

Titre de la visite: Découverte d'une ferme laitière
Ferme du GAEC DE COUVEY à ANCERVILLER

CYCLE N° 1
Nom de l'agriculteur : Michel MAGRON et Olivier VIGNERON

Déroulé chronologique de la visite	Objectifs pédagogiques	ce que fait l'agriculteur	ce que fait l'enfant	connaissances acquises et thème abordé	Réinvestisse-ment
<i>Accueil à la sortie du bus (5mn)</i>	Présentation de la ferme et des agriculteurs. Déroulement de la journée Consignes de sécurité Répartition des élèves en deux groupes afin de mieux expliquer.				
<i>La traite pour le premier groupe (20 mn)</i>	Apprendre l'origine du lait	Préparation de la vache avant la traite. Visualisation du matériel de traite. Explication de la fréquence et des contraintes de la traite Provenance du lait et sa destination (couleur, goût, odeur).	Il écoute, observe, sent et touche.	Provenance du lait et la méthode du lait.	
<i>La laiterie (5 mn)</i>	Connaître les produits laitiers de base et leur mode de conservation	Questionnement Production par vache et conservation du lait	Comparaison du tank avec un frigo.	Nommer les dérivés du lait	
<i>Présentation du matériel sur la ferme pour le deuxième groupe (25 mn)</i>	Voir et toucher les différentes machines	Description du matériel agricole et les enfants montent chacun leur tour dans la télescopique.	Il écoute et regarde.	Apprendre à reconnaître le matériel agricole.	
A l'issue des 25 premières minutes, on échange les deux groupes					

<i>Goûter (lait chocolaté et gâteaux faits maison)</i>	Découverte de la saveur du lait entier.	Animation pendant le goûter	Il goûte et décrit ce qu'il mange.	Différence entre le lait en brique et le lait entier (saveur plus forte).	
<i>Visite de la laiterie à Herbéviller et dégustation de fromages. (1h30)</i>	Transformation du lait en différentes sortes de fromages.				
Retour à la ferme et déjeuner tiré du sac (1h00)			Ecoute et pose des questions et goûte les fromages.		
<i>Visite de l'exploitation Boîte de veaux génisses et taurillons (2h00)</i>	Faire le lien entre la naissance du veau et le lait produit par la vache Découvrir le travail quotidien d'un agriculteur éleveur	Il montre les veaux et décrit leur alimentation, idem pour les génisses et les taurillons et leur fait découvrir les différences entre mâle et femelle.	Il caresse les veaux et leur donne du foin.	Pourquoi et comment la vache fabrique du lait. Le devenir des taurillons et des génisses.	

Titre de la visite: Découverte d'une ferme laitière
Ferme du GAEC DE COUVEY à ANCERVILLER

CYCLE N° 2
Nom de l'agriculteur : Michel MAGRON et Olivier VIGNERON

Déroulé chronologique de la visite	Objectifs pédagogiques	ce que fait l'agriculteur	ce que fait l'enfant	connaissances acquises et thème abordé	Réinvestisse-ment
<i>Accueil à la sortie du bus (5mn)</i>	Présentation de la ferme et des agriculteurs. Déroulement de la journée Consignes de sécurité Répartition des élèves en deux groupes afin de mieux expliquer.	Présentation des éleveurs et historique de la ferme	.		
<i>La traite pour le premier groupe (20 mn)</i>	Apprendre l'origine du lait	Préparation de la vache avant la traite. Visualisation du matériel de traite. Explication de la fréquence et des contraintes de la traite Provenance du lait et sa destination (couleur, goût, odeur).	Il écoute, observe, sent et touche. Un élève descend dans la fosse et fait les premiers jets.	Provenance du lait et la méthode du lait.	
<i>La laiterie (5 mn)</i>	Connaître les produits laitiers de base et leur mode de conservation	Questionnement Production par vache et conservation du lait	Comparaison du tank avec un frigo.	Nommer les dérivés du lait	
<i>Présentation du matériel sur la ferme pour le deuxième groupe (25 mn)</i>	Voir et toucher les différentes machines Utilisation suivant les saisons.	Description et fonction du matériel agricole . Visualisation stockage fourrage	Il écoute et regarde et touche les différents fourrages.	Apprendre à reconnaître le matériel agricole et la nourriture des animaux.	

A l'issue des 25 premières minutes, on échange les deux groupes					
<i>Goûter (lait chocolaté et gâteaux faits maison)</i>	Découverte de la saveur du lait entier.	Animation pendant le goûter	Il goûte et décrit ce qu'il mange.	Différence entre le lait en brique et le lait entier (saveur plus forte).	
<i>Visite de la laiterie à Herbéviller et dégustation de fromages. (1h30)</i>	Transformation du lait en différentes sortes de fromages.				
Retour à la ferme et déjeuner tiré du sac (1h00)			Ecoute et pose des questions et goûte les fromages.		
<i>Visite de l'exploitation Boxe de veaux génisses et taurillons (2h00)</i>	Faire le lien entre la naissance du veau et le lait produit par la vache Découvrir le travail quotidien d'un agriculteur éleveur	Il montre les veaux et décrit leur alimentation, idem pour les génisses et les taurillons et leur fait découvrir les différences entre mâle et femelle.	Il caresse les veaux et leur donne du foin.	Pourquoi et comment la vache fabrique du lait. Le devenir des taurillons et des génisses.	

Titre de la visite: Découverte d'une ferme laitière
Ferme du GAEC DE COUVEY à ANCERVILLER

CYCLE N° 3
Nom de l'agriculteur : Michel MAGRON et Olivier VIGNERON

Déroulé chronologique de la visite	Objectifs pédagogiques	ce que fait l'agriculteur	ce que fait l'enfant	connaissances acquises et thème abordé	Réinvestisse-ment
<i>Accueil à la sortie du bus (5mn)</i>	Présentation de la ferme et des agriculteurs. Déroulement de la journée Consignes de sécurité Répartition des élèves en deux groupes afin de mieux expliquer.	Présentation des éleveurs et historique de la ferme. Notions sur les différentes sociétés agricoles.	.		
<i>La traite pour le premier groupe (20 mn)</i>	Apprendre l'origine du lait	Préparation de la vache avant la traite. Visualisation du matériel de traite. Explication de la fréquence et des contraintes de la traite Provenance du lait et sa destination (couleur, goût, odeur).	Il écoute, observe, sent et touche. Un élève descend dans la fosse, fait les premiers jets et met le produit après traite.	Provenance du lait et la méthode du lait.	
<i>La laiterie (5 mn)</i>	Connaître les produits laitiers de base et leur mode de conservation	Questionnement Production par vache et conservation du lait	Comparaison du tank avec un frigo.	Nommer les dérivés du lait	
<i>Présentation du matériel sur la ferme pour le deuxième groupe (25 mn)</i>	Voir et toucher les différentes machines Utilisation suivant les saisons.	Description et fonction du matériel agricole . Visualisation stockage fourrage.	Il écoute et regarde et touche les différents fourrages.	Apprendre à reconnaître le matériel agricole et la nourriture des animaux.	

A l'issue des 25 premières minutes, on échange les deux groupes					
<i>Goûter (lait chocolaté et gâteaux faits maison)</i>	Découverte de la saveur du lait entier.	Animation pendant le goûter	Il goûte et décrit ce qu'il mange.	Différence entre le lait en brique et le lait entier (saveur plus forte).	
<i>Visite de la laiterie à Herbéviller et dégustation de fromages. (1h30)</i>	Transformation du lait en différentes sortes de fromages.				
Retour à la ferme et déjeuner tiré du sac (1h00)			Ecoute et pose des questions et goûte les fromages.		
<i>Visite de l'exploitation Boîte de veaux génisses et taurillons (2h00)</i>	Faire le lien entre la naissance du veau et le lait produit par la vache Découvrir le travail quotidien d'un agriculteur éleveur	Il montre les veaux et décrit leur alimentation, idem pour les génisses et les taurillons et leur fait découvrir les différences entre mâle et femelle. Il explique l'insémination. L'ingestion des différentes sortes d'aliments pour nourrir la vache, les différentes sortes de céréales produites sur l'exploitation et la durée de gestation d'une vache.	Il caresse les veaux et leur donne du foin. Il écoute, pose des questions et manipule les céréales, il visionne un vêlage sur cassette vidéo et repart avec des documents sur le métier d'agriculteur éleveur.	Pourquoi et comment la vache fabrique du lait. Le devenir des taurillons et des génisses.	