

Titre de la visite: De la ferme laitière à la fromagerie
Ferme biologique de la MEIX

CYCLE N° 1 et 2
Nom de l'agriculteur : Joseph THIEBAUT et Hervé RENAUDIN

Déroulé chronologique de la visite	Objectifs pédagogiques	ce que fait l'agriculteur	ce que fait l'enfant	connaissances acquises et thème abordé	réinvestissement
Accueil Descente du bus 5 m	Présenter la ferme, déroulement de la visite et consignes sécurités	il décrit les activités de la ferme il constitue 2 groupes (si plus de 30 enfants)	Il écoute	Les caractéristiques de cette ferme	
Salle de traite 15 mn	Connaître les conditions de la traite et le circuit du lait Faire le lien entre la naissance du veau et la production de lait	Il interpelle les enfants sur leurs connaissances Il montre le pis Il explique la préparation de la traite et l'hygiène Il traite les vaches Il explique le cheminement du lait	Il apporte ses connaissances Il écoute, il observe Il pose des questions Il teste l'aspiration de la machine à traire	Origine du lait et utilisations Quantités produites par jour et par vache	Utilisation du lait à la fromagerie
Logement des veaux 15 mn	Connaître une étape du développement de l'animal	Il explique l'alimentation Il montre les dents des veaux Il explique les races Il donne du lait aux veaux	Il regarde, écoute, pose des questions Il se promène entre les boxes	L'alimentation du veau, et sa morphologie Destination des veaux	
Boxe des petits cochons 15 mn	Découvrir d'autres animaux de la ferme	Il montre le petit cochon, Explique sa morphologie	Il observe et touche l'animal	Morphologie du cochon	
Goûter dans salle de réception 30 mn	Connaître et goûter les produits laitiers	Il sert le lait + sirop, accompagné de gâteau, de yaourt Il anime le goûter	il répond aux questions il reconnaît ce qu'il mange il goûte il décrit ce qu'il mange	Découverte d'un petit déjeuner issu des produits de la ferme Reconnaissance des goûts	Fabrication des produits laitiers à la fromagerie
Déroulé chronologique de la visite	Objectifs pédagogiques	ce que fait l'agriculteur	ce que fait l'enfant	connaissances acquises et thème abordé	réinvestissement

Vaches et génisses dans le bâtiment 25 mn	Utiliser ses sens pour reconnaître certains végétaux et leurs utilisations à la ferme	Il explique la différence entre foin et paille Il montre les céréales en épis puis en farine et explique les différentes utilisations Démonstration distribution de foin en vrac Démonstration d'aplatissage et de distribution des céréales	Il écoute, il observe Il compare le foin et la paille (visuel, toucher et odorat) Il touche les céréales en grain et en farine Il paille un boxe et nourrit les animaux	Différences entre foin et paille : origines et utilisations Utilisation des céréales : alimentation animale ou humaine	
Fromagerie 25 mn	Observer une transformation du lait en produits laitiers	Le fromager explique le cheminement du lait et la fabrication des fromages Il fait cailler du lait Il montre les fromages produits	Il écoute, il regarde, il interroge Il observe les fabrications en cours, dans la chaîne de production	Utilisations et transformation du lait	

*Pique-nique en salle ou dehors et Temps calme (pendant 1 h 30)

*L'après midi, (pendant 2h), l'agriculteur propose de réinvestir les acquis et observation de la matinée à travers des activités plus ludiques :

*Une petite promenade dans les environs proches de l'exploitation (groupe 1)

*Jeux de synthèse encadrés (groupe 2)

- Permutation des groupes après 3/4h

Titre de la visite: De la ferme laitière à la fromagerie
Ferme biologique de la MEIX

CYCLE N° 3
Nom de l'agriculteur : Joseph THIEBAUT et Hervé RENAUDIN

Déroulé chronologique de la visite	Objectifs pédagogiques	ce que fait l'agriculteur	ce que fait l'enfant	connaissances acquises et thème abordé	réinvestissement
Accueil Descente du bus 5 m	Présenter la ferme, déroulement de la visite et consignes sécurités	il décrit les activités de la ferme il constitue 2 groupes (si plus de 30 enfants)	Il écoute	les caractéristiques de cette ferme	
Salle de traite 25 mn	Connaître les conditions de la traite et le circuit du lait Faire le lien entre la naissance du veau et la production de lait Prendre conscience de l'évolution de la production	Il interpelle les enfants sur leurs connaissances Il montre le pis Il explique la préparation de la traite et l'hygiène Il traite les vaches Il explique le cheminement du lait Il explique la courbe de lactation	Il apporte ses connaissances Il écoute, il observe Il pose des questions Il teste l'aspiration de la machine à traire	Origine du lait et utilisations Quantités produites par jour et par vache	Utilisation du lait à la fromagerie
Logement des veaux 25 mn	Connaître une étape du développement de l'animal	Il explique l'alimentation Il montre les dents des veaux Il explique les races Il donne du lait aux veaux	Il regarde, écoute, pose des questions Il se promène entre les boxes	L'alimentation du veau, et sa morphologie Différence races laitières et allaitantes Destination des veaux et renouvellement du troupeau Digestion	
Goûter dans salle de réception 30 mn	Connaître et goûter les produits laitiers	Il sert le lait + sirop, accompagné de gâteau, de yaourt Il anime le goûter	il répond aux questions il reconnaît ce qu'il mange il goûte il décrit ce qu'il mange	Découverte d'un petit déjeuner issu des produits de la ferme Reconnaissance des goûts	Fabrication des produits laitiers à la fromagerie

Vaches et génisses dans le bâtiment 25 mn	Connaître la nutrition d'un ruminant Connaître le régime alimentaire d'été et d'hiver Découvrir la transformation et l'utilisation des céréales par l'homme	Il explique la différence entre foin et paille Il montre les céréales en épis puis en farine et explique les différentes utilisations Il fait une démonstration distribution de foin en vrac Démonstration d'aplatissage et de distribution des céréales Il fait observer le fonctionnement du distributeur automatique de concentrés (d.a.c)	Il écoute, il observe Il compare le foin et la paille (visuel, toucher et odorat) Il touche les céréales en grain et en farine Il paille un boxe et nourrit les animaux	Différences entre foin et paille : origines et utilisations Utilisation des céréales : alimentation animale ou humaine Stockages et conservation de l'alimentation Ration et équilibre alimentaire (nourriture et eau)	Récolte du foin Etude de la plante Croissance des plantes
Fromagerie 25 mn	Observer et comprendre une transformation du lait en produits laitiers	Le fromager explique le cheminement du lait et la fabrication des fromages Il fait cailler du lait Il montre les fromages produits	Il écoute, il regarde, il interroge Il observe les fabrications en cours, dans la chaîne de production	Utilisation et transformation du lait Les produits dérivés du lait	
Pique-nique en salle ou dehors 1 h 30					
L'après midi : Promenade sur l'exploitation Sensibilisation à l'environnement 2 h En deux groupes si plus de trente élèves	Sensibiliser à l'agriculture biologique et à l'environnement Savoir retrouver le rôle de l'homme dans la transformation du paysage	Il explique la conduite des cultures Il guide l'observation des génisses en liberté Il montre les différents matériels et explique leurs fonctions	Il regarde, questionne Il discute Il répond aux questions Il se laisse approcher par des veaux au parc Il observe des arbres fruitiers	Lecture de paysages Sensibilisation à l'environnement	Respect de l'environnement Le rôle de l'agriculteur Le rôle des adultes Le rôle des enfants