

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.



magasins ne se transforme-t-il pas en cidre ? Les produits dérivés: vinaigre, pommeau, comment extraire l'alcool?

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 défécation? Qu'est ce que la fermentation alcoolique? Rôle des levures. Pourquoi le cidre pétille-t-il? Pourquoi le jus de pomme des

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. La biodiversité à la ferme.

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.

Les agrosystèmes durables:

Cette visite commence par un parcours guidé sur les pratiques durables de la ferme, en particulier la préservation des sols, et est appréhendée de manière globale par un travail en atelier :

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

Cette visite qui met en avant les enjeux de l'agriculture du XXI^{ème} siècle (nourrir la population mondiale, préserver les ressources environnementales, interpellé sur l'importance du choix des consommateurs) 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



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 ?

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^{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 pétillait-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.