

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^{ème} 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, ...



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. Une salle pédagogique chauffée et un parcours gravé permet de vous accueillir en toutes saisons. Plusieurs ateliers peuvent être associés.

L'alimentation Durable: Cette visite commence par un parcours guidé sur les pratiques durables de la ferme, et se finalise autour d'un outils permettant de constituer un menu durable.

L'alimentation durable est appréhendée de manière globale par un travail en atelier sur 3 grands sujets:

- Le sol (expériences sur le terrain, le monde souterrain, préserver le sol...).
- L'évolution historique de l'agriculture depuis l'avant guerre.
- Le décryptage des emballages alimentaires.

Cette visite peut être exploitée dans le programme de SVT, physique-chimie et Histoire-Géographie des classes de Seconde, Première et Terminale et constitue un véritable support pour les enseignements d'exploration.



Etude de la culture du blé:

Suivi des stades de culture, évolution des techniques, comment les nouvelles technologie 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 ?

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 rurale depuis 1800 avec 2 dates clés: la première guerre mondiale qui a profondément meurtris 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^{ème} siècle.



La fermentation, le 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 défécation? Qu'est ce que la fermentation alcoolique? Rôle des levures. Pourquoi le cidre

pétille-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 dans la disparition des abeilles. La biodiversité à la ferme.

Qu'est ce que "LE SAVOIR VERT"



Le Savoir Vert est un réseau de fermes pédagogiques sur les Hauts de France.

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 ?

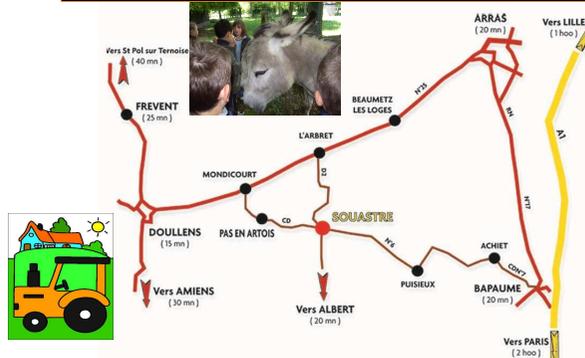
Les visites fournissent de nombreuses ressources pédagogiques pour les matières étudiées en classe. Les élèves découvrent et apprennent l'environnement de la ferme, son évolution, le métier d'agriculteur et l'origine des produits alimentaires. Ils voient une véritable entreprise agricole et son environnement économique.

Association « LE SAVOIR 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



Découvrir les enjeux de l'agriculture du XXIème siècle.

Nadine et Jacques-CHOQUET
14, rue de Bienvillers
62111 SOUASTRE
Tél: 03 21 22 69 87 ou 06 73 79 37 62
E-mail: choquetjm@wanadoo.fr
www.fermedesouastre.com
Parce que la vie de la ferme ne s'arrête pas à la fin de la visite:
f aime « ferme de souastre » et suivez notre actualité



FORMULES ET TARIFS (Sept 2017) Accueil de 2 classes maximum

Tarif/classe	Basse saison 1er juillet au 14 avril	Haute saison 15 avril au 30 juin
Demi-journée	128 € *	143 €
Journée	256 €	286 €

Possibilité de déduire une subvention du conseil régional de 40 € la demi-journée, 80 € la journée, dans la limite du quotadijonnable. Les subventions sont attribuées aux écoles, collèges, lycée et IM des Hauts de France.
Supplément de 10 € par classe pour l'atelier « fabrication dupain ».
Supplément de 30 € par classe pour l'atelier « Alimentation durable »

Possibilité de prendre le repas à la ferme auberge.
Mise à disposition gratuite d'un bâtiment aménagé 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).
Une salle pédagogique chauffée équipée d'un vidéo projecteur et un parcours gravé et bétonné permet de vous accueillir en toutes saisons.
(* Tarif de base 120 € + 8 € de frais administratifs reversés au Savoir vert)



FERME PEDAGOGIQUE FERME ECOMUSEE



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...