

Nos fermes permettent



- l'acquisition des matières fondamentales ;
- la découverte du monde vivant ;
- la découverte de l'environnement ;
- la mise en application de tous les aspects citoyens ;
- le repérage dans l'espace et dans le temps.

Ces découvertes se font à travers une démarche plus expérimentale que transmissive.

L'enfant est au cœur du dispositif

- en observant
- en touchant
- en sentant
- en goûtant
- en écoutant

Nom de la ferme	:	Ferme Pédagogique NAUT (La Ferme de Pégase)
Personne à contacter	:	Béatrice NAUT
Adresse complète	:	88, rue de Metz 57130 REZONVILLE
Tél	:	03 87 31 40 67
e-mail	:	ferme.pegase@club-internet.fr
site internet personnel	:	http://ferme.pegase.free.fr
Situation par rapport aux villes	:	à 18 km au NO de Metz, à 35 min en bus entre Metz et Verdun sur la D903, ancienne route de Paris, à 3 km de Gravelotte

Dans ma ferme, nous aborderons ces découvertes au travers différents ateliers :

Journée Mammifères (maternelles et élémentaires)

Atelier Porcelets

- Ecouter le grognement des porcelets.
- Voir et toucher l'orge et le colza nécessaires à la fabrication des granulés
- Nourrir les porcelets.
- Observer les porcelets afin de compléter la carte d'identité des porcins.
trouver les bons attributs : 2 pattes ou 4 pattes, plumes ou poils, ...
reconnaître les bonnes parties : queue, oreilles, groin, onglons, mamelles
Vit-il à l'intérieur ou à l'extérieur? Quel est son cri?
Le nom du mâle? de la femelle? du petit ?
- Comparer la taille et la corpulence de la truie et du verrat par rapport à celle des porcelets, grâce à des silhouettes en bois.
- Découvrir tout ce que l'on peut fabriquer avec la viande du cochon
« Dans le cochon tout est bon. »

Atelier Lapins

- Caresser des lapins, lapines et lapereaux de races et de pelages différents.
- Voir et toucher la nourriture des lapins:
les granulés de luzerne, les grains d'orge et d'avoine, la paille et le foin.
- Nourrir les lapins.
- Regarder les lapins se déplacer librement dans la « maison des lapins »
- Observer un lapin afin de compléter la carte d'identité des lagomorphes
trouver les bons attributs : 2 pattes ou 4 pattes, plumes ou poils ...
retrouver les bonnes parties : queue, oreilles, museau, patte, mamelles
Vit-il à l'intérieur ou à l'extérieur? Quel est son cri? Le nom du mâle ? etc . . .

Atelier Poneys

Tous ensemble

- Observer un poney afin de compléter la carte d'identité des équidés
- Découvrir les différents poneys de la ferme, leur nom et leur âge.
- Apprendre à respecter les consignes de sécurité.
- Découvrir l'anatomie du poney avec un puzzle multicolore.

En demi groupe

avec une personne de la ferme et des adultes accompagnateurs

- comprendre pourquoi et comment il faut brosser le poney.
- brosser et caresser son poney en petits groupes.
- monter à poney au pas, tenu par un adulte.

avec les autres adultes accompagnateurs : apprendre en s'amusant

les repas du poney / le loto des poneys / les poneys du monde / le bon poulain

Atelier Céréales

- Voir le blé, l'orge, l'avoine, le maïs et le colza en épis ou en siliques.
- En 5 groupes avec une personne de la ferme et les adultes accompagnateurs
- Toucher les différentes graines dans de grands bacs.
- Moudre des grains de blé.
- Tamiser de la mouture de blé pour séparer la farine des sons.
- Ecraser du colza pour en extraire un peu d'huile.
- Voir la transformation du maïs en pop corn.
- Découvrir les utilisations humaines de ces cinq céréales : loto des céréales

Journée Pain / Ferme (élémentaires)

Ateliers Pain

Blé / Farine

- Observer et toucher le blé en grain et en épi.
- Moudre du blé.
- Tamiser de la mouture de blé pour séparer la farine des sons.
- Différencier les « types » de farine.
- Découvrir les divers utilisations du blé dans notre alimentation.
- Voir les différentes parties d'un moulin pour mieux comprendre son fonctionnement.

Pain

- Découvrir la fabrication du pain chez le boulanger (expo photos).
- Reconnaître les différents ingrédients nécessaire à la fabrication du pain.
- Fabriquer du levain.
- Fabriquer la pâte.
- Pétrir son pâton.
- Signer son pain.
- Assister à l'enfournement puis au défournement des petits pains.
- Reconstituer les différentes étapes de fabrication du pain

Atelier Ferme au choix

Atelier Porcelets

- Comprendre comment ils se reproduisent et comment ils sont élevés .
- Différencier les mâles des femelles.
- Nourrir les porcelets.
- Observer les porcelets afin de compléter la carte d'identité des porcins.
trouver les bons attributs : 2 pattes ou 4 pattes, plumes ou poils, ...
reconnaître les bonnes parties : queue, oreilles, groin, onglons, mamelles
Vit-il à l'intérieur, à l'extérieur? Quel est son cri? Le nom du mâle? de la femelle? du petit?
- Découvrir tout ce que l'on peut fabriquer avec la viande du cochon

ou

Atelier Lapins

- Caresser des lapins, des lapines et des lapereaux de races et de pelages différents.
- Voir, toucher et différencier la nourriture et la litière des lapins :
granulés de luzerne, grains d'orge, paille, foin, lin.
- Nourrir et litiérer les lapins.
- Regarder des lapins se déplacer librement dans la «maison des lapins»
- Observer un lapin afin de compléter la carte d'identité des lagomorphes
trouver les bons attributs : 2 pattes ou 4 pattes , plumes ou poils ...
retrouver les bonnes parties : queue, oreilles, museau, patte, mamelles
Vit-il à l'intérieur ou à l'extérieur? Quel est son cri? Le nom du mâle ? etc ...

Journée Poney (élémentaires)

Atelier présentations

Apprendre à respecter les consignes de sécurité.

Découvrir les poneys de la ferme, leur nom, leur âge, leur sexe, leur couleur

Atelier soins du poney

Maréchalerie : - découvrir le travail du maréchal ferrant (dessins, photos)
- observer les outils et comprendre leur fonction.
- apprendre à reconnaître les différentes parties du clou et du fer.

Pansage : - observer les différentes brosses, le cure-pied.
- apprendre à s'en servir.
- mise en pratique: brosser son poney.

Hippologie: - connaître le vocabulaire qui définit les parties du poney.
- associer les parties du poney à celles de notre corps
- savoir ce que mange un cheval, un poney.
- comparer avec notre alimentation, les aliments et leur quantité
- comparer l'alimentation traditionnelle et industrielle.
- connaître les particularités du système digestif du poney.
- mieux comprendre les 5 sens du poney puis les comparer avec les nôtres.

Atelier reproduction et suivi sanitaire

- connaître les différents termes de vocabulaire:
jument, étalon, entier, hongre, poulain, saillie, gestation et poulinage
- comparer la gestation de la jument et celle d'autres mammifères
- comprendre ce que sont les origines, les papiers.

Atelier jeux

- l'habitat
- l'alimentation
- l'anatomie du poney
- questionnaire à remplir en observant les poneys,
leur matériel, les panneaux.

Atelier monte

- seller son poney
- aider à mettre le filet
- apprendre à conduire son poney en main
- apprendre à monter sur son dos
- marcher au pas en se familiarisant avec son poney
- apprendre à le diriger
- découvrir le trot

INFORMATIONS PRATIQUES

La Ferme vous accueille toute l'année d'octobre à juin

Animation à partir de 9h00 jusqu'à 15h30

Tenue adaptée pour tous : Rezonville se situe sur un plateau venteux, alors, prévoir
en hiver : des vêtements chauds, bonnets, gants et bottes
en été : un coupe vent, une casquette et des chaussures fermées
pour l'atelier poney : un pantalon et des chaussures fermées

Pique-nique tiré du sac : à prendre aux choix, dans le jardin ou dans une salle (chauffée en hiver)

Tarif de la journée : 10 € / enfant
gratuité pour les adultes accompagnateurs* en fonction du nombre d'enfants
pour le bon déroulement de la journée aucun adulte supplémentaire n'est accepté

Encadrement nécessaire : en maternelle 1 adulte pour 6 enfants + l'enseignant(e)
(l'aide maternelle compte comme adulte accompagnateur)
en élémentaire 1 adulte pour 8 enfants + l'enseignant(e)

Animations : groupes de taille variable en fonction des ateliers
la classe, la demie classe ou des groupes de 4 à 6 enfants, avec la collaboration
des adultes accompagnateurs

Goûter maison : Crumble aux pommes avec chocolat chaud ou jus de pomme selon saison
(café pour les adultes)

Pour les enseignants : fiches pédagogiques et échantillons en fonction du thème de la journée
Pour les enfants : domino à découper et à colorier

Missions des adultes accompagnateurs en maternelles

- contribuer au bon respect du matériel, des locaux et des animaux
- aider à l'application des consignes de sécurité et d'animation
- canaliser le rang lors des déplacements et de la traversée de la route

- aider les enfants à enlever puis à remettre leur manteau
- les accompagner lors du passage aux toilettes et au lavage des mains
- du goûter et du pique-nique
- participer à la surveillance des temps libres dans le jardin

- participer à certains ateliers de découverte
en prenant en charge un petit groupe d'enfants pour les aider
à écouter, à toucher ou à observer et les guider dans leurs réflexions
- tenir un poney en main pour les baptêmes

Missions des adultes accompagnateurs en élémentaires

- contribuer au bon respect du matériel, des locaux et des animaux
- aider à l'application des consignes de sécurité et d'animation

- accompagner les enfants lors du passage aux toilettes et du lavage des mains
- participer à la surveillance des temps libres dans le jardin

- participer à certains ateliers de découverte
en prenant en charge un petit groupe d'enfants pour les aider à écouter, à toucher ou à observer
et les guider dans leurs réflexions

Merci d'avance pour
votre collaboration

Présentation de l'exploitation

Les hommes : Béatrice NAUT, Marion LOIZEAU et Claire RIUZZI
une équipe d'agricultrices diplômées (BAFD, BEES1 d'équitation, BAFA)

Le cadre : Exploitation agricole, ferme pédagogique, ferme équestre et gîte d'enfants :
une exploitation agricole adaptée à l'accueil du public
3 salles d'accueil chauffées pour le goûter, le pique-nique et certaines animations
de nombreux espaces couverts pour les animations, granges, manège, etc
des sanitaires
un grand jardin clos pour le pique-nique et les récréations

La production

- Animale : 45 poneys et chevaux avec un élevage de poneys pottocks
100 lapins de différentes races
6 porcelets

- Végétale : 54 ha de cultures (colza, blé et orge)
21 ha de pâtures pour les poneys et les chevaux

- De services : Vacances à la ferme et Stages d'équitation avec et sans hébergement
 - avec hébergement
 - vacances à la ferme : 1 semaine pour 10 enfants de 6 à 10 ans
 - camp ferme poney : 1 semaine pour 21 enfants de 7 à 12 ans
 - stage d'équitation (été) : 1 semaine pour 16 enfants à partir de 8 ans
 - stage d'équitation (hiver) : 2 à 6 jours pour 10 enfants à partir de 8 ans
 - sans hébergement
 - vacances à la ferme : 2 à 5 jours pour 10 enfants de 4 à 12 ans
 - stage d'équitation : 1 à 2 jours pour 10 enfants à partir de 4 ans

Equitation

- cours et balades toute l'année