

**FERME PÉDAGOGIQUE :
SES ACTIVITÉS ET SON ACCUEIL**

Ferme de la Vallée

**Véritable exploitation agricole et ferme pédagogique
depuis 1993**



Classes à la ferme

Stages de vacances

Fêtes d'anniversaire

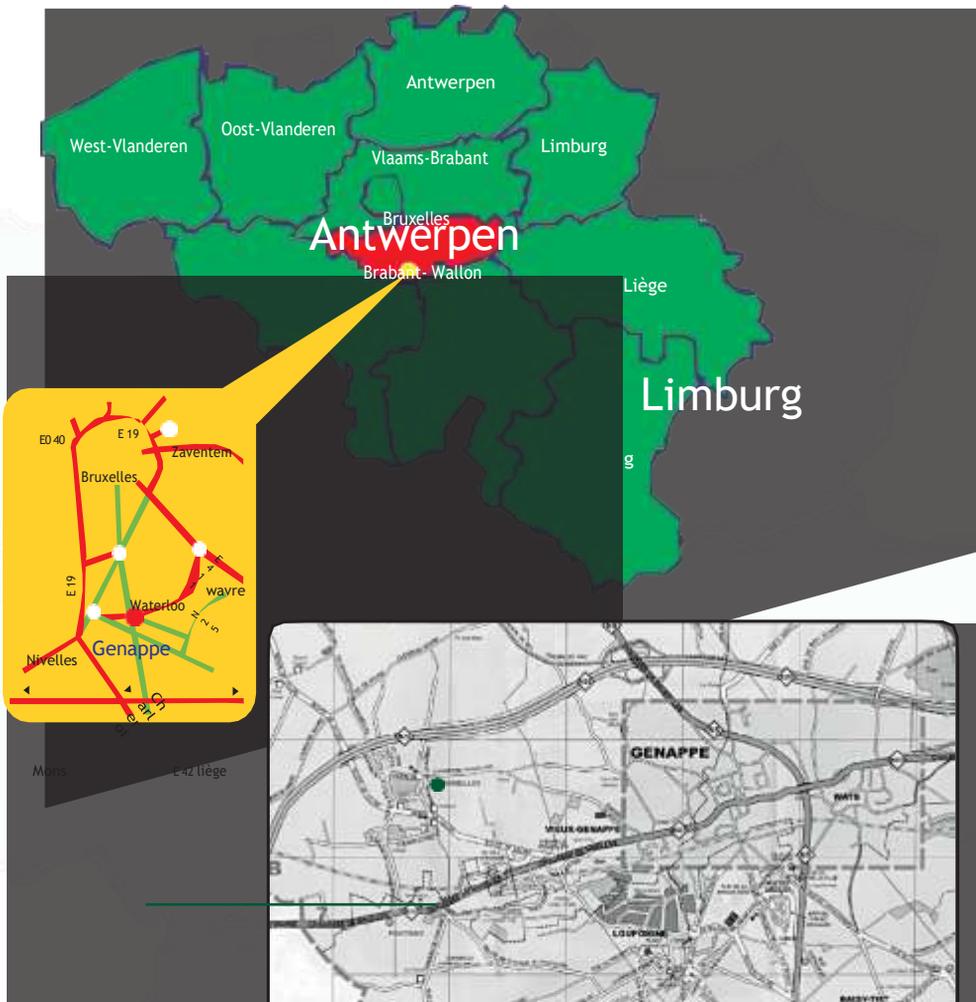
Les familles à la ferme

Crèches et maisons de repos

Enterrement de vie de jeunes

Mouvements de jeunesse

Accueil extra-scolaire



Ferme de la Vallée

Ferme de la Vallée
Hameau de Promelles
Hubert et Françoise BODART-SNEESSENS
Chemin de la Fontaine, 1 – 1472 Vieux-Genappe
tél. : 067/77.21.67
GSM : 0475/35.14.25
www.fermedelavallee.be
fermedelavalleegenappe@gmail.com



Plan de la brochure

PROGRAMME GENERAL DES ACTIVITES

p.4

En bref

p.6

CLASSES A LA FERME et CLASSES VERTES EN EXTERNAT

p.7

- 1^{er} cycle : de 2,5 à 5 ans.
- 2^{ème} cycle : de 5 à 8 ans.
- 3^{ème} cycle : de 8 ans à 10 ans.
- 4^{ème} cycle : de 10 à 12 ans.
- Enseignement secondaire : un programme pour répondre aux attentes des enseignants et des élèves.

STAGES DE VACANCES DÈS 4 ANS

p.16

- Périodes de stages.
- Programme.
- Horaires.
- Age.
- Prix.
- A prévoir.
- Encadrement.
- Inscription.
- Où ?

FETES D'ANNIVERSAIRE DÈS 3 ANS

p.18

- Âge ?
- Quand ?
- Horaire ?
- Prix ?
- Renseignements pratiques ?
- Programme ?
- Réservation.

LES FAMILLES A LA FERME

p.20

- Renseignements pratiques.

LES CRECHES ET LES MAISONS DE REPOS

p.20

- Renseignements pratiques.

ENTERREMENT VIE DE JEUNES

p.20

- Renseignements pratiques.

MOUVEMENTS DE JEUNESSE

p.20

- Renseignements pratiques.

ACCUEIL EXTRA-SCOLAIRE

p.21

PROGRAMME GENERAL DES ACTIVITES

LE MILIEU RURAL - LA FERME ET LES PRODUITS DE L'ÉLEVAGE ET DE L'AGRICULTURE.

■ L'historique de la ferme et des environs.

■ Les animaux.

Nourrissage et soins : Chacun prendra son **seau**, sa **pelle** et sa **brosse** pour nourrir les taureaux, préparer les **carottes pour la ponette Fayt**, nourrir les cochons, poules, canards, chèvres, moutons, lapin, dindons, pintades. De plus, chacun pourra **distribuer le foin aux vaches**.

Découvrir la **rumination** des bovins et la comparer avec notre système digestif.

La vie des animaux de la ferme et leur **bien-être**.

■ Le matériel agricole.

Les **tracteurs**, la moissonneuse, la **charrue**, la herse, le semoir, la **balloteuse...**

■ Le lait.

Fabrication du **beurre**.

Fabrication du **fromage blanc au lait entier**.

Fabrication du **yaourt**.

■ Ecrémage du lait cru pour obtenir la crème et le lait écrémé.

La composition du lait entier, du lait écrémé et du lait demi écrémé

■ L'œuf.

Brunette, la poule de la ferme raconte « Comment elle fabrique ses œufs et comment ils deviennent parfois des poussins ? ».

Il n'y a pas que les poules qui pondent des œufs.

Comment cuisiner les œufs ?

■ Les céréales.

La culture du blé.

Moudre le blé de la ferme au moyen des moulins manuels ou électriques.

Tourner au **blutoir** pour séparer la farine blanche, la **farine grise et le son**.

Fabrication du **pain**.

La culture du maïs. Préparation du pop-corn salé et sucré.

Réaliser des **épouvantails en maïs**.

Découvrir et reconnaître : **le seigle, l'orge, l'avoine, le blé**.

■ De la betterave au sucre.

Atelier réalisé de septembre à décembre.

Laver, goûter, couper en **cossettes** les betteraves sucrières de la ferme. Récolter le jus sucré, garder les **pulpes** pour nourrir les vaches. Evaporer le jus sucré pour obtenir un caramel et réaliser des sucettes pour chaque participant.

■ Le potager.

A la découverte de notre "**jardin des senteurs**"

Réalisation de pot en **terre glaise** et de **parfums naturels**.

Fabrication d'un bouquet des senteurs. Réalisation : "le jardin de poche".

Atelier de **semis** et plantation.

Les légumes oubliés... topinambour, panais, chou-rave, patate douce, carotte jaune ou violette, la bleu d'Artois etc.

■ Les fruits.

Tous les petits fruits : **framboises, groseilles, mûres, cassis, fraises**.

Atelier de pomme à la compote.

Atelier **jus de pommes** (toute l'année).

Fabrication de confiture à la rhubarbe.

■ La laine

Tonte des moutons (en saison).

Lavage, séchage, cardage, teinture, filage et feutrage de la laine.

Réalisation de bracelets, de collier, de boîte à secrets.

LES MILIEUX SEMI-NATURELS.

- A la découverte de la **mare** : le monde animal et végétal vus au binoculaire. Identification des hôtes de la mare au moyen d'une clé de détermination.
- La vie des **hirondelles**.
- **La haie** : la gestion, les relations dans la haie, les habitants de la haie et les variétés plantées.
- **Les arbres** : reconnaissance des arbres par les feuilles.
- **L'hôtel à insectes** : La maison des insectes a deux grandes fonctions, un abri pour l'hiver et elle sert de nichoir. Elle accueille principalement deux types d'insectes : Les insectes pollinisateurs > ceux qui récoltent le pollen qu'il y a dans les fleurs pour se nourrir et les insectes qui luttent contre les insectes ravageurs, comme par exemple les pucerons qui détruisent les plantes.
- **Le sentier pieds nus** : les élèves auront l'occasion de travailler leur perception et leur sens du toucher grâce à un sentier pieds. Ils pourront passer de bacs en bacs et découvrir de nouvelles matières.

LES ÉLÉMENTS ESSENTIELS DU PATRIMOINE NATUREL.

A la recherche des éléments vitaux :

- L'air : lecture de l'avis météorologique du jour.
- L'eau : atelier sur le **cycle de l'eau**.
- Le sol : observation d'un terrarium modèle et réalisation d'un terrarium à vers de terre par élève ;
- Moulage des **traces** laissées par le passage des animaux.

IMPACT DES ACTIVITÉS HUMAINES SUR L'ENVIRONNEMENT.

- Les mesures agro-environnementales - MAE - : des pratiques agricoles reconnues et récompensées.
- L'agriculture aujourd'hui et le **développement durable**.
- Le tri recyclage.
- Atelier de recyclage du papier. Chaque participant réalise sa feuille de **papier recyclé**
- Natura 2000.

EDUCATION NUTRITIONNELLE.

- Les bases diététiques.
- Equilibre alimentaire et **pyramide alimentaire**.
- **Atelier du goût**.

ATELIERS EDUCATIFS.

- Activité sensorielle : reconnaître la paille, le foin, le blé, le maïs, par le sens du toucher
- Activité visuelle " place la photo de l'animal dans la maison à poils ou à plumes"
- Le jeu des familles d'animaux
- La palette du peintre = le badge nature
- Le jeu de la chaîne alimentaire
- Le jeu de la pyramide alimentaire
- Se situer dans la ferme : reconstruire tous ensemble la ferme en 3D
- Reconnaître les animaux de la ferme par leur cri !

En bref

SITUATION.

La ferme est située à 30 km de Bruxelles, 8 km de Nivelles, 10 km de Waterloo et 17 km de Louvain-La-Neuve. A l'entrée du grand Genappe, le long de la voie rapide N25, dans un paysage vallonné où se partagent herbage et grandes cultures.

LA FERME.

La ferme de la Vallée compte parmi les plus anciennes constructions de l'entité. C'est une ferme typiquement brabançonne avec sa cour carrée, entourée de bâtiments chaulés. Les soubassements des deux murs de l'ancienne grange devraient dater du 18^{ème} siècle (1713).

Les modifications du bâti se sont toujours faites dans le respect de l'harmonie et du caractère ancien qui donnent à sa cour un cachet spécifique.

QUE POURREZ-VOUS découvrir ?

CULTURES.

Betteraves sucrières - Froment - Escourgeon
Chicorées – Prairies- Pommes de terre- Maïs

ANIMAUX.

Vaches allaitantes et veaux : Blanc-Bleu Belge.
Taureaux d'engraissement de la race blanc-bleu-belge, charolais, limousin
Veaux - Génisses.
Cochons - Chèvres - Moutons.
Canards - Poules - Pintades.
Dindons - Lapins - Oies
(Poussins - Canetons - Lapereaux - Chevreaux).
La ponette Fayt

A LA DECOUVERTE DE LA MARE.

QUI GERE LA FERME PEDAGOGIQUE ?



Hubert Bodart, exploitant agricole retraité et son épouse Françoise Sneessens, coordinatrice ferme pédagogique. L'exploitation agricole est gérée par deux de nos fils Sébastien et François-Xavier. Des animateurs chevronnés depuis de longues années nous secondent pour les animations de la ferme pédagogique.



DEFINIR LA FERME PEDAGOGIQUE.

C'est avant tout une vraie ferme où des agriculteurs, Hubert, Sébastien (fils) et François-Xavier travaillent la terre et élèvent des animaux. **C'est une ferme en pleine activité** qui a choisi d'ouvrir ses portes au public.

Vous serez accueillis par les agriculteurs et des animateurs chevronnés qui nous secondent. **6**

Classes à la ferme

■ Une journée à la ferme OU classe vertes en externat « la ferme au fil des saisons »

Choisir une journée à la ferme ou classes vertes en externat « la ferme au fil des saisons » Nous vous proposerons un programme adapté à chaque saison et à votre projet. Ci-dessous des idées de programme. C'est un aperçu ! Sur simple demande par mail je peux vous envoyer tous les programmes possibles.

■ Les meilleurs conseils pour effectuer une demande de réservation :

- Téléphoner le matin à partir de 8h00 jusqu'à 18 h30. Je suis également disponible le samedi en matinée.
- Envoyer par mail votre demande en précisant un numéro de téléphone où vous serez joignable.
- À la suite de votre demande de réservation par téléphone vous recevrez par mail un document Word à compléter. Dès réception de ce dernier dûment complété, j'établirai le contrat. Il sera envoyé par mail en vue de le faire cacheter et signer par l'école. Dernière étape : renvoyer le contrat signé dans les délais demandés.

Journée 1 : l'automne

- A votre arrivée, le café est prévu pour les enseignants et les écoliers prendront la collation. (prévus par leurs soins).
- Visite des différents élevages et nourrissage des animaux par les participants AVEC pelles - seaux et des brosses.
- De la betterave au jus sucré : goûter de la betterave sucrière, les découper en cossettes, les cuire, récolter le jus sucré et donner aux animaux de la ferme les pulpes de betteraves obtenues. Chaque élève aura sa sucette de sucre.
- Balade en tracteur à la découverte des cultures en place.
- Le maïs : chaque élève fera son épouvantail en maïs (voir photo ci-dessous).
- La digestion des ruminants (comparer notre digestion) à celle des bovins de la ferme.

Journée 2 : l'hiver

- A votre arrivée, le café est prévu pour les enseignants et les écoliers prendront la collation. (prévus par leurs soins)
- Revoir les animaux de la ferme où vivent-ils en hiver, que mangent-ils ?
- La ferme en 3 dimensions.
- Atelier de fabrication du pain : chaque élève emporte son pain.
- Atelier de fabrication de la farine : chaque élève emporte sa farine.
- Reconnaître différentes sortes de céréales : chaque élève fera ses petits sachets de céréales : blé, maïs, millet, sorgho, seigle, sarrasin, l'avoine, l'épeautre, orge.

Journée 3 : le printemps

- A votre arrivée, le café est prévu pour les enseignants et les écoliers prendront la collation. (prévus par leurs soins)
- Les naissances des animaux à la ferme.
- L'œuf : comment la poule fabrique-t-elle un œuf et comment devient-il parfois un poussin ?
- Les empreintes en plâtre : chaque élève fera et recevra l'empreinte d'un animal de la ferme
- L'atelier de fabrication du beurre : écrémer le lait entier pour obtenir la crème et baratter la crème pour obtenir le beurre

Journée 4 : l'été

- A votre arrivée, le café est prévu pour les enseignants et les écoliers prendront la collation. (prévus par leurs soins)
- Revoir les animaux.

- La maison des insectes a deux grandes fonctions, un abri pour l'hiver et elle sert de nichoir.
- Elle accueille principalement deux types d'insectes : Les insectes pollinisateurs > ceux qui récoltent le pollen qu'il y a dans les fleurs pour se nourrir. et les insectes qui luttent contre les insectes ravageurs, comme par exemple les pucerons qui détruisent les plantes. Le jeu de découverte des insectes.
- La mare pédagogique : le monde animal et végétal vu au binoculaire ou le papier recyclé.
- De la laine du mouton de la ferme au feutrage. Comprendre et participer aux différentes étapes de manipulation depuis la tonte du mouton, le lavage, le séchage, le cardage, le filage et le feutrage. Réaliser un bracelet !
- Le jardin des senteurs : faire découvrir le persil, la ciboulette, l'origan, la menthe, le thym, la lavande etc. et réaliser un pot en terre glaise et un parfum naturel

■ Quand pourrez-vous venir à la ferme ?

Toute l'année : lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi.

■ Horaire ?

Les animations se déroulent de 9h à 15h. Une demi-journée en matinée ou après-midi.

En fonction de vos préférences, vous pouvez aménager votre horaire en collaboration avec la ferme pédagogique.

■ Documents pédagogiques :

Une documentation complète sera remise à l'enseignant en fonction des stocks disponibles. La documentation étant assez conséquente, il est conseillé de prévoir un sac réutilisable pour porter les documents.

■ Nous proposons plusieurs formules possibles en fonction de l'âge des enfants. N'hésitez pas à nous en faire part mail.

■ Tarifs

220 €/journée, si votre classe compte moins de 20 élèves vous réglerez ce prix forfaitaire.

11 € par participant/journée, si votre classe compte 20 élèves ou plus.

La demi-journée : si votre classe compte moins de 20 élèves, vous réglerez un prix forfaitaire de 160 € ou 180 € selon le choix fait du programme et/ou de l'horaire.

La demi-journée : si votre classe compte 20 élèves ou plus = 8 € par participant/demi-journée = visite et nourrissage, ainsi que la balade en tracteur de 9h30 à 11h.

La demi-journée : si votre classe compte 20 élèves ou plus = 9 € par participant/demi-journée = visite et nourrissage, ainsi que balade en tracteur et atelier si vous le souhaitez. Horaire à fixer entre 8h45-9h à 11h45-12h.

■ Local d'accueil

Un local d'accueil vous est réservé pour décharger les élèves des sacs, et pour prendre son pique-nique de midi.

■ Renseignements pratiques.

- A votre arrivée, les écoliers prendront leur collation, et le café est proposé aux enseignants.
- Des dossiers pédagogiques seront remis aux enseignants suivant les thèmes abordés (prévoir le sac d'emballage réutilisable).
- Chacun prévoit sa collation et son pique-nique, des vêtements adaptés à la saison et à la météo du jour de votre visite. En hiver nous conseillons deux paires de chaussettes dans les bottes, bonnet et gants. Par temps très ensoleillé prévoir **un chapeau ou une casquette, ainsi que de la crème solaire.**
- Les animations sont assurées par du personnel spécialisé depuis de nombreuses années.
- La ferme pédagogique a débuté ses activités en 1993.
- Ferme agréée par Accueil Champêtre en Wallonie.
- Ferme agréée par l'ONE.
- Agrément de la région Wallonne.
- Des visites en anglais sont possibles.



1^{er} CYCLE - de 2,5 à 5 ans

INTEGRER LES ACTIVITES PROPOSEES DE LA FERME DANS LE PROGRAMME D'ETUDES DES ELEVES ?

■ La ferme un lieu de découvertes.

- **La ferme c'est une occasion unique pour découvrir** comment **les animaux** vivent, comment s'approcher d'eux (en surmontant certaines craintes éventuelles !), comment les nourrir, comment les caresser ?
- Découvrir la ferme avec **les 5 sens** : voir, sentir, goûter, toucher, écouter.
- Mettre l'enfant en situation d'observation, d'émerveillement et de curiosité.
- Les animaux de la ferme se protègent, **mangent, boivent**, se déplacent, se reproduisent.
- Favoriser le choix de vos ateliers dans le programme en vous orientant vers ceux qui permettront à l'enfant de **participer activement** à l'animation. Exemple : préparer du **pain, nourrir les animaux**.
- Brosser et nourrir la ponette Fayt.

■ Le contact avec la ferme favorise des découvertes :

- L'enfant se sensibilise à la diversité des variétés d'aliments. Il distingue les besoins alimentaires tels que la **faim et la soif**.
- Il remarque l'importance et la périodicité des **repas**.
- Il perçoit le travail journalier de la ferme.
- L'enfant discerne ce qui se mange de ce qui ne se mange pas. Il découvre l'origine des aliments.
- L'enfant se sensibilise à la nécessité d'équilibre alimentaire, de variété alimentaire. Il découvre **les fruits, les légumes, les produits laitiers, la viande**.
- L'enfant découvre la digestion : les dents, la langue, la salive.
- L'enfant découvre la respiration, la circulation du sang : **ressentir les battements de cœur d'un lapin**.

■ Les activités ludiques et pédagogiques à réaliser à la ferme :

- Le jeu des cris des animaux de la ferme.
- Le jeu des caisses : découverte uniquement par le sens du toucher.
- La palette du peintre.
- Plantation de saison « de la graine à la plante ».
- Atelier sur les étapes de traitement de la laine du mouton.



2^{ème} CYCLE - de 5 à 8 ans + enseignement spécialisé

INTEGRER LES ACTIVITES PROPOSEES DE LA FERME DANS LE PROGRAMME D'ETUDES DES ELEVES ?

En vue de la préparation de la journée à la ferme pensez au CARNET DE BORD !

■ La ferme est un lieu de productions animales :

- Les **animaux** et leur alimentation : **alimentation** solide et liquide, soins nécessaires et entretiende leur habitat.
- Les animaux et leur **rythme de vie** : importance de l'eau de l'air et de la lumière.
- La ferme et les **5 sens** : sentir les odeurs, entendre les cris des animaux, percevoir le bruit du moteur du tracteur, toucher les poils, les plumes, goûter le lait, voir les animaux, **le matériel agricole, les bâtiments de ferme.**
- Les animaux se déplacent, se reproduisent, se défendent, se protègent.
- « **D'où vient le lait ?** » et atelier du **goût.**
- « Comment la poule fabrique-t-elle un **œuf** ? »
- Les animaux laissent des **empreintes** sur le sol humide.
- Des **relations** lient les **organismes vivants** entre eux et avec le milieu : découvrir larelation « **est mangé par...** »

■ La ferme est un lieu de productions végétales : blé, orge, betteraves sucrières, maïs, pommes de terre et prairies.

- Découvrir qu'un **végétal** est un être vivant. Les végétaux naissent, se nourrissent, grandissent, se reproduisent et meurent.
- Influence de la **météo** et de la **saison** sur les cultures.
- Rechercher les **composantes du sol** : sable, terre, cailloux, feuilles mortes...

■ La ferme un monde humain.

- L'histoire de la ferme : rechercher les **traces du passé.**
- Les relations professionnelles : rechercher quels sont les métiers qui dépendent de celui de l'agriculteur, le rôle du métier d'agriculteur.

■ La ferme, un espace.

Un espace bâti : apprendre à utiliser le vocabulaire spatial, et pouvoir l'appliquer à une reconstitution de la ferme en bois. En guidant les élèves en visite dans la ferme et en leur indiquant le chemin : à gauche, à droite, entre, devant, derrière.

■ Les environs de la ferme :

- A la découverte des habitants de **la mare, du jardin des senteurs.**
- Balade avec la ponette et ses soins (la brosser et la nourrir).
- Se promener dans le labyrinthe de maïs.

■ La ferme, un monde technologique.

- Intéresser les élèves au matériel et aux outils **agraires**
- Découvrir dans la ferme les objets du passé.

■ Education à la santé : notions de base de la **pyramide alimentaire** et d'équilibre **alimentaire.**

Atelier de transformation végétale : du grain de blé au pain etc...

Atelier de transformation animale : du lait au fromage etc...

■ Les activités ludiques et pédagogiques à réaliser à la ferme :

- Identifier ce cri !
- La palette du peintre.
- Le jeu des familles d'animaux



3^{ème} Cycle de 8 à 10 ans + enseignement spécialisé.

INTEGRER LES ACTIVITES PROPOSEES DE LA FERME DANS LE PROGRAMME D'ETUDES DES ELEVES ?

En vue de la préparation de la journée à la ferme pensez au CARNET DE BORD !

- **Le milieu rural - La ferme et les produits de l'élevage et de l'agriculture.**
- **Répertorier les animaux** observés et les classer en fonction de leur origine alimentaire, les classer par familles.
- **La rumination de la vache.** Comparer la digestion des ruminants à celle de l'homme.
- **Que nous apportent les bovins ?** Des produits alimentaires mais leur utilité ne s'arrête pas là. Avec la peau, les sabots, les os, le sang, la queue, la graisse de bœuf on fabrique de la colle, des cosmétiques, de la gélatine, des engrais, du cuir.
- **Découvrir l'importance de l'alimentation** des animaux, en tant que matériau énergétique de construction, de réparation et d'entretien.
- **« Comment la poule fabrique-t-elle un œuf ? »**
- **Les animaux laissent des empreintes** sur le sol humide.
- **Découvrir l'origine de notre propre alimentation.** Classer les aliments d'origine animale et végétale.
- **Nommer les végétaux.** Elaborer une ligne du temps des différentes phases de développement de bulbes, de semis. Reconnaître des manifestations de la vie végétale et les relier à de grandes fonctions : la croissance, la nutrition, la reproduction.
- **Découvrir les différents types de milieux de vie** : la prairie, la mare, la haie.
- **Découvrir l'évolution de ces milieux de vie** au rythme des saisons : la migration, l'hibernation, la chute des feuilles.
- **Nos 5 sens nous permettent de découvrir toute la ferme.**
- **Le lait** : le circuit du lait et la transformation en **fromage** ou en **beurre**. Les différents traitements thermiques du lait : le lait cru, le lait pasteurisé, le lait stérilisé, le U.H.T. le lait concentré, le lait en poudre. Mais aussi le lait entier, le lait écrémé, le lait demi-écrémé.
- **Les céréales**
 - Réaliser des semis de différentes céréales : blé, seigle, orge, avoine, le sorgho, le maïs.
 - Moulage du grain en farine avec des moulins en pierre on obtient la **farine intégrale**.
 - Reconnaître différentes céréales : **le blé, le maïs, le seigle, l'avoine, le sarrasin, l'orge**.
 - La conservation des céréales : le **taux d'humidité** du grain.
 - La qualité des céréales.
 - Les engrais verts.
 - Un O.G.M.
 - Utiliser l'épi de maïs et réaliser un épouvantail
- **De la betterave au jus sucré** (de septembre à décembre inclus) Avec les élèves découpage en cossettes, cuisson, filtration, évaporation.
Un vocabulaire spécifique : collet, arrachage, transport en vrac, déchargement, prise d'échantillons, lavage, tare, **taux de sucre**.
- **Les travaux de la ferme au fil des saisons** : classer les travaux typiques.
- **La fabrication du jus de pommes** : laver, couper, broyer, presser.
- **Lecture du paysage** proche de la ferme.
 - Les différents plans : distinguer l'avant-plan, le deuxième plan, l'arrière-plan.
 - Repérer la ligne d'horizon.
 - Rechercher les éléments dominants : • Identifier le type d'espace.

■ La laine.

Tonte des moutons.

Lavage, séchage, cardage, teinture, filage et feutrage de la laine.

Réalisation de bracelets, de collier, de boîte à secrets.

■ Les milieux semi-naturels.

- **La mare** : un monde végétal et animal à découvrir et à identifier au binoculaire.

- Découvrir la relation « **est mangé par** » : **la chaîne alimentaire.**

- La vie de nos **hirondelles** : **la migration**, la fabrication de **nichoirs.**

- **Le jardin des senteurs** : réaliser des parfums, confectionner un pot en terre glaise.

- **Les arbres**

- Reconnaître et identifier les arbres par les feuilles.

- Reconnaître feuille simple, feuille composée, **le bourgeon, le pétiole, le limbe.**

■ Les éléments essentiels du patrimoine naturel.

A la recherche des éléments vitaux.

L'air : faire découvrir à l'enfant le lien qu'il entretient avec l'air.

L'eau : atelier du **cycle de l'eau.**

Le sol et le sous-sol : construction d'un terrarium à vers de terre par chaque élève.

■ Impact des activités humaines sur l'environnement.

Atelier du **papier recyclé.** Chaque élève réalisera sa feuille de papier recyclé.

■ Education nutritionnelle.

Pyramide alimentaire et équilibre alimentaire.

■ Les activités ludiques et pédagogiques à réaliser à la ferme :

- Les badges « nature ».

- Margueritte ...que deviens-tu lorsque tu quittes la ferme ?

- Le stratégo-fermier.

- A la découverte des produits de la ferme.

- Le cluedo fermier.

- Jeu de la chaîne alimentaire.

- Le jeu des clés.

- Le jeu des photos.



4^{ème} Cycle de 10 ans à 12 ans+ enseignement spécialisé,

INTEGRER LES ACTIVITES PROPOSEES DE LA FERME DANS LE PROGRAMME D'ETUDES DES ELEVES ?

En vue de la préparation de la journée à la ferme pensez au CARNET DE BORD !

■ Historique de la ferme :

Utilisation du **patrimoine** culturel comme outil de découverte.

Retracer les grandes périodes de l'activité agricole. Comparer : les différents **types de fermes** en Wallonie, les **régions agricoles** de Belgique, les cultures pratiquées dans ces régions. Le sol et le sous-sol.

■ Les animaux

- Découverte des différents élevages de la ferme : la **digestion des ruminants** à comparer avec notre mode de digestion. Diversité du **cycle de vie**, diversité du mode de **reproduction**.

Le lait : composition du lait, traitement du lait.

La fabrication du **beurre** : maturation de la crème - **bactéries lactiques- acidification**

La fabrication du **fromage : caillage – présure – ferments lactiques** – fermentation.

Utilisation de la **laine** du mouton pour en fabriquer un collier, une boîte.

- **La mare.** Les êtres vivants végétaux et animaux vertébrés et invertébrés et leur biotope. Rédiger la fiche descriptive complète. Observation au binoculaire. Recomposition de la mare en 3 dimensions.

Biodiversité, écosystème, chaîne alimentaire.

■ Les productions végétales :

- Reconnaître les différentes **céréales** et rédiger la fiche d'identité. Utilisation des céréales dans fabrication du pain. Rôle de la **levure** dans la fabrication du pain.

- Exigences, répartition, développement et besoins nutritifs des cultures d'orge, de maïs, de chicorées, de pommes de terre, de betteraves.

La betterave : la fabrication du sucre, l'analyse du relevé de la sucrerie. Etude des notions de poids à charge, poids à vide, poids brut, tare betterave, taux en sucre, poids net, kilo de sucre du chargement.

- **Cultures annuelles, plantes messicoles, plantes vivaces, prairies, plantes bisannuelles.**

- La fabrication complète du jus de pommes.

■ L'éducation nutritionnelle : MANGER-BOUGER

La pyramide alimentaire. Connaître les groupes alimentaires, leur importance et leur effet sur le corps. Analyser les besoins quotidiens en énergie selon l'activité, l'âge, le climat...

■ L'éducation à l'environnement et développement durable :

■ L'exploitation dans son environnement local

- Lecture paysagère d'un milieu rural.

- Impact sur le paysage, le sol et l'eau : aménagements, déchets.

■ Préservation des espaces et des espèces.

- **Biodiversité**

- **Engrais verts (CIPAN).**

- Aménagement du territoire : remembrement, pratiques pastorales...

- **MAE** (mesures agro-environnementales)

■ Les activités ludiques et pédagogiques à réaliser à la ferme :

- Les mots croisés.

- Chasse au trésor dans le labyrinthe de maïs (en saison).

- Le jeu des clés et des serrures.

- Reconstruire les familles complètes des animaux.

Enseignement secondaire : Un programme pour Répondre aux attentes des enseignants et des élèves

INTEGRER LES ACTIVITES PROPOSEES DE LA FERME DANS LE PROGRAMME D'ETUDES DES ELEVES

- Historique de la ferme.
- Les cultures et leur rotation - le travail de saison.
- **Approche systémique** de la ferme de la Vallée.
- Agriculture et sécurité alimentaire « AFSCA ».
- Agriculture : santé animale et **bien-être animal** « SANITEL ».
- Agriculture et statut d'indépendant.
- Agriculture respectueuse de l'environnement.
- Agriculture et **développement durable**.
- Les types de milieux ruraux.
- Affectation des bâtiments.
- Exode rurale
- Zone rurale et urbanisation
- **La politique agricole commune** (PAC).
- L'alimentation : agriculture industrielle et agriculture « artisanale ».
- Reconversion des bâtiments agricoles.
- **Les MAE** (méthodes agro-environnementales).
- La ferme : un patrimoine agricole à conserver !
- **Lecture paysagère d'un lieu rural**.
- **Carte topographique** : relief et courbe de niveau.
- La mare : **écosystème – biotope – biocénose – chaîne alimentaire – réseau trophique**.
- Education nutritionnelle : **pyramide alimentaire** – équilibre alimentaire.
- Boulanger ou fromager à la ferme ! **Des métiers scientifiques**.
 - Découvrir que la fabrication du pain et du fromage nécessite différentes étapes.
 - Mise en évidence que certains êtres vivants peuvent vivre en absence d'oxygène.



Stages de vacances

Vous pouvez obtenir sur simple demande un dépliant complet des stages.

Périodes de stages :

Les deux semaines des vacances de **détente (Carnaval)**.

Les deux semaines des vacances de **printemps (Pâques)**.

Neuf semaines de stage durant les **vacances scolaires d'été**.

La journée du **27 septembre**.

Les deux semaines de vacances d'**automne (Toussaint)**.

Programme :

Les activités sont détaillées dans le programme général proposé à la page 4.

Découverte du monde agricole dans une ferme grandeur nature. Les enfants découvrent l'importance de ce monde de la "terre" et s'initient à la transformation de quelques produits naturels (du grain de blé au pain, du lait au beurre, de la betterave au sucre, du maïs au pop-corn, préparation de crème glacée, de biscuits, etc..). La participation de l'enfant est permanente. Ils nourrissent les animaux, exécutent et assistent aux diverses tâches quotidiennes de l'exploitation en compagnie d'animateurs spécialisés. Un accent tout particulier est mis sur la notion de l'"Environnement". Ce retour aux sources de la Vie apporte équilibre, connaissance et patience.

Horaires :

Animations de 9h à 16h.

Garderie du matin dès 8h

Garderie du soir jusqu'à 17h15.

Âge :

Enfants de 4 à 12 ans.

Prix :

Inscription pour une semaine de 5 jours : 140 €.

Inscription pour une semaine de 4 jours : 120 € (Si un jour férié dans la semaine).

Inscription pour une semaine de 3 jours : 90€ (Si un jour férié tombe un mardi ou un jeudi).

Inscription pour une semaine de 2 jours : 60 € (A vérifier sur le site de la ferme).

Inscription pour une journée : 30 € (**Attention, à vérifier en fonction du calendrier de l'année en cours !**).

Garderie : 2€ de l'heure.

Réduction de 5 € par enfant à partir du 2^{ième} enfant d'une même famille pour la semaine de 5 jours.

Réduction de 4 € par enfant à partir du 2^{ième} enfant d'une même famille pour la semaine de 4 jours.

■ A prévoir par vos soins pour le stagiaire :

- 2 collations, un pique-nique pour le repas de midi.
- Une paire de bottes, une bonne paire de chaussures de marche ou des baskets.
- Pull, anorak de pluie, chaussettes de rechange.
- 2 paires de chaussettes, gants et bonnet par temps froid.
- Un chapeau de soleil et de la crème solaire en été !

■ L'encadrement :

L'encadrement est assuré par un personnel qualifié depuis de nombreuses années. Les activités de la ferme de la Vallée sont déclarées à l'ONE.

■ Inscriptions :

Inscription en ligne via le site internet www.fermedelavallee.be.

Cliquer sur la photo "stages vacances scolaires". Vous devez obligatoirement recevoir un mail de confirmation après avoir validé l'inscription. Vérifiez aussi votre corbeille ou les spams ... On peut s'inscrire à la semaine ou à la journée.



■ Où ?

Françoise et Hubert BODART-SNEESSENS.

Hameau de Promelles Chemin de la Fontaine, 1 – 1472 Vieux-Genappe.

www.fermedelavallee.be - Tél. : 0475.35.14.25 – fermedelavalleeegenappe@gmail.com



Fêtes d'anniversaire

■ Âge ?

De 3 à 12 ans.

■ Quand ?

Le mercredi après-midi ou le samedi matin et après-midi

■ Horaire ?

Mercredi après-midi de 14h à 17h.

Samedi matin de 10h à 13h.

Samedi après-midi de 14h à 17h.

■ Prix ?

LE MERCREDI APRES-MIDI :

Un forfait de 160 € pour 10 enfants et 15€/enfant au-delà de 10 participants.

LE SAMEDI :

Un forfait de 160 € pour 10 enfants et 15€/enfant en plus que 10.

■ Renseignements pratiques ?

Prévoir des vêtements adaptés à la saison et à la météo.

Les parents qui organisent l'anniversaire sont attendus à la ferme à 13h50 ou à 9h50 le samedi matin. Les parents prévoient le goûter des enfants : boissons, cakes, tartes, gâteaux, assiettes, gobelets, couverts. L'animation est assurée par un personnel qualifié.

Dès confirmation par téléphone de la date d'anniversaire, vous recevrez par courrier postal une confirmation écrite reprenant l'horaire, le programme choisi, la date pour confirmer le nombre définitif de participants à la fête, les cartes d'invitation.

- **Formule classique** : atelier farine, atelier pain, visite et nourrissage de tous les animaux, goûter et on termine par la balade en tracteur.

On peut remplacer l'atelier pain et farine par :

Atelier biscuits sablés + peinture sur plâtre - (Supplément de 2.50 €/ participant - à partir de 3 ans jusqu'à 6 ans inclus).

Le jardin des senteurs - à partir de 7 ans (Supplément de 2.50 €/ participant - à partir de 5 ans jusqu'à 12 ans inclus).

Atelier laine – confection d'un bracelet ou collier en laine feutrée (supplément 2 €/participant).

Atelier nichoir – à partir de 8 ans (supplément 6 €/participant).

Atelier farine et pain dès 3 ans jusqu'à 12 ans sans soucis.

Le grand jeu des photos - Adapté à 2 tranches d'âges différents : pour les 4 à 5 ans inclus et niveau supérieur pour les 6 et 7 ans inclus.

La chasse aux trésors à partir de 4 ans jusqu'à 6 ans inclus (nous adaptons le niveau de difficulté des épreuves à l'âge des enfants).

A partir de 7 ans : **le stratego fermier** - le jeu des défis fermiers.

Les empreintes en plâtre : sur le sol humide les animaux de la ferme laissent leurs traces (8 différentes) supplément 2 €/enfant ;

A partir de 8 ans : **le jeu des clés et des serrures**. Le fermier a mélangé tout son trousseau de clés et ne parvient plus à entrer dans les bâtiments pour nourrir ses animaux ! Aide-le à mettre tout en ordre...

Le cluedo fermier : ce nouveau jeu a été adapté à toutes les tranches d'âge.



■ Réservation.

Par téléphone : **0475/35.14.25**, par mail : fermedelavalleegenappe@gmail.com

Dès confirmation par téléphone de la date d'anniversaire, vous recevrez par courrier postal une confirmation écrite reprenant l'horaire, le programme choisi, la date pour confirmer le nombre définitif de participants à la fête, les cartes d'invitation.

www.fermedelavallee.be

Les familles à la ferme

■ Quand et horaire ?

Le samedi en début de matinée et début d'après-midi : sur prise de rendez-vous.
Pendant la semaine durant l'année scolaire : sur prise de rendez-vous.

Indispensable de prendre rendez-vous par téléphone quelques jours avant votre venue !

■ Âge ? Tous âges.

■ Prix ? 4€ par adulte et 3€ par enfant

■ Accueil et proposition :

Vous serez accueillis par l'agricultrice ou un animateur, Vous recevrez de la documentation de la ferme ainsi qu'un **plan détaillé des endroits à visiter**. Vous irez à la rencontre des animaux de la ferme, les toucher, les câliner. Vous prendrez le temps que vous souhaitez pour combler au mieux vos attentes.

Les crèches et les maisons de repos

■ Quand ?

Choisir votre date suffisamment à l'avance de préférence en avril-mai-juin-septembre ou octobre. Les animations seront établies lors de votre réservation en fonction de vos attentes et de votre projet.

■ Prix et programme ? idem informations des classes à la ferme.

Enterrements vie de jeunes

■ Quand et horaire ?

Le samedi matin de 10h à 13h ou l'après-midi de 14h à 17h.

■ Prix ? Un forfait de 160€ pour 10 participants, et 15€ par participation au-delà de 10.

■ Programme ?

Des épreuves en tous genres vous attendent. Le programme sera établi en rapport avec la personnalité de l'intéressé(e).

Mouvements de jeunesse

■ Voir classes à la ferme de la page 7 à la page 15. Tous les renseignements sont identiques.

■ Quand et horaire ?

Accueil et rassemblement des participants à partir de 9h15. Animations de 9h30 à 13h. Pique-nique au grand chalet à 13h. De 13h30 à 16h30 : départ de tous, vous disposerez de la prairie pour continuer vos animations, et des sanitaires.

■ Prix ?

Un forfait de 160€ pour 10 participants, et 15 € par participant au-delà de 10. Un forfait de 25€ pour l'ensemble du groupe est demandé pour la mise à disposition des sanitaires et du champ.

L'accueil extrascolaire de certains mercredis après-midi

La ferme de la Vallée organise un accueil extra-scolaire les mercredis après-midi. Chaque après-midi sera organisée sur un thème précis : atelier pain et farine, atelier lait et la fabrication du beurre, atelier de la betterave aux sucettes de sucre, de la pomme au jus, et bien entendu visite de la ferme et nourrissage des animaux. Pour terminer l'après-midi, une balade en tracteur.

■ Age :

À partir de 2 ans si l'enfant est accompagné d'un adulte. À partir de 4 ans pour les enfants non-accompagnés.

■ Horaires :

De 14 heures à 17 heures

■ Quand ?

Les dates s'affichent régulièrement sur le site internet de la ferme

■ Prix ?

12 €/participant

■ Réservation :

L'inscription des enfants non accompagnés d'un adulte doit impérativement être faite via le site Internet au plus tard la veille de l'activité. Pour les autres : inscription via le mail de la ferme : fermedelavalleegenappe@gmail.com ou au 0475/35 14 25.

www.fermedelavallee.be

Inscription EN LIGNE.



■ Exemple d'après-midi :

- Atelier de fabrication du pain : chaque participant emporte son pain
- Atelier de fabrication de la farine : chaque participant emporte sa farine
- Visite des différents élevages et nourrissage des animaux
- Balade en tracteur

ou

- La laiterie et le matériel de traite
- L'écémage du lait cru pour obtenir la crème et le lait écrémé
- Fabrication du beurre
- Dégustation

- Visite des différents élevages et nourrissage des animaux
- Balade en tracteur

ou

- L'atelier de la pomme au jus : laver, couper, broyer, presser les pommes
- Dégustation du jus
- Visite des différents élevages et nourrissage des animaux
- Balade en tracteur

ou

- La tonte du mouton
- Laver, carder, filer, teindre la laine
- Réaliser un bracelet en laine feutrée
- Visite des différents élevages et nourrissage des animaux
- Balade en tracteur

HORTICOLE BERNARD BODART

MATÉRIEL HORTICOLE POUR PARTICULIERS ET PROFESSIONNELS

CONTACT : 02 / 366 37 71

www.horticolebernardbodart.be



GRAND ROUTE, 153 • 1420 LILLEDE
OUVERT DU MARDI AU DIMANCHE DE 9H À 19H
ET LE DIMANCHE DE 9H À 13H30
TÉLÉPHONE : 02.367.17.57 • [INFO@VERTCLAIR.BE](mailto:info@vertclair.be) • [WWW.VERTCLAIR.BE](http://www.vertclair.be)

GRAND PRIX - LES FLORES AU CHAMPIONNAT DES JEUNES
FLORISTES EN 2007 ET PARTICIPATION AU CHAMPIONNAT
D'EUROPE EN 2008

INFO@VERTCLAIR.BE
WWW.VERTCLAIR.BE
TEL/FAX: 02 387 17 57

Conception & impression



www.geprinting.be



Fromages - Vins - Epicerie

Fromagerie de renommée
Bières Belges artisanales • Vins

Mardi au vendredi de 10h00 à 18h30

Samedi de 8h30 à 18h30

Dimanche de 9h à 13h00

Delphine BODART

24, chaussée de Nivelles • 5140 Sombreffe

Gsm. 0476/32.60.59 • Tél. 071/81.03.51

www.fermedelavallee.be

Le site internet est à consulter afin de connaître les dates de stages

Ferme de la Vallée

Hubert et Françoise BODART-SNEESSENS

Chemin de la Fontaine, 1 – 1472 Vieux-Genappe

GSM : 0475/35.14.25

E-Mail : fermedelavalleeegenappe@gmail.com