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 et à l'animation 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.

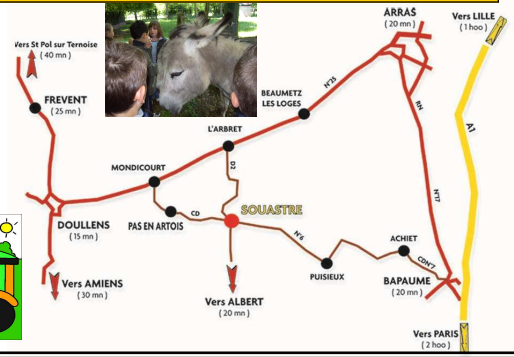
Quel est l'intérêt d'une visite?

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 peuvent toucher les animaux.
Ils voient une vraie ferme, lieu de travail du paysan.

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

Nadine et Jacques Marie 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:
J'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 quota disponible.
Les subventions sont attribuées aux écoles, collèges, lycée et IM des Hauts de France.
Supplément de 10 € par classe pour l'atelier « fabrication du pain » et de 30 € par classe pour l'atelier « Alimentation durable - Lycées » .
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 de 25-30 pour l'atelier « pain ».
Possibilité de promenade en calèche d'époque.

******

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)*

La ferme de Souastre

FERME PEDAGOGIQUE

FERME ECOMUSEE

Accueil d'écoles et de centres de loisirs, de la maternelle au lycée, 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, le potager.*
***En hiver**: du blé au pain, en passant par la farine.*
***Au printemps**: la vie de l'abeille, extraction du miel, et une balade en char à bancs d'époque pour terminer...*

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.*

La ferme écomusée *comprend tous les objets ruraux utilisés depuis le XIXème 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 *est composée , outre la production pour la ferme auberge, de 76 ha de cultures: blé, colza, betteraves , pois, lin, …*

Nadine et Jacques Choquet, agriculteurs, adaptent chaque visite en fonction des souhaits des enseignants et de l'âge des enfants: le développement sensoriel pour les élèves de ***cycle 1****, une approche plus scientifique, technique et historique pour le* ***cycle 3.***
Pour le ***collège et le lycée,*** *une plaquette spéciale est disponible.*
Les visites sont organisées de façon à ce que les enfants agissent et participent au maximum. Un support vidéo, adapté à chaque niveau, permet de rendre « vivantes » les explications.

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

LES PRINCIPAUX ATELIERS

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, vidéo, 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 10 € 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 potager

- *Visite du potager, reconnaissance des légumes, les différents outils.*
- *Classification des légumes*
- *Plantations, semis en godet.*

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

- *La frise chronologique*
- *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: powerpoint, ruchette vitrée d'observation, ouverture d'une ruche.*
- *Désoperculation d'un cadre et dégustation de miel et pollen*
- *Jeu de rôle: les métiers de la ruche.*

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.

Nous abordons également le thème de l'alimentation avec la pyramide alimentaire.