

Qu'est ce que  
"LE SAVOIR VERT"



Le Savoir Vert est un réseau de fermes pédagogiques sur le Nord-Pas de Calais.

En choisissant une ferme du Savoir Vert, vous serez toujours accueillis sur une exploitation agricole en activité, et guidés par l'agriculteur et l'agricultrice eux-mêmes, qui sont formés à la pédagogie et à l'animation. Ils sauront vous parler de leur métier, de leurs animaux, de leurs cultures et de l'histoire de leur pays.

Un comité de suivi vérifie régulièrement la qualité des animations. Une évaluation écrite de la visite est demandée à chaque enseignant par retour d'une fiche.

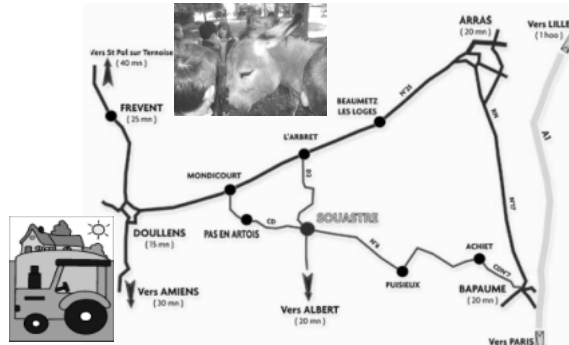
### Quel est l'intérêt d'une visite?

Les visites fournissent de nombreuses ressources pédagogiques pour les matières étudiées en classe. Les élèves découvrent et apprennent l'environnement de la ferme, son évolution, le métier d'agriculteur et l'origine des produits alimentaires, ils peuvent toucher les animaux. Ils voient une vraie ferme, lieu de travail du paysan.

Association « LESAVOIR VERT »  
Cité de l'agriculture BP 136 62054 ST LAURENT BLANGY  
Tél: 03 21 60 57 20 Fax: 03 21 60 58 07  
[www.savoir-vert.asso.fr](http://www.savoir-vert.asso.fr)



Nadine et Jacques-Marie CHOQUET  
14, rue de Bienvillers  
62111 SOUASTRE  
Tél/ fax: 03 21 22 69 87  
Mobile: 06 73 79 37 62  
E-mail: choquetjm@wanadoo.fr  
[www.fermedesouastre.com](http://www.fermedesouastre.com)



### FORMULES ET TARIFS (2012)

Accueil de 2 classes maximum

105 € par classe et par demi-journée

210 € par classe pour la journée

Possibilité d'obtenir une subvention du conseil régional de 40 € la demi-journée, 80 € la journée, dans la limite du quota disponible.

Les subventions sont attribuées aux écoles, collèges, lycée et IM du Nord-Pas de Calais, 80 € maximum par journée.

**Supplément de 9 € par classe pour l'atelier « fabrication du pain ».**  
Programme « 3 saisons » : Pour 3 visites de la même classe dans l'année scolaire, réduction de 15% sur la dernière animation.

#### Centres de loisirs:

\*Journée: 8,90 € par personne

\*Demi-journée: 4,50 € par personne

Minimum 25 personnes, gratuit 1 accompagnateur pour 8.

Possibilité de promenade en calèche.

\*\*\*\*\*

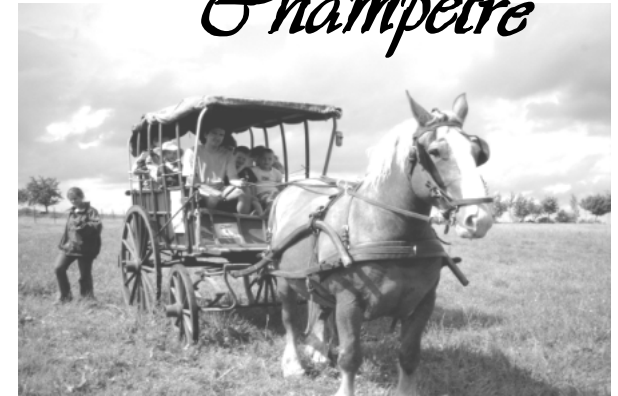
Possibilité de prendre le repas à la ferme auberge: menus spéciaux « maternelles-primaires » à 9 €.

**Mise à disposition gratuite d'un bâtiment aéré pour pique-niquer**, avec toilettes, pour les visites à la journée.

(Pour les visites à la demi-journée, supplément de 10 € pour les classes désirant pique-niquer).



Le Gourmet  
Champêtre



FERME



PEDAGOGIQUE

Accueil d'écoles et de centres de loisirs, de la maternelle au secondaire, à la journée ou à la demi-journée.

### **Programme "3 saisons"**

Trois découvertes de la ferme au fil des saisons, pour suivre l'évolution de la nature, des cultures, du potager, du verger, des animaux etc...

... et trois animations différentes à chaque visite:

**En automne:** Elaboration du cidre à l'ancienne.

**En hiver:** du blé au pain, en passant par la farine.

**Au printemps:** la vie de l'abeille, extraction du miel, et pourquoi pas une balade en calèche pour terminer...

# LES PRINCIPAUX ATELIERS

## L'agriculture d'hier et d'aujourd'hui.

- Comparaison du matériel actuel avec celui utilisé au début du 20ème siècle, les objets de la vie rurale d'antan.
- Démonstration de battage au fléau, à la batteuse, de fabrication de cordes, aplatissement d'avoine.
- Attelage d'un cheval de trait, démonstration de travail au champs, la forge, à quoi servait-elle ?



## L'Apiculture. (Au printemps et en été)

- Le puzzle de l'abeille: comprendre l'anatomie et les principales fonctions de l'abeille d'une manière ludique.
- Découverte de la vie de l'abeille grâce à des panneaux et une ruche vitrée d'observation, ouverture d'une ruche.
- Présentation du matériel de l'apiculteur, de la ruche.
- Désoperculation d'un cadre et dégustation de miel et pollen



## Le potager

- Visite du potager, reconnaissance des légumes
- Classification des légumes
- Plantations, semis en godet.



Nous abordons également le thème de l'Environnement et du Développement durable, notamment avec « l'eau et l'agriculture », l'alimentation avec la pyramide alimentaire...

## Les animaux de la ferme

Les enfants les approchent, les caressent, et découvrent leur alimentation, leur reproduction, leur habitat, leur utilisation etc... Ils découvrent également « en direct » la naissance de poussins grâce à nos couveuses.



En parallèle, un des thèmes suivant peut être abordé:

## Du blé au pain. (la journée)

Les enfants parcourent toutes les étapes qui mènent de la terre au pain: (de la terre à la farine en demi-journée)

- Pétrissage de la pâte à pain par les enfants
- Cuisson dans un four à bois à l'ancienne.
- La culture du blé (maquettes, matériel réel, champs)
- L'épis de blé, la moisson autrefois, battage au fléau
- Le moulin à farine, séparation du son dans un blutoir.
- Attelage d'un cheval de trait



Pour cet atelier, supplément de 9 € par classe.



## Elaboration du cidre à l'ancienne.

(En automne uniquement)

- Les enfants brossent l'âne avant de bâter.
- Ensuite direction le verger de pommiers à cidre, observation des différents arbres et ramassage des pommes.
- Les enfants lavent les pommes avant de les passer au broyeur.
- Pressage, dégustation du jus, comparaison avec le cidre.
- La fermentation, les produits dérivés du cidre



Le Gourmet Champêtre est à la fois une ferme auberge, un musée de la vie rurale et une exploitation agricole.

Vous y découvrirez les productions destinées à la ferme auberge: volailles, lapins, cochons et légumes du potager.

Le musée de la vie rurale comprend tous les objets ruraux utilisés pendant la première moitié du 20ème siècle, et le matériel agricole d'antan traîné par nos chevaux de traits. Des ânes et quelques chèvres s'offrent également aux caresses des visiteurs.

L'exploitation agricole est composée d'un élevage de chevaux Boulonnais, et de 76 ha de cultures: blé, orge, betteraves, colza etc.



Nadine et Jacques Marie Choquet, agriculteurs, adaptent chaque visite en fonction des souhaits des enseignants et de l'âge des enfants: le développement sensoriel pour les maternels, une approche plus scientifique, technique et historique pour le cycle 3 et le collège.

Les visites sont organisées de façon à ce que les enfants agissent et participent au maximum.

Une rencontre préalable avec les enseignants est conseillée. C'est alors l'occasion de définir les thèmes à aborder et de préparer la visite.

