

**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

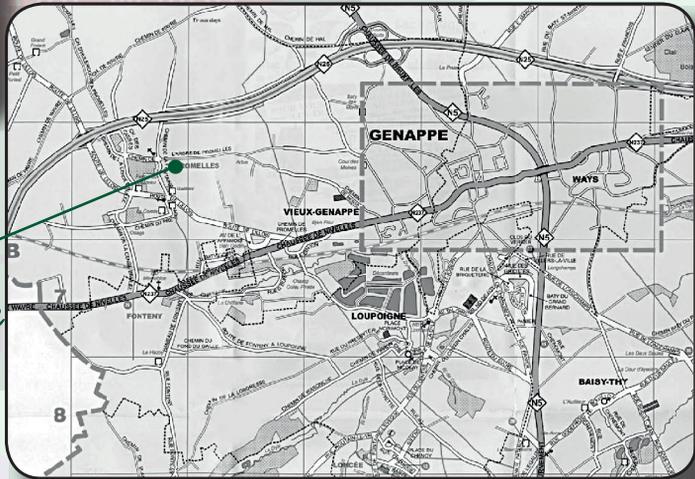
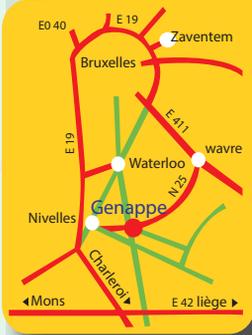
Crèches et maisons de repos

Les tous petits enfants et les familles à la ferme

Extrascolaire le mercredi après-midi

Enterrement vie de jeune fille ou de garçon

Mouvements de jeunesse - Plaines de vacances



Ferme de la Vallée

Ferme de la Vallée
Hameau de Promelles
Monsieur et Madame BODART-SNEESSENS
Chemin de la Fontaine, 1 – 1472 Vieux-Genappe
 tél. : 067/77.21.67 – Fax : 067/79.15.17
 GSM : 0475/35.14.25 – 0477/27.97.77
 info@fermedelavallee.be
 www.fermedelavallee.be

PLAN DE LA BROCHURE

PROGRAMME GÉNÉRAL DES ACTIVITÉS

p.3

EN BREF

p.5

ANIMATIONS EXTRASCOLAIRES

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.15

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

FETES D'ANNIVERSAIRE DÈS 3 ANS

p.17

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

LES TOUT PETITS ENFANTS ET FAMILLES

p.18

- Renseignements pratiques.

LES CRÈCHES ET LES MAISONS DE REPOS

p.18

- Renseignements pratiques.

ENTERREMENT VIE DE JEUNE FILLE OU GARÇON

p.18

- Renseignements pratiques.

MOUVEMENTS DE JEUNESSE - PLAINES DE VACANCES

p.18

- Renseignements pratiques.

PROGRAMME GÉNÉRAL 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 : donner le **biberon** aux veaux, distribuer le **foin** aux vaches, chacun prendra son **seau** et sa **pelle** pour nourrir les taureaux, préparer les **carottes** des ânes, nourrir les cochons, poules, canards, chèvres, moutons, lapin, dindons, pintades. 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.

La laiterie et le matériel de traite
Préparation de **milk-shake**.
Fabrication du **beurre**.

Fabrication du **fromage blanc au lait entier**.
Fabrication de la **crème glacée**.
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'oeuf.

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 oeufs.

Comment cuisiner les oeufs ?

■ 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 sorgho, l'épautre, 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.

À 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.

■ Visite guidée des cultures en char tiré par un tracteur.

Balades à dos d'ânes.

■ 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.

- 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.

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 agri-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.

ÉDUCATION NUTRITIONNELLE.

- Les bases diététiques.
A votre arrivée, nous pouvons vous proposer de prendre un **petit déjeuner équilibré**.
- Equilibre alimentaire et **pyramide alimentaire**.
- **Atelier du goût**.

ATELIERS EDUCATIFS.

- Activité sensorielle : reconnaître la paille, le foin, le blé, le maïs, la laine et les plumes 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
- Les 7 énigmes de la ferme de la Vallée
- Le jeu de la chaîne alimentaire
- La pyramide alimentaire et équilibre alimentaire
- Se situer dans la ferme : reconstruire tous ensemble la ferme en 3D
- Reconnaître les animaux de la ferme par leur cri !

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 - Maïs
Prairies - Pommes de terre.

ANIMAUX.

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

A LA DÉCOUVERTE DE LA MARE.

QUI EXPLOITENT LA FERME?



Hubert Bodart, exploitant agricole 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 PÉDAGOGIQUE.

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.

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 balade en tracteur ou dos d'ânes.

■ Age :

à partir de 2 ans si l'enfant est accompagné d'un adulte. A 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 : info@fermedelavallee.be ou 0475/35 14 25 OU 067/77 21 67

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 e 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

Classes à la ferme

■ Classes vertes en externat ou la ferme au fil des saisons ?

Vivre deux, trois ou quatre journées à la ferme de la Vallée durant une année scolaire.

Le fil conducteur : **la ferme au fil des saisons.**

Vous réserverez une date en automne, une en hiver, une au printemps et une en juin.

Les écoliers suivront l'évolution des cultures, la croissance des animaux, les naissances de la ferme, ils pourront cultiver une parcelle et participeront aux activités saisonnières et journalières de la ferme.

Nous vous proposerons un programme adapté à chaque saison et à votre projet.

En automne : l'atelier de la betterave aux sucettes en sucre, de la pomme au jus, le maïs, la vigne, la culture des potirons, les couleurs de l'automne, la vie des animaux de la ferme, etc.

En hiver : pour bien débiter une journée vous débutez votre journée à la ferme par un vrai petit déjeuner de roi... , la pyramide alimentaire et équilibre alimentaire. L'atelier du lait : la laiterie, le trajet du lait, écrémage, fabrication du beurre, du fromage ...etc

Au printemps : les naissances des animaux, la fabrication du pain, le métier du meunier (moudre le blé de la ferme) ou l'atelier farine. L'œuf : comment la poule fabrique-t-elle un œuf et comment il devient parfois un poussin ? . Marguerite la vache rumine nous allons vous raconter comme tout cela se passe ...etc

En été : à la découverte de la mare pédagogique et de ses habitants (binoculaire) le potager, le jardin des senteurs, les fruits rouges, le pique-nique dans la prairie.

■ Les meilleurs conseils pour effectuer une demande de réservation:

■ Téléphoner le matin avant 9h30 ou l'après-midi après 14h45 jusqu'à 20h30. Je suis également disponible le samedi toute la journée et le dimanche en matinée.

■ Envoyer par mail votre demande en précisant un numéro de téléphone où vous serez joignable.

■ Suite à votre confirmation de réservation par téléphone vous recevrez un courrier reprenant la ou les dates de réservation, un descriptif des ateliers choisis ainsi qu'un plan d'accès.

■ Quand pourrez-vous venir à la ferme ?

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

■ Horaire ?

De 9h30 à 14h30 ou horaire que vous proposerez. Une demi-journée en matinée ou après-midi.

■ Documents pédagogiques et carnet de bord :

Une documentation complète sera remise à l'enseignant ainsi qu'un exemplaire du carnet de bord destiné à l'élève. La documentation étant assez conséquente, il est conseillé de prévoir un sac réutilisable pour porter les documents.

■ POINT PLUS : petit déjeuner à la ferme

Sur réservation préalable vous pourrez savourer « un petit déjeuner de roi ».

Au menu : pain de la ferme, cacao, eau, œufs, confitures, fromage, lard fumé (facultatif), pommes et yaourt.

Prix : 15 euros par classe (une classe peut compter jusqu'à 28 élèves).

■ Tarifs

9 € par participant la journée, cacao compris + chaque élève emportera ses réalisations.

3 accompagnants gratuits par classe

5 € par participant la demi-journée, visite de toute la ferme, atelier au choix, chaque participant emportera ses réalisations. 3 accompagnants gratuits par classe

Petit déjeuner 15 euros par classe. Une classe peut compter jusqu'à 28 élèves.

Forfait pour groupe de moins de 20 participants 180 euros la journée.

Forfait pour groupe de moins de 20 participants 100 euros la demi-journée.

ATELIER NICOIR : supplément de 4 €/participant/ à partir de 8 ans

ATELIER EOLIENNE : supplément de 2 € / participant/ à partir de 10 ans

■ Local d'accueil

Un local d'accueil vous est réservé pour décharger les élèves des sacs, boire un bon verre de cacao avant d'entreprendre la journée et pour prendre son pique-nique de midi.

■ Renseignements pratiques.

- A votre arrivée, un chocolat chaud est servi à tous et le café aux enseignants.
- Des dossiers pédagogiques seront remis aux enseignants suivant les thèmes abordés (prévoir le sac d'emballage réutilisable).
- Chacun prévoit 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.
- 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.
- Visite en anglais.



2^{ème} CYCLE - DE 5 À 8 ANS + ENSEIGNEMENT SPÉCIALISÉ

INTÉGRER LES ACTIVITÉS PROPOSÉES DE LA FERME DANS LE PROGRAMME D'ÉTUDES DES ÉLÈVES ?

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 entretien de 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 **oeuf** ? »
- les animaux laissent des **empreintes** sur le sol humide.
- Des **relations** lient les **organismes vivants** entre eux et avec le milieu : découvrir la relation « **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. 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 :

- Observation du paysage en délimitant l'espace avec un tube en carton (longue-vue),
- A la découverte des habitants de **la mare, du jardin des senteurs.**

■ La ferme, un monde technologique.

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

■ Éducation 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 :

- Identifie ce cri !
- La palette du peintre.
- Les animaux de la ferme te parlent.
- Le jeu des familles d'animaux.



1^{er} CYCLE - DE 2,5 À 5 ANS

INTÉGRER LES ACTIVITÉS PROPOSÉES DE LA FERME DANS LE PROGRAMME D'ÉTUDES DES ÉLÈVES ?

■ 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, etc.
- 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, traire une vache, nourrir les animaux**.

■ 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.
- Le grand puzzle de la ferme.
- La palette du peintre.



3^{ème} CYCLE DE 8 À 10 ANS + ENSEIGNEMENT SPÉCIALISÉ.

INTÉGRER LES ACTIVITÉS PROPOSÉES DE LA FERME DANS LE PROGRAMME D'ÉTUDES DES ÉLÈVES ?

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 oeuf ?** »
- **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** : traite de la vache, le circuit du lait et la transformation en **fromage** ou en **beurre**, **milk-shake**, **crème glacée**. 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 sorgho, 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.
 - L'atelier laine.

■ La laine. (c'est un nouveau titre comme "LES FRUITS").

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.
- **la haie** : les habitants de la haie, l'intérêt de planter des haies à la ferme.
- **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.

Déchets et pollution.

Tri recyclage.

Eco consommation : emballages réutilisables, recyclables et consignés.

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

■ Education nutritionnelle.

Pyramide alimentaire.

Equilibre alimentaire.

Atelier du goût.

Petit déjeuner en arrivant à la ferme.

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

- Retrouve la jument qui s'est égarée.
- Les badges « nature »
- Margueritte ...que deviens-tu lorsque tu quittes la ferme ?
- Le stratégo fermier.
- A la découverte des produits de la ferme.



4^{ème} CYCLE DE 10 ANS À 12 ANS+ ENSEIGNEMENT SPÉCIALISÉ.

INTÉGRER LES ACTIVITÉS PROPOSÉES DE LA FERME DANS LE PROGRAMME D'ÉTUDES DES ÉLÈVES ?

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

- les élevages de la ferme : rédiger la **fiche d'identité complète** d'un animal, bien-être animal et suivi vétérinaire, 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. Les identifier grâce à une clé de détermination. Rédiger la fiche descriptive complète.

Observation au binoculaire.

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**

- Aménagement du territoire : remembrement, pratiques pastorales..

- **Natura 2000**

- **MAE** (mesures agri-environnementales)

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

- Construire avec chaque participant un nichoir.

- Les mots croisés.

- Les dictons.

- 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

INTÉGRER LES ACTIVITÉS PROPOSÉES DE LA FERME DANS LE PROGRAMME D'ÉTUDES DES ÉLÈVES

- 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 et énergie : la **biomasse**.
- Agriculture respectueuse de l'environnement.
- Agriculture et **développement durable**.
- La ruralité aujourd'hui, « la campagne n'est plus ce qu'elle était ».
- Les types de milieux ruraux.
- Affectation des bâtiments.
- **La politique agricole commune** (PAC).
- L'alimentation : agriculture industrielle et agriculture « artisanale ».
- Reconversion des bâtiments agricoles.
- **Natura 2000**.
- **Les MAE** (méthodes agri-environnementales).
- La diversification de A à Z.
- La ferme : un patrimoine agricole à conserver !
- **Lecture paysagère d'un lieu rural**.
- **Carte topographique** : relief et courbe de niveau.
- Suivons les animaux à la trace.
- Les senteurs et saveurs oubliées.
- Reconnaissance des arbres.
- La mare : **écosystème** – **biotope** – **biocénose** – **chaîne alimentaire** – **réseau trophique**.
- Education nutritionnelle : **pyramide alimentaire** – équilibre alimentaire.
- Impact des activités humaines sur l'environnement : **recyclage**, tri etc....
- 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 :

La semaine du congé de **carnaval** .

Les deux semaines du congé de **Pâques**.

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

La semaine du congé de **Toussaint**.

■ Programme :

Les activités sont détaillées dans le programme général proposé à la page 3.

Découverte du monde agricole dans une ferme grande 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 7h30

Garderie du soir jusqu'à 17h45.

■ Âge :

Enfants de 4 à 12 ans.

■ Prix :

On s'inscrit à la journée ou à la semaine.

Animation 23€/jour/enfant

Animation 110 € semaine de 5 jours/enfant

Si la semaine ne compte que 4 jours ouvrables le prix est de 84 euros

Garderie 0,75€ la demi-heure

Ce prix comprend les animations et le matériel nécessaire aux différentes activités et le cacao tous les matins.

REDUCTION POUR SEMAINE COMPLETE UNIQUEMENT : Inscription de deux enfants d'une même famille = moins 5 % sur la 2ième inscription .

REDUCTION POUR SEMAINE COMPLETE UNIQUEMENT : Inscription de trois enfants d'une

■ 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-SNEESENS.

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

www.fermedelavallee.be - Tél. : 067/77.21.67



Fêtes d'anniversaire

■ Âge ?

De 3 à 12 ans.

■ Quand ?

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

■ Horaire ?

Mercredi après-midi de 13h30 à 17 heures ou 14 à 17 heures.

Samedi après-midi de 13h30 à 17 heures.

Samedi matin de 10h à 13h30.

Dimanche après-midi de 13h30 à 17 heures, ou dimanche matin de 10h à 13h30.

■ Prix ?

LE MERCREDI APRES-MIDI :

Un forfait de 120 € pour 10 enfants et 12 euros par enfant au-delà de 10 participants.

LE SAMEDI :

Un forfait de 135 € pour 10 enfants et 12 €/enfant en plus que 10.

LE DIMANCHE :

un forfait de 150 € pour 10 enfants et de 12 €/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 13h20 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 ou à dos d'ânes
On peut remplacer l'atelier pain et farine par :
- **ATELIER BISCUITS SABLES + PEINTURE SUR PLÂTRE :** supplément de 1.50 € / pour tous
- Le grand jeu des photos (sans supplément) et adapté à 2 tranches d'âges différents.
- **LE STRATEGO FERMIER** à partir de 6 ans
- **LE JEU DES DEFIS FERMIERS** à partir de 7 ans
- **LE JARDIN DES SENTEURS** à partir de 7 ans. Façonner un pot un terre glaise et un parfum naturel
- **L'ATELIER LAINE :** confectionner un bracelet ou un collier en laine feutrée (supplément 2€).
- **L'ATELIER NICOIR** à partir de 8 ans : supplément 4€/participant.

■ Réservation.

Par téléphone : **067/77.21.67 - 0475/35.14.25**, par mail : **info@fermedelavallee.be**

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 tout petits enfants et familles à la ferme

■ Quand et horaire ?

Tous les jours pendant les congés scolaires, le samedi et le dimanche matin ou après-midi.
Le mercredi après-midi.

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

■ Âge ? Tous âges.

■ Prix ? 3€/participant, si balade en tracteur en plus = 5€/participant.

■ 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, les nourrir. 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.

Pour les maisons de repos nous pouvons prévoir le repas de midi.

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

Enterrement vie de jeune fille ou de garçon

■ Quand et horaire ?

Le samedi matin de 10h à 13h30 ou l'après-midi de 13h30 à 17heures, ou selon votre proposition d'horaire.

■ Prix ?

Un forfait de 135€ pour 10 participants et 12€ par participant 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).

Mouvement de jeunesse - Associations - Plaines de vacances

■ voir classes à la ferme de la page 7 à la page 4. Tous les renseignements sont identiques.

■ Quand et horaire ? le samedi de 9h30 à 16h.

■ Prix ?

135 €/10 et 9 €/participant au-delà de 10.

HORTICOLE BERNARD BODART

MATÉRIEL HORTICOLE POUR PARTICULIERS ET PROFESSIONNELS

CONTACT : 02 / 366 37 71

www.horticolebernardbodart.be

La ferme du Prévôt



Agro golf • Fête de famille • Team building • Goûter champêtre
Jeu sur le thème de la ferme • Dégustation de produits du terroir



VERT
CLAIR
FLEURS

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 Sombrefe

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 stage et la date de la journée «portes ouvertes» ou les dates des activités ponctuelles.

Ferme de la Vallée

Hameau de Promelles

Monsieur et Madame BODART-SNEESSENS

Chemin de la Fontaine, 1 – 1472 Vieux-Genappe

tél. : 067/77.21.67 – Fax : 067/79.15.17

GSM : 0475/35.14.25 – 0477/27.97.77

E-Mail : info@fermedelavallee.be