saisons et le cycle de vie des plantes. Trouver leur utilisation culinaire. Connaître la saisonnalité des fruits et légumes. 	<ul style="list-style-type: none"> Jardin organisé avec une culture en carré et traditionnelle. Fiches descriptives à positionner sur la plante correspondante. Jeu « les fruits et légumes au fil des saisons ». Jeu tactile de reconnaissance à l'aveugle.
« Ça sent trop bon » Découverte sensorielle des herbes aromatiques	<ul style="list-style-type: none"> Reconnaître les plantes aromatiques en place au potager. Éveiller les enfants à des goûts nouveaux. 	<ul style="list-style-type: none"> Panier de cueillette avec plantes légendées. Ardoises nominatives à repositionner pour identifier les plantes. Approches sensorielles mettant en jeu le goût, la vue et l'odorat. Confection et dégustation de tisanes.
Les mains dans la terre Connaître les gestes du jardinier	<ul style="list-style-type: none"> Appréhender les bonnes conditions de soin aux plantes (le sol, le compost, les rotations, les groupes de plantes). Connaître les gestes du jardinier. Découvrir le cycle de vie de la plante. 	<ul style="list-style-type: none"> Échanges avec le jardinier. Préparation des godets individuels avec du terreau. Repiquage de la plante mise à disposition. Arrosage Étiquetage Les outils du jardinier (leurs noms et leurs utilisations).
L'Art et la Nature Balade créative et art nature	<ul style="list-style-type: none"> Découvrir la nature autrement. Développer sa créativité. Stimuler la réflexion sur la place de la Nature. Réveiller ses sens. 	<ul style="list-style-type: none"> Balade sensorielle à l'aveugle. Création d'un jardin éphémère (type Land Art). Réalisation « palette du peintre ».
Des pâtes, des pâtes ... Fabrication de pâtes alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> Apprendre la recette des pâtes. Fabriquer des pâtes. Découvrir de nouvelles saveurs. 	<ul style="list-style-type: none"> Mise en place et suivi du protocole de fabrication des pâtes. Cuisson et dégustation.
C'est moi qui l'ai fait Élaboration d'un repas partagé	<ul style="list-style-type: none"> Savoir préparer et réaliser un repas. Sensibiliser au gaspillage. Maîtriser son alimentation. Développer son goût. 	<ul style="list-style-type: none"> Mise en place et suivi du protocole de fabrication d'un repas (pizzas, tartes aux pommes, crudités, ...). Cuisson et dégustation. Gestion des déchets.

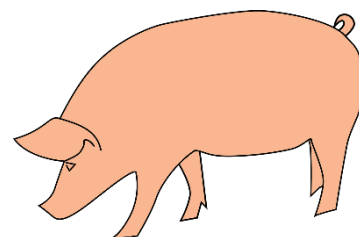
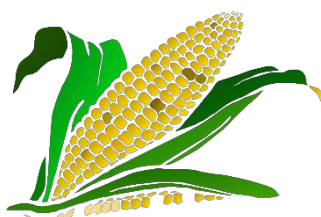
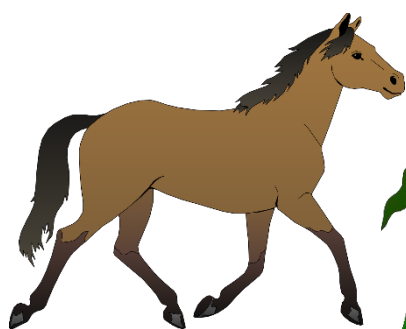




LES ACTIVITES EN DETAIL

FERME DU HAUT DE LA COTE

Activité	Objectifs	Moyens
A la découverte des animaux : les chevaux, les cochons, les poules.	<ul style="list-style-type: none"> Découvrir le monde du vivant (animaux de la ferme et végétaux). Appréhender les relations de l'être humain au monde qui l'entoure. 	<ul style="list-style-type: none"> Parcours d'observation des chevaux dans leur milieu de vie : jeu de photos pour retrouver les 25 chevaux dans les prés, rencontres avec les chevaux, nourrissage et soins de l'habitat ou des chevaux. Visite de l'élevage de porcs fermiers en label rouge : parcours dans les champs et la forêt afin de ramasser des glands ou autres friandises pour offrir aux cochons. Visite du poulailler : soins de l'habitat paillage, nettoyage et nourrissage.
A la découverte des céréales : modes de cultures, usages et variété des céréales.	<ul style="list-style-type: none"> Découvrir les différents cycles du développement du végétal. Reconnaître les différentes céréales. Expérimenter par la mise en pratique. 	<ul style="list-style-type: none"> Selon la saison : dans les champs lors du semis, de la récolte des céréales ou autres travaux. Panneau pédagogique sur les différentes céréales. Jeu de classement de photos représentant le développement du maïs. Confectionner de petits sachets de céréales à ramener à l'école ou la maison.
Le métier d'agriculteur : rencontre avec un agriculteur, visite des installations.	<ul style="list-style-type: none"> Découvrir un métier. Échanger, questionner, débattre. Comprendre le métier d'agriculteur. 	<ul style="list-style-type: none"> Grand tableau des travaux des champs. Calendrier de l'agriculteur. Visite du hangar à machines agricoles avec photos et jeu associant machine/utilisation dans le champ.





Cela vous intéresse : contactez-nous pour construire votre projet. Nous sommes à l'écoute de vos besoins, et pouvons vous proposer des sujets.

Engageons-nous ensemble !

CONTACTS

→ **Ferme Soubiren** : Isabelle Lauzin, 9 route de Camalès
65700 Soublecause - tél : 05.62.96.00.92, 06.66.87.30.28

fermesoubiren@wanadoo.fr

www.fermesoubiren.fr

→ **Ferme pédagogique du Haut de la Côte** : David Barrois, Martine Auriacombe, Haut de la Côte 65420 Ibos
tél : 06 95 62 91 72

martine.auriacombe@gramma.org

[Page Internet](#)

→ **Les Confitures de Solange** : Solange Baylac-Troy, quartier Rimoula 65710 Campan - tél : 06.72.59.73.83

lesconfituresdesolange@orange.fr

www.lesconfituresdesolange.fr

→ **Ferme Trencalli** : Stéphane Vitse, quartier Trencalli 65700 Castelnaud-Rivière-Basse - tél : 06.52.65.89.37, 05.62.31.96.67

morgane@trencalli.fr

www.trencalli.fr



www.bienvenue-a-la-ferme.com/hautes-pyrenees

NOS PARTENAIRES



académie
Toulouse

direction des services
départementaux
de l'éducation nationale
Hautes-Pyrénées



direction des services
départementaux
de l'éducation nationale
Hautes-Pyrénées

PISTES POUR UN PIQUE-NIQUE ÉCO-RESPONSABLE

Votre sortie dans une ferme pédagogique devrait être l'occasion de porter une attention particulière à **l'élaboration d'un pique-nique le plus respectueux de l'environnement**.

L'objectif "idéal" étant par exemple de tendre vers un pique-nique "zéro déchet" et qui prenne en compte les problématiques environnementales actuelles (origine des produits, emballages, biodégradabilité, ...).

Cette réflexion rentre pleinement dans le cadre de la nouvelle phase de généralisation de l'éducation au développement durable (circulaire EDD 2019-121 du 27-8-2019).

Vous trouverez donc dans ce document des pistes de réflexions et quelques apports théoriques afin d'étayer si vous le souhaitez un travail en classe sur le sujet.

Les étapes du projet peuvent être :

1. Travail avec les élèves (selon leur niveau) à partir des axes listés dans ce document
2. Choix et conception du pique-nique
3. Le pique-nique sur le terrain !
4. Évaluation de l'objectif "zéro déchet" (prise de photos, liste des déchets et destination)



Le petit "plus" des fermes pédagogiques

Dans chaque ferme vous aurez la possibilité que toute ou partie du pique-nique soit élaboré sur place par les élèves eux-mêmes !

- Pain, pizzas ou tartes ? C'est le domaine d'Isabelle, de la Ferme Soubiren !
- Des tartines de confiture pour le goûter ? C'est à Campan, avec Solange que ça se passe !
- Et pour les produits laitiers ? Stéphane de la Ferme Trencalli saura vous guider !

Si vous le souhaitez, nous vous proposons de nous communiquer des traces de votre projet afin de valoriser vos démarches et de compléter ce guide à l'aide de retours de terrain (compte-rendu des réflexions des élèves, liste de courses, photos du pique-nique en amont et des déchets éventuels, ...).

Tous vos apports pourront être envoyés
à ia65.cpdsciences@ac-toulouse.fr et b.bejottes@hautes-pyrenees.chambagri.fr

AXES DE RÉFLEXIONS

La réflexion de votre classe pourra être menée autour des axes suivants :

TYPES DE PIQUE-NIQUE

TYPES DE PRODUITS

EMBALLAGES ET
CONTENANTS



ORIGINE DES PRODUITS

ELABORATION DU
PIQUE-NIQUE

GESTION DES
DECHETS

1. TYPES DE PIQUE-NIQUE : individuel, collectif, inter-classes ?



Questionnement initial : qu'apportent habituellement vos élèves lorsqu'ils partent en pique-nique (en famille ou à l'école) ? Comment le conçoivent-ils en famille ? A partir d'une liste-type, évaluer la quantité de déchets produits, quels produits peuvent être mis en commun ? (ex : un pain au lieu de 4 sandwiches individuels emballés)



L'aspect affectif lié à l'apport d'une portion individuelle ou du sac à dos individuel peut être important pour certains élèves, notamment les plus jeunes. Cet élément n'est pas incompatible avec un pique-nique collectif : par exemple une compote élaborée en classe pourra être mise en pots individuels (réutilisables).



Une élaboration inter-classes pourrait être l'occasion de simplifier la conception ainsi que d'échanger en amont et de valoriser le partage et le plaisir de la découverte : chacun apporte une partie du repas qui sera pris en commun (les élèves auront un rôle actif dans la distribution des parts).

2. TYPES DE PRODUITS : équilibre du repas, boissons, ...



Questionnement initial : Comment concevoir un repas froid transportable qui soit également équilibré ? Quelle boisson est la plus indiquée lors d'un repas ? Quels types d'aliments choisir afin qu'ils puissent être rapportés s'ils ne sont pas consommés entièrement (et éviter le gaspillage alimentaire) ?



Concernant les boissons, l'eau est la seule boisson recommandée au cours et en dehors des repas. On peut en outre l'apporter dans des gourdes réutilisables.
Les sodas, en général très riches en sucres, nuisent à l'équilibre nutritionnel du repas.



Pour tendre vers un bon équilibre alimentaire, pensez aux légumes crus qui sont en outre faciles à conditionner : quel plaisir de croquer dans une carotte !



Liens :

- Le guide gratuit "manger, bouger pour ma santé", dès les cycles 1 et 2 sur passerelles.info
- Les guides alimentaires du Programme National Nutrition Santé (INPES)
- le portail mangerbouger.fr
- une version schématique des repères nutritionnels (<https://quoidansmonassiette.fr>)

3. ORIGINE DES PRODUITS



Questionnement initial : Peut-on manger du raisin ou des poires au printemps ? D'où viendraient-ils ? Dans quelles conditions seraient-ils produits ? Travailler sur le cycle des végétaux, sur le fait que les productions agricoles suivent donc une saisonnalité, ... à chaque saison ses fruits et légumes.

Mais pourquoi trouve-t-on alors en grande surface tous les fruits et légumes en toute saison ? Réflexion sur la responsabilité des consommateurs, l'offre et la demande, ...



Afin de guider ces réflexions et de s'appuyer sur des éléments objectifs (il ne s'agit pas d'être moralisateur mais de comprendre les enjeux liés à l'EDD), nous vous proposons de mener avec vos élèves la séance "Itinéraire d'une grappe de raisin" du guide de La Main à la Pâte "Le climat, ma planète... et moi" (<http://www.fondation-lamap.org/fr/climat>).



Respectez les saisons : par exemple au mois de juin, vos élèves pourront trouver comme fruits et légumes de saison (liste non exhaustive) carottes, cerises, concombres, fraises, framboises, haricots verts, petits pois, pommes de terre, ... et les premières tomates.

Pensez aussi aux fruits secs qui, outre le fait d'être énergétiques, se conservent naturellement... et permettent de manger du raisin (sec !) au printemps.

4. ÉLABORATION : Fait à l'école ? Quels fournisseurs ? Quelles quantités ?



Questionnement initial : Quelles sont nos ressources proches pour élaborer notre pique-nique (producteurs locaux) ? Comment et où trouver de grosses quantités ? (ex : comparer en classe le circuit, le coût de portions de compotes et d'une compote élaborée à l'école ou par les parents ... qui sera distribuée à la demande en gobelets réutilisables).



Mener une réflexion sur le gaspillage alimentaire : des sandwiches individuels généreront potentiellement davantage de gaspillage que l'élaboration sur place de tartines en petites proportions avec la possibilité de se resservir. ... et le pain restant pourra servir à la confection ultérieure d'autres recettes.

Concernant l'approvisionnement des produits, et en lien avec les emballages, sachez que vous avez tout à fait le droit de demander qu'un produit à la coupe soit directement placé dans la boîte que vous aurez apportée en magasin.

Une prise de contact en amont avec la ferme pédagogique pourra vous permettre d'élaborer toute ou partie du pique-nique avec les produits de la ferme... ou de trouver d'autres producteurs locaux susceptibles de vous fournir.



Une question, légitime, est récurrente chez les enseignants et parents d'élèves : est-il permis de cuisiner en classe et de consommer les produits élaborés ?

Une **circulaire de 2002 récapitule les "bons gestes" liés à la sécurité des aliments**. Il y est rappelé que "*les activités d'élaboration d'aliments dans les classes (...) sont des moments importants de la vie scolaire*" et que l'attention doit être portée sur la mise en œuvre de certaines denrées périssables (ex : crèmes, mousses, mayonnaises,...).

Quelques conseils de **bon sens** liés à l'hygiène y sont rappelés (fabrication, conservation, transport). Il est en outre indiqué quelques exemples de produits à privilégier (fruits frais, gâteaux au yaourt, cakes, tartes, biscuits secs, ...).

5. EMBALLAGES/CONTENANTS



Questionnement initial : Comment transporter notre pique-nique ? En sacs à dos individuels ? Dans un grand sac collectif ?

Analyser et comparer avec les élèves les emballages de certains produits comme des biscuits en portions individuelles elles-mêmes en boîte carton et des biscuits en vrac. Sensibiliser au suremballage et aux matériaux utilisés, à leur impact environnemental en terme de biodégradabilité, à l'usage ou non de vaisselle jetable, ...



Des documents tels que cette affiche peuvent permettre de se poser des questions sur les matériaux, leurs impacts sur la nature, ...

Outre le fait de se mettre d'accord sur les bonnes pratiques, il sera possible d'effectuer des choix concrets.

[document syndicat-azur.fr]



Des sacs à dos individuels engendrent des emballages individuels : privilégier des contenants réutilisables (boîtes plastiques rigides) et si possible collectifs.

A éviter : les briquettes de jus de fruit individuelles qui produisent une grande quantité de déchets et contiennent une quantité de jus souvent supérieure aux besoins individuels.



Un œuf dur ... est naturellement emballé ! Quels autres produits auraient ces propriétés ? Et l'idée de déguster des contenants "comestibles" tels que friands, chaussons, feuilles de brick ? Cela permettra ainsi de se passer de vaisselle jetable (dont les versions plastiques sont interdites depuis 2020 et dont les versions cartons restent des déchets ...).

Attention, il ne s'agira pas de déballer des emballages individuels en amont du pique-nique !

6. GESTION DES DÉCHETS, BIODÉGRADABILITÉ



Questionnement initial : Comment recueillir les différents déchets ? Travailler sur le tri des déchets et sur leur destination : déchets compostables, déchets recyclables ... Il faudra sans doute prévoir différentes poubelles ... à moins que vous parveniez à atteindre l'objectif "zéro déchet" ... on compte sur vous !



Voilà ici un réinvestissement direct des animations souvent réalisées en classe par les "ambassadeurs du tri" des différents syndicats de traitement des déchets.

Pour un rappel, les élèves pourront s'appuyer si nécessaire sur les guides et documents mis à disposition par ces syndicats :

- www.symat.fr
- www.smectom-lannemezan.com



On prendra comme règle de ne laisser bien entendu aucun déchet ni aucune trace sur place, y compris concernant les déchets biodégradables (coquilles d'œufs, pelures), ne serait-ce que pour éviter toute pollution visuelle.

On rapportera les déchets compostables à l'école pour remplir ... le composteur : l'occasion d'en installer un à l'école si ce n'est déjà fait (s'adresser à votre syndicat de traitement des déchets).

Comme alternative, demander en amont aux familles lesquelles possèdent un composteur ... ou des poules ! (à moins que ces volatiles soient présents dans l'une ou l'autre des fermes.)

TRACES

Votre travail en classe et vos réflexions sont très importants pour une sensibilisation des enfants aux enjeux environnementaux, dans un cadre pratique et concret.

Nous comptons sur votre implication et sur l'impact que ces réflexions auront sur les élèves.

Afin de nous transmettre vos expériences et de nous permettre d'abonder ce document, vous pouvez relever tout au long du projet :

- les choix de produits effectués, les recettes "pratiques", les fournisseurs retenus, ...
- les emballages et contenants choisis
- une photo du pique-nique constitué
- une photo de ce qu'il reste du pique-nique : aliments non consommés, déchets éventuels produits, ... si toutefois il en reste quelque chose !...

Tous vos apports ainsi que questions ou demandes de conseils pourront être envoyés sur ia65.cpdsciences@ac-toulouse.fr et b.bejottes@hautes-pyrenees.chambagri.fr