

# 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 régulièrement formés à la pédagogie afin de suivre l'évolution des programmes scolaires.

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.

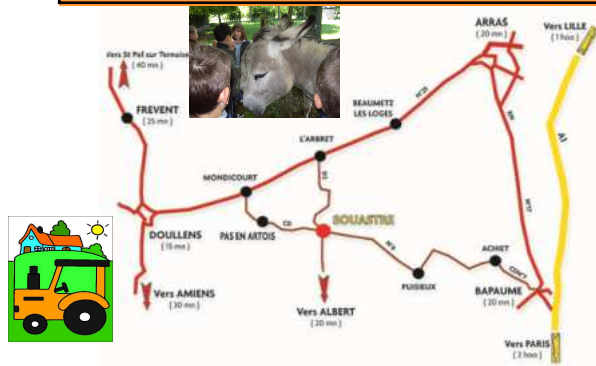
Ils voient une véritable entreprise agricole et son environnement économique.

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)



Découvrir les enjeux de l'agriculture du XXIème siècle.

Nadine et Jacques-Marie CHOQUET  
14, rue de Bienwillers  
62111 SOUASTRE  
Tél: 03 21 22 69 87 ou 06 73 79 37 62  
E-mail: choquetjm@wanadoo.fr  
[www.fermedesouastre.com](http://www.fermedesouastre.com)  
Parce que la vie de la ferme ne s'arrête pas à la fin de la visite:  
*L'aine* « ferme de souastre » et suivez notre actualité



## TARIFS (juillet 2014)

115 € par classe et par demi-journée

230 € par classe pour la journée

Possibilité de déduire une subvention du conseil régional de 32 € net\* la demi-journée, 64 € la journée, dans la limite du quota disponible.

Les subventions sont attribuées aux écoles, collèges, lycée et IM du Nord-Pas de Calais.

Supplément de 10 € par classe pour l'atelier « fabrication du pain ».

\* La subvention du conseil régional est de 40 €, mais nous facturons 8 € de frais administratifs Savoir Vert.

### Centres de loisirs:

\*Journée: 10 € par personne

\*Demi-journée: 5 € par personne

Minimum 25 personnes, gratuit 1 accompagnateur pour 8.

Supplément de 10 € par groupe pour l'atelier « fabrication du pain ».

\*\*\*\*\*

Mise à disposition gratuite d'un bâtiment a ménagé 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).



## FERME PEDAGOGIQUE

## FERME ECOMUSEE

# VISITES PEDAGOGIQUES Collèges lycées

Une journée inoubliable pour les élèves, et base de travail pour de nombreux sujets étudiés en SVT, physique chimie, histoire géographie, sciences économiques, biologie, développement durable, mathématiques etc...

Histoire

Développement Durable

Géographie

Mathématiques

Sciences de la  
Vie et de la Terre

Chimie

Economie

Biologie

Histoire des Arts

La ferme de Souastre 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.

La **ferme écomusée** comprend tous les objets ruraux utilisés depuis le XIX<sup>ème</sup> 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, outre la production pour la ferme auberge, de 76 ha de cultures: blé, colza, betteraves, pois, lin, maïs...



Quel est l'intérêt d'une visite pour les élèves de collège ou de lycée ?

- Découverte environnementale et économique.
- L'observation à la ferme permet de répondre à certaines questions posées en classe, et suscite des interrogations pour de nouvelles recherches.
- Développer l'éducation à la santé, manger sain
- Travailler l'éducation au Développement Durable.
- Découvrir certains métiers qui gravitent autour de l'agriculture afin de travailler l'orientation.
- Favoriser certaines attitudes: curiosité, respect, règles, communication, responsabilités, esprit critique...
- Les différents thèmes abordés à la ferme de Souastre intéressent de nombreuses matières, des sciences à l'Histoire des Arts.

Après une présentation historique et économique de la ferme sous forme de diaporama, différents thèmes peuvent être abordés en fonction des souhaits des enseignants, avec à chaque fois une réflexion sur les pratiques conciliant productions et Développement Durable, et sur la biodiversité.

Plusieurs ateliers peuvent être associés: nous consulter.

### Etude de la culture du blé:

Suivi des stades de culture, évolution des techniques, comment les nouvelles technologies peuvent participer au Développement Durable. Produire « bio » ou utiliser engrais, produits phytosanitaires ? Préserver le sol, l'eau. Les débouchés: nourrir l'humanité ou développer le non alimentaire ?

### Le Développement Durable:

Après un jeu de questions - réponses pour retrouver les mots constituant les 3 volets du DD, les élèves parcourent la ferme pour retrouver une trentaine de photos relatant notre action au quotidien. Une réflexion est menée pour savoir ce qu'ils peuvent faire chez eux pour œuvrer dans ce sens.

### L'équilibre alimentaire, manger sain:

Visite du potager, reconnaissance des légumes. Quelle partie mange-t-on? La pyramide alimentaire. Consommer des produits fermiers ou industriels ?

Fabrication de pain par les élèves, cuisson dans un four à bois, première énergie renouvelable ! Action des levures ( respiration puis fermentation) et des enzymes, pourquoi le pain lève-t-il ? Les composants de la farine. Rôle des protéines (gluten) et du pétrissage.

### Visite de l'écomusée avec démonstrations:

L'évolution du monde rural depuis 1800 avec 2 dates clés: la première guerre mondiale qui a profondément meurtri la campagne de l'Artois ( exposition « la guerre au quotidien en Artois sud »), et le plan Marshall suivi de la Politique Agricole Commune avec la modernisation de l'agriculture. La vie quotidienne au début du XX<sup>ème</sup> siècle.



### Elaboration du cidre:

Les élèves ramassent les pommes pour les presser et extraire le jus. Etude des différentes étapes pour arriver au cidre. Quelles sont les réactions chimiques qui permettent la fermentation alcoolique? Rôle des levures. Pourquoi le cidre mousse-t-il? Pourquoi le jus de pomme des magasins ne se transforme-t-il pas en cidre? Les produits dérivés: vinaigre, pommeau, comment extraire l'alcool?

### L'apiculture et la biodiversité.

Anatomie et principales fonctions de l'abeille, découverte de la vie de l'abeille, ouverture d'une ruche, observation au travers d'une ruchette vitrée. La récolte. Comment l'abeille participe à la biodiversité. Le rôle de l'agriculture moderne sur la disparition des abeilles.