

Expériences d'adhérents

13 novembre 2015

Séjour de découverte « Goûts, saveurs et terroirs » CRJS de Blois (41)



Crédit photos : UNAT Centre

Contact :

Laëtitia Danger - 02 54 78 84 92 - contact.unat.centre@gmail.com
UNAT Centre : 8 rue de la Fosse Mardeau - ZI des Barreliers - 41 700 CONTRES
www.unat-centre.asso.fr - www.tourisme-durable-unatcentre.fr

Mardi 3 octobre 2015

Découverte de la ferme bio de la Guilbardière à Monthou-sur-Bièvre (41), exploitation de 70 hectares avec un cheptel de 35 vaches laitières. La visite est effectuée par Anne MARTIN.

La matinée débute par la découverte de la traite des vaches suivi d'un petit déjeuner composé du lait récolté et de produits de la ferme. Les enfants dégustent du pain bio et le tartinent de beurre bio, de confiture maison, de miel bio de la ferme. Ils apprécient le jus de pomme bio, le fromage blanc et la faisselle qu'ils agrémentent de céréales qu'ils broient eux-mêmes, de raisins secs et sucre bio. Sans oublier le fameux lait frais du matin avec son chocolat en poudre bio et équitable.

Les enfants adorent : "C'est trop bon !" - "J'aimerais trop manger ce petit déjeuner tous les jours !"

Il est temps d'aller à la rencontre des animaux. Sur le chemin Mme MARTIN pose quelques questions aux enfants :

Mme MARTIN - D'où vient la paille ?

Les réponses des enfants - De l'herbe, des écurie, des céréales mortes, des champs

Mme MARTIN - Comment s'appelle le caca de la vache ?

Les réponses des enfants - La bouse

Mme MARTIN - On va utiliser la litière des vaches comme engrais naturel dans les champs. Cela va permettre aux plantes de pousser plus rapidement.

Les enfants se rendent dans la stabulation pour donner à manger aux vaches et les caresser.

Mme MARTIN emmène ensuite les enfants dans une prairie pour une reconnaissance des herbes qui nourrissent les vaches : dactyle, ray-grass, trèfle et luzerne. Chaque enfant compose son bouquet pour le donner aux génisses (jeunes vaches entre 6 mois et 2 ans 1/2 ou 3 ans qui n'ont pas encore eu de veau).

De retour à l'intérieur, il est temps de présenter la ferme et son fonctionnement. Mme MARTIN interpelle les élèves.

Mme MARTIN - Qu'est-ce qui fait qu'une vache donne du lait ?

Les réponses des enfants - Pour avoir du foin en échange ? Pour nous nourrir ? Pour donner du lait à ses petits ?

Bonne réponse !

Les enfants posent de nombreuses questions sur l'exploitation et les animaux.

Une autre activité leur est proposée : par 2, ils partent à la découverte des énergies renouvelables de la ferme (panneau solaire)

En fin de matinée, Mme MARTIN propose aux enfants de fabriquer du beurre. Par groupe, les enfants secouent à tour de rôle des petits pots remplis de crème entière. Après quelques minutes, des petites boules de beurre se forment dans un liquide : le babeurre. Les enfants vident le babeurre et rincent le beurre pour le mettre ensuite dans un moule et ils repartent avec leurs créations qu'ils dégusteront le lendemain au CRJS de Blois.

Ils déjeunent sur place et dans l'après-midi vont s'occuper des veaux et fabriquer leur propre fromage blanc.



Mercredi 4 octobre 2015

Rendez-vous aux Jardins de Cocagne de Blois, une exploitation maraîchère biologique à vocation d'insertion sociale et professionnelle sous statut Chantier d'insertion.

Les élèves sont accueillis en salle et découvrent des légumes disposés sur les tables. Les réactions ne se font pas attendre : « Maîtresse, ils ont des mini-potirons ! », « C'est des vrais ? ». L'animatrice commence par donner des informations aux enfants sur l'exploitation puis poursuit en leur posant quelques questions : « Est-ce que vous avez un jardin ? », « Vous mangez des légumes ? Tous les légumes ? Lesquels vous ne mangez pas ? ». Les enfants répondent : « Ouiiii » pour le jardin mais visiblement tous les légumes ne font pas l'unanimité comme le brocoli ou les courgettes par exemple. D'autres questions : « Vous allez sur le marché ? Vous aimez bien ? Vous achetez quoi ? ». Les réponses sont partagées. L'après-midi se poursuit avec une activité de reconnaissance des légumes : choux-fleur (« Vous en mangez ? Non), choux chinois, carottes de différentes couleurs (noires, oranges, blanches) avec dégustation (« C'est trop bon ! »), navet, radis de différentes couleurs (noir, red meat, green meat) avec dégustation (« Les radis c'est petit normalement ! », « Ça pique ! »), mâche. La maîtresse taquine les enfants : « Demain au goûter, à la place du chocolat vous aurez du radis vert ! ». Ça n'a pas l'air de leur plaire !

Ensuite, l'animatrice invite les élèves à donner des noms de fruits ou légumes en fonction des saisons puis de les classer en fonction de leur genre : légume fruit, légume racine, légume feuille, légumes graine.

C'est parti pour découvrir l'exploitation. Les enfants sont conduits vers les serres où ils découvrent les différents outils utilisés dans les jardins et les jeunes plants de légumes. Ensuite, quelques « privilégiés » sont invités à participer aux travaux de champs, en l'occurrence ici : le désherbage des blettes.

Après l'effort, le réconfort. Les enfants visitent le magasin et ont l'occasion de déguster les toutes dernières tomates cerise. Puis c'est activité jardinage : les élèves sèment des plants (radis, persil) pour les ramener en classe par la suite. La sortie dehors se termine par les photos sur le tracteur.

De retour en salle, c'est le jeu de reconnaissance des fameuses courges disposées sur les tables : sucrine du Berry, potimarron, courge spaghetti, pomme d'or, patidou et butternut. Une fois les courges reconnues, c'est gagné et ils repartent avec une cagette pleine de courges.

Enfin, place au goûter ! Au menu : soupe de légumes des jardins de Cocagne, gâteau pomme, poire et potimarron et compote de pomme. Après quelques réticences, les enfants en redemandent et les verres sont léchés.

Pour terminer la journée, les enfants vont voir le compost.

Ce qu'ils ont préféré ? « J'ai aimé quand on a planté les légumes ! », « J'ai bien aimé quand on a fait les devinettes ! », « J'ai préféré quand on a mangé ! ». On remarque les gourmands.

Contact :



Jeudi 5 octobre 2015

Le matin, c'est atelier sur les groupes d'aliments. La diététicienne invite les enfants à classer les aliments par familles et par la quantité dont on a besoin chaque jour : la pyramide alimentaire. Après cet exercice, ils doivent réfléchir sur leur goûter idéal et équilibré.

L'après-midi, c'est atelier cuisine encadré par un professionnel de la restauration. Au programme : potage cultivateur avec carottes, navets, pommes de terre et persil bio achetés la veille dans les Jardins de Cocagne. Les enfants s'équipent d'un tablier et d'une charlotte et s'attellent à la tâche : épluchage, découpe et lavage des légumes. Le potage est dégusté le soir même par tous les élèves.



Contact :