

TERRES D'EUROPE, TERRES D'AVENIR

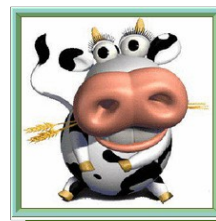
Visites

d'exploitations

agricoles locales



La ferme biologique et
pédagogique
Paute-Mouton à Tigy



Ferme pédagogique Gaec
Les Maisons Pavées.
À Fay-aux-Loges

Nom, Prénom, classe :

APRÈS LES VISITES : dessine ci-dessous les éléments que tu as le plus aimés / qui t'ont le plus marqué(e) :



Saute-Mouton à Tigy



Les Maisons Pavées. À Fay-aux-Loges



I - PRÉSENTATION GÉNÉRALE

A) La ferme

Qui sont les **exploitants** ? Depuis combien de temps ? Quelle formation ont-ils ?

Pourquoi ce **nom** de « Saute-Mouton » ?

Qu'est-ce qu'une ferme ?

B) Les activités de la ferme :

Combien de **personnes** travaillent à la ferme ? Quelles sont leurs tâches ?

Ont-elles des spécialités ? Combien sont salariées ?

Que signifie « **biologique** » ?

Qui définit les **normes** ? Qui contrôle le respect de ces normes ?

Comment devient-on exploitation biologique ?

Comment reconnaît-on un produit issu de l'agriculture biologique ?



C) L'aspect financier :

Quels **investissements** sont nécessaires pour faire fonctionner une telle exploitation agricole ?

Combien coûte la **main d'œuvre** ?

L'exploitation reçoit-elle des **aides** ? Si oui, de qui ? PAC ?

D) Les débouchés de la ferme :

Comment la ferme vend-t-elle ses **produits** ?

Comment se fait-elle connaître ?

Comment appelle-t-on ce type de **circuit** ?

Est-ce que manger des produits locaux, c'est manger bio ?

II - PENDANT LA VISITE : LES ACTIVITÉS

A) Les cultures (champs, serre froide)

Quels **produits** sont cultivés ?

Pourquoi l'agriculture bio respecte-t-elle la **saisonnalité** des légumes et des fruits ?



A) Les cultures (suite)

Pourquoi et comment cherche-t-on à préserver la **fertilité des sols** ?

Quel type d'**engrais** est employé ? Quel type d'engrais n'est jamais employé en agriculture bio ?

Quel type de **semences** l'agriculture biologique utilise-t-elle ? D'où viennent-elles ?

Utilise-t-elle des **OGM** ? Pourquoi ?

Quelles méthodes sont utilisées pour détruire les **mauvaises herbes** ?

Quel **matériel** est utilisé pour produire ? Est-il coûteux ?

B) L'élevage.

Quelles **rares** sont privilégiées en agriculture biologique et pourquoi ?

Avec quoi sont **nourris** les animaux ? Et les petits ?

Comment les animaux sont-ils **soignés** ?

Que deviennent les animaux à l'**âge adulte** ?



C) Une ferme pédagogique

Quelle activité vient compléter l'activité agricole ?

Pourquoi ce choix ?

III- LES ATELIERS

Nom de mon atelier :

Résumé de ce que j'y ai fait :

IV- PROLONGEMENT DE LA SORTIE : *partie qui sera faite au collège*

Réfléchir au lien entre agriculture biologique et développement durable

A) Quels sont les 3 enjeux du développement durable ?

B) En quoi une exploitation agricole biologique répond -t-elle à ces enjeux ?



I - PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Quelle est la principale activité de cette ferme ?

Que signifie ce nom de GAEC ?

Qui sont les exploitants ? Depuis combien de temps ? Quelle formation ont-ils ?

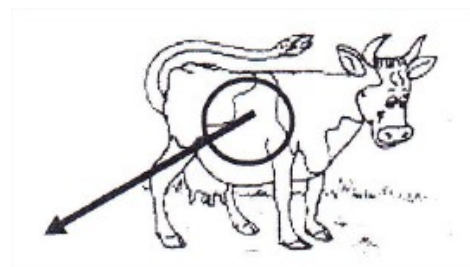
Combien de personnes travaillent à la ferme ? Quelles sont leurs tâches ? Ont-elles des spécialités ? Combien sont salariées ?

La ferme a-t-elle un label ? Si oui, lequel et comment l'a-t-elle obtenu ?

II - PENDANT LA VISITE : LES ACTIVITÉS

A) Visite de l'étable

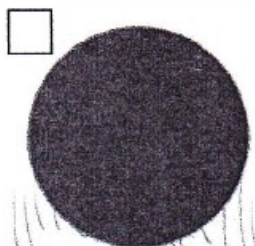
Combien de vaches laitières compte cet élevage ?



De quelle race s'agit-il ? (images)



Prim' Holstein



Salers



Normande



Vosgienne



A) Visite de l'étable (suite)

Leur nourriture : Complète le tableau ci-dessous en précisant les aliments consommés par ces vaches selon les saisons.

	Printemps/Été	Automne/Hiver
Aliments consommés		

D'où viennent ces aliments ?

Comment contrôle-t-on la quantité d'aliments consommés chaque jour par une vache ? Pourquoi est-ce important ?

Comment les animaux sont-ils soignés ?

B) La salle de traite.

Combien de fois la traite a-t-elle lieu chaque jour ?

Numérote dans l'ordre les différentes étapes de la traite.

- Nettoyage des mamelles pour éviter l'introduction de microbes dans le lait
- Nettoyage des mamelles pour éviter l'introduction de microbes dans les trayons
- Mise en place des 4 manchons de la machine à traire dans les trayons
- Rinçage et désinfection des trayeuses
- Pressage des trayons pour réaliser des tests de qualité.



B) La salle de traite (suite).

Comment s'appelle la grosse cuve dans laquelle est stocké le lait ?

Le lait est refroidi à une température de 3°C. Pourquoi et comment ?

Que devient le lait stocké dans la cuve ?

C) La laiterie :

Comment et à qui est vendue la production de la laiterie ?

Quels investissements nécessite le fonctionnement d'une telle exploitation ?

La laiterie fait-elle partie d'une coopérative ?



III- ATELIER FABRICATION YAOURT- BEURRE

Cite des aliments fabriqués avec le lait.

Retrouve les étapes de la fabrication du yaourt et précise les conditions (température/durée) dans lesquelles s'effectue la transformation du lait en yaourt.

1->

2->

3->

4->

Pourquoi peut-on dire que le yaourt est issu d'une transformation biologique ?

Dessine les différentes étapes de la fabrication du beurre :