



Bulletin de Liaison

EDITO

Bonjour à tous!

A l'approche de Noël et Nouvel-An, voici l'occasion de tirer un petit bilan de l'avancement des projets. Bien que l'on entre dans l'hiver, il n'est pas question d'hibernation pour Fermécole. Si les activités tournent un peu au ralenti dans la plupart des fermes, la période en est d'autant plus propice à l'évaluation, à la préparation de nouveaux projets, aux échanges... Et au niveau de Fermécole, les liens se tissent et le réseau s'intensifie de jour en jour au travers d'actions et de rencontres très concrètes.

La journée " Bol d' Air " nous a réunis le 30 novembre dernier à Ath, et nous a permis de faire connaissance en mettant la main à la pâte. Trente-six personnes avaient quitté la ferme ce jour-là pour participer à l'un des ateliers proposés. La bonne humeur de certains était réellement communicative.

Du côté des contacts avec la Communauté française, nous avons fait la connaissance de Fanny Constant qui sera notre relais au niveau du nouveau ministère. Issue du monde rural, Madame Constant entend bien soutenir le réseau Fermécole et faire connaître aux écoles le travail éducatif des fermes. (Notamment par la publication d'une circulaire ministérielle dans les écoles pour janvier 05)

De nouvelles perspectives aussi autour du projet Ferme-en-Classe. Le nouveau volet de ce projet devrait offrir aux enseignants motivés un plus pour préparer et exploiter en classe leur visite de la ferme, et permettre un travail concerté entre acteurs des fermes et de l'école. (Vous recevrez un courrier concernant ce nouveau projet en janvier)

Du côté des inspecteurs, on se souvient de l'enthousiasme particulier qu'avait manifesté Madame Jacquemin, inspectrice cantonale maternelle de Bruxelles, lors de la journée de rencontre Fermécole du 30 septembre dernier à Vieux-Genappe dans deux fermes du réseau (la ferme d'animation du Petit Foriest et la ferme pédagogique de la Vallée). Madame Jacquemin nous avait annoncé son projet d'organiser des journées pédagogiques sur le thème de la ferme pour les enseignants. Voilà que c'est chose faite avec 13 journées prévues à partir du 10 janvier. Ces journées concerneront près de 1500 instituteurs (rices) du maternel et du primaire. Fermécole assurera une présence à chaque rencontre pour informer les enseignants des possibilités offertes par les fermes du réseau. Les responsables de fermes y sont aussi les bienvenus (voir dates, lieux et programme sous la rubrique Agenda)

D'ici là, passons tous un joyeux et doux Noël et franchissons l'an 2005 d'un bon pied!

*Pour Fermécole,
Marie-Hélène Dascotte*

SOMMAIRE

Echos et évaluation de la journée " Bol d' Air " du 30 novembre à Ath

Un atelier fromage au Petit Foriest

Visite à la ferme pédagogique du Bas Coron à Willaupuis

Agenda



Partenariat entre les fermes d'animation et les fermes pédagogiques, soutenu par le ministère de l'Enseignement, Fermécole travaille à la rencontre et au dialogue entre les fermes éducatives et les acteurs de l'école.

Echos de la journée « Bol d'Air » du 30 novembre

En tout, nous étions près de 50 personnes réunies le 30 novembre à Ath. Il faut dire qu'en plus des 36 participants aux ateliers provenant de fermes de tous les coins de la Wallonie, nous avons eu le plaisir d'accueillir ce jour-là 10 animateurs marocains se trouvant en séjour pédagogique dans notre pays. Voici les impressions récoltées auprès de quelques participants et quelques photos de cette journée

Atelier « JARDIN »

Seize personnes dont quatre animateurs(trices) marocain(e)s issus d'un groupe en séjour au gîte de la Ferme Expérimentale ont participé à l'atelier « jardin » animé par Hafid et Marc. La matinée était consacrée à la théorie, l'après-midi à l'application pratique sur le terrain.

Soutenu par un montage dias, l'exposé de Hafid nous entraîne à grande vitesse (Stop! s'écrient des escargots lésés...) vers les légumes savoureuses ou artistiques des jardins naturels pédagogiques.

Hafid et Marc travaillent pour deux associations unies en partenariat, l'une de la région Nord-Pas-de-Calais (« Chantier-Nature ») et l'autre de Charleroi «Espace-Environnement». Par la pratique d'un jardinage ludique, à la portée des enfants de tout âge - de la maternelle au secondaire - ils éveillent chez les jeunes le sens du vivant, si oublié de nos jours. De fil en aiguille ou plutôt de graine en semoir, les apprentis-jardiniers se sensibilisent à l'environnement, modifient leurs comportements et, au plaisir trop souvent destructeur, opposent le souci de pérennité de leur projet. Un seul mot d'ordre : « Etre acteur de son cadre de vie »

La méthode est basée sur la construction de jardins de poche, en carré : 4 planches clouées délimitent un espace de 0.90 x 0.90 m ou 1.20 x 1.20 m. Les enfants sont acteurs dans la construction, avec une aide adaptée à leur âge. Quatre fils tendus subdivisent le carré en 9 petits carrés qui accueilleront chacun une plantation ou un semis. Sur le côté nord, 3 bambous et des entrelacements de branches ou de ficelle forment une palissade pour plantes grimpantes. Le bac est rempli d'un mélange de terre de jardin/terreau/compost.

Et maintenant, aux enfants et aux animateurs de jouer ! La construction du jardin et les formes géométriques débouchent sur l'étude du calcul, la précision, la responsabilité dans les gestes ; le choix des semis, des plantations mène à la botanique, aux notions de biodiversité et à l'art (juxtaposition des couleurs, décor, mini-épouvantails) ; l'entretien et le suivi ouvrent la porte sur les écosystèmes fragiles, la gestion de l'eau, la géographie, etc.

Le jardin de poche peut se créer sur du béton - un balcon, un coin de préau - Les enfants évoluent facilement autour du carré et chacun gère une des 9 subdivisions tout en étant solidaire du tout.

Actuellement sur 40 écoles françaises intégrées dans ce programme, 75 % gèrent leurs jardins de poche de façon autonome, enseignants et enfants compris.

Oui, mais... Oui, mais... A l'issue de la matinée, les questions fusent : « Comment intégrer cette animation dans les visites d'un jour ? Qui gère l'entretien dans ce cas ? Pourquoi faire de la nature en pot quand nous avons tant de terre disponible ? N'y a-t-il pas antagonisme entre plantation d'arbre en pot et développement durable ? »

Tu le sauras quand tu seras grand, ... c'est-à-dire après le repas de midi lors de l'application pratique. En attendant, Hafid charge 3 sous-groupes d'imaginer, l'un un jardin d'insectes, l'autre de senteurs, le 3^e un jardin ludique, tout en visant l'objectif pédagogique.



L'exposé et la critique des projets, dans lesquels percent la petite touche exotique de nos amis marocains (le piment, la menthe pour le thé vert), sont interrompus par l'appel de nos sens : l'apéro et le repas, tous deux « du terroir » nous attendent.

Ne dit-on pas qu'un dessin vaut mieux qu'un long discours. C'est en assistant et/ou en participant à la construction du jardin - et ce malgré un estomac bien rempli - que les jardiniers des fermes éducatives trouvent la réponse à leurs questions, en tout ou en partie, et imaginent eux-mêmes des applications adaptées à leur contexte.

Le soir tombe tôt un 30 novembre. Mais c'est l'esprit éclairé de mille petits projets, semis de légumes oubliés, refuges à insectes, dessins de fleurs, mini-épouvantails, que chacun s'achemine vers le gîte et le goûter, dernière étape conviviale de cette journée.

Gageons que des idées aient déjà germé sur le chemin du retour. Henri Bosco n'a-t-il pas dit : « C'est en automne qu'on prépare la vie ».

Geneviève Geenens

Atelier « fromage »

Une journée agréable aussi pour les participants à l'atelier « fromage » qui ont reçu de Céline un bon aperçu de la fabrication du fromage à pâte pressée et quantité d'explications techniques, toujours agrémentées d'exemples et d'illustrations simples. Un échange interactif s'est mis en place dans une très bonne ambiance, et les diverses questions posées ont trouvé réponses. La formatrice a proposé aussi une série de trucs et astuces permettant de fabriquer du fromage à une moins grande échelle ou avec peu de matériel.

« En conclusion, c'était un atelier fort intéressant et très enrichissant, qui donne envie de se lancer plus avant dans la fabrication de fromages. » Audrey Hillewaert

Atelier « Four à pain »

C'est dans la bonne humeur que s'est déroulé cet atelier qui a rassemblé dans l'action une douzaine de personnes d'horizons variés. Au programme de cette journée très remplie : Fabrication de pains de différentes saveurs, histoire du pain, pistes d'animation et surtout construction d'un four en plusieurs phases :



1. Préparation de la terre argileuse



2. Construction de la sole en briques réfractaires couvertes de terre



3. Recouvrement de la « cloche » réalisée en bois de noisetier avec l'argile



4. Façonnement de la voûte



Synthèse des questionnaires d'évaluation de la journée « Bol d'Air » (sur 23 questionnaires complétés)

1. Quelles étaient vos attentes par rapport à la journée ?

Jardin :

- ✓ *Pouvoir proposer une animation scolaire sur ce thème précis*
- ✓ *Découvrir des idées d'animation pour améliorer mes activités*
- ✓ *Rechercher des outils didactiques pour l'animation potager*
- ✓ *Rencontrer des collègues réalisant le même travail que moi*
- ✓ *Rencontrer les personnes des fermes éducatives*
- ✓ *Trouver des infos sur le jardin de poche pour pouvoir les transférer aux classes et/ou les appliquer à la ferme*
- ✓ *Pouvoir aborder globalement ce thème*
- ✓ *Comment intéresser des enfants au jardinage (suivi, entretien) et ce de façon durable et ludique*

Fromage

- ✓ *Elargir mes connaissances*
- ✓ *Trouver des idées pour l'organisation de stages*
- ✓ *Me perfectionner dans la fabrication du fromage et améliorer un atelier déjà pratiqué à la ferme*
- ✓ *Echanger des petits trucs et astuces*
- ✓ *Avoir quelques rudiments sur la fabrication du fromage et pouvoir transposer cet atelier à la ferme*
- ✓ *Avoir une info sur les normes à respecter*

Four à pain

- ✓ *Apprendre à construire un four à pain*
- ✓ *Pouvoir faire du pain pour 30 enfants*
- ✓ *Découvrir à partir de peu d'acquis*
- ✓ *Elargir mes connaissances sur le thème du pain en vue de les exploiter dans des modules d'animations existants : pain, céréales, patrimoine*
- ✓ *Du concret...*
- ✓ *Echanger des expériences et apprendre des techniques et idées d'animation*

Vos attentes ont-elles été satisfaites ?

- ✓ **Oui : 18**
- ✓ **Non : 1**
- ✓ **Partiellement : 4**

Etes-vous satisfait de la formule « ateliers » proposée ?

- ✓ **Oui : 22**
- ✓ **Non : 1**

Si oui, seriez-vous intéressé de participer à une autre journée de ce type dans le courant 2005 ?

- ✓ **Oui : 22**
- ✓ **Non : 0**

Si vous n'êtes pas satisfait de cette formule, que souhaiteriez-vous mettre en place ?

Des exemples d'activités en rapport avec la vraie vie à la ferme, les animaux, les cultures, les produits...

Concernant l'organisation de la journée, êtes-vous :

Satisfait : 5

Très satisfait : 18

Insatisfait : 0

Les remarques « en vrac » :

- ✓ *La matinée était un peu longue par rapport à l'après-midi*
- ✓ *Il faudrait peut-être avoir l'occasion de pouvoir tourner dans les autres ateliers, tous intéressants.*
- ✓ *L'atelier jardin s'appliquait peu à la visite d'une école pendant une seule journée*
- ✓ *Un atelier « fromage » un peu statique mais de très bonnes explications*
- ✓ *L'atelier « fromage » super intéressant, et une formatrice très compétente*
- ✓ *L'activité « jardin » telle qu'elle était présentée était une activité à présenter en classe ou en milieu urbain mais pas à la ferme.*
- ✓ *C'était intéressant de partager nos idées et expériences entre animateurs des différentes fermes*
- ✓ *L'atelier « four à pain » a été très bien mené mais nous n'avons pas découvert de méthodes de fabrication non connus ou transposables chez nous*
- ✓ *L'aspect « historique » et le « four à pain » m'intéressaient plus particulièrement. Cependant, la fabrication du four me semble peu exploitable dans notre contexte (durée de l'activité assez longue, de même que le délai pour l'utilisation de ce four)*
- ✓ *Si les ateliers se terminent à des heures différentes et que l'on a un buffet, permettre de manger en décalé et faire une table accessible de plusieurs côtés pour ne pas trop décaler l'horaire de l'après-midi*
- ✓ *Je suis déçue parce que l'échange n'a pas vraiment eu sa place (dans l'atelier « four à pain ») ; l'animatrice ne s'est pas intéressée à ce que nous faisons dans nos fermes, je ne suis pas ressortie avec des idées nouvelles directement réalisables avec des enfants ; de plus la partie théorique était trop longue et en fin de journée (j'aurais aimé utiliser ce moment pour quelque chose de plus vivant, plus concret)*
- ✓ *J'ai apprécié l'ambiance très conviviale (atelier four à pain) et suis prêt à suivre d'autres formations*
- ✓ *L'atelier « jardin » tel que présenté par l'animateur demande des formules d'adaptation au contexte d'une visite d'un jour ou de séjours à la ferme*
- ✓ *Un syllabus aurait été le bienvenu pour l'atelier jardin ainsi qu'une bibliographie. Les applications du jardin de poche sont enthousiasmantes mais certains participants s'inquiétaient de leur manque de connaissances en botanique et horticulture. Une liste des plantes pédagogiquement intéressantes aurait été utile.*

Un atelier de fabrication de fromage à pâte pressée à la ferme du Petit Foriest à Vieux-Genappe

Ce mercredi matin du mois de novembre, 9 garçons et 2 filles de 3^{ème} primaire, coiffés d'un joli foulard de fromager, se retrouvent autour de la table dans le local jouxtant la laiterie à la ferme du Petit Foriest. Au programme : fabrication de fromage à pâte dure. Danielle commence par attirer l'attention des enfants sur les conditions d'hygiène et de propreté dans lesquelles la fabrication du fromage doit obligatoirement se faire. (un foulard sur les cheveux, des mains impeccablement propres, les manches retroussées, l'extrême propreté de tous les ustensiles utilisés)

Et puis viennent les questions de l'animatrice

« Qu'est-ce que vous connaissez comme fromages ? » on note au tableau les fromages que les enfants connaissent : le camembert, le fromage Kiri (pour ne pas citer de marque !!!), le gouda et le fromage blanc. Lequel de ces fromages a une pâte dure... Le gouda, c'est donc un fromage de ce type que l'on va faire.

« Que faut-il pour faire du fromage ? ». Les enfants répondent dans tous les sens : « du sucre, de l'eau... », j'entends même « des céréales »... Il s'agit de tout ré expliquer depuis le début. A l'aide d'images plastifiées, on remet l'histoire dans l'ordre. En premier lieu, on traite la vache.

« A quelle température est le lait quand il sort de la vache, à votre avis ? » Très peu d'enfants connaissent la réponse mais tous ont leur avis : de 20° à 80°, les repères sont très flous. « Et nous, quelle est notre température corporelle ? » Là, les réponses s'approchent plus de la réalité...

« Pour mesurer la température, qu'allons-nous employer ? » Décidément, les enfants sont obligés de réfléchir et de se poser des questions avant de commencer à « agir »...

Danielle explique les premières étapes de la fabrication du fromage, celles qui ont déjà été réalisées avant l'arrivée des enfants. Le lait traité ce matin a été directement filtré et emprésuré après la traite à la température de 38°. Si on utilise le lait de la traite d'hier soir, il doit être chauffé dans l'incubateur pour atteindre obligatoirement la température de 33°.

« Puis on y met la présure et les bons microbes » explique Danielle (1ml par litre de lait)

« Qu'est-ce que c'est la présure ? » On montre à quoi ça ressemble et on explique que ça vient de l'estomac du veau, que c'est un produit chimique qui aide à la digestion. Un enfant demande à goûter et presque tous les autres suivent... Les réactions sont immédiates...

« C'est très salé ! », « c'est pas bon.... » l'atelier est très animé...

Ensuite on va chercher le lait qui a été emprésuré ce matin et les enfants voient à quoi ça ressemble. Un bloc s'est formé et un liquide le recouvre, le bloc s'appelle le caillé et le liquide, c'est le serum. On note les mots au tableau. C'est maintenant que les enfants vont se mettre au travail. Par groupe de trois, ils reçoivent une bassine et on répartit le caillé et le serum dans les 4 bassines. Il s'agit maintenant, à l'aide de couteaux de couper le caillé en petits morceaux de la taille de grains de riz. Ensuite, à l'aide d'une passoire et d'une louche, il faut enlever les $\frac{3}{4}$ du serum. Une fois ce travail fait, il faut rincer le caillé avec de l'eau tiède (33°) et continuer à le brasser avec un couteau. Un groupe s'occupe de prendre un seau d'eau et de vérifier sa température à l'aide d'un thermomètre de cuisine. On rince le caillé en prenant soin que les petits grains ne s'agglomèrent pas. Ensuite Danielle va chercher la presse à fromage. On rassemble le caillé des 4 bassines et on presse le tout. L'eau et le serum restant sortent.

Il faut encore tremper le fromage dans la saumure, un mélange d'eau salée. Le fromage devra rester 4 heures dans la presse avant d'obtenir sa forme. Ensuite il va vieillir et une croûte va se former tout autour.

Pour clôturer l'atelier, une petite visite de la cave à fromages s'impose... Une étagère en bois garnie d'une trentaine de fromages embaumant l'air... On en ramène un et presque tous les enfants en réclament plusieurs fois.



Visite à la ferme du Bas Coron à Willaupuis

La ferme pédagogique du Bas Coron a ouvert ses portes voici à peu près un an. Ici, c'est le monde à l'envers, ce sont les enfants qui ont ramené les parents à la ferme. Le fils Mehauden rêvait d'être agriculteur et la fille, étudiante à l'école normale pour devenir institutrice primaire, a imaginé la partie pédagogique. Les parents, déjà très proches de la terre et du monde agricole, ont choisi de partager le rêve de leurs enfants. La famille Mehauden a donc repris une petite ferme laitière et céréalière dans le village de Willaupuis, près de Leuze. Outre la septantaine de vaches, la ferme compte aussi des moutons, des chevaux, quelques chèvres, des poneys, des lapins, deux cochons et des poules, des pintades, des cailles...

A la ferme du Bas Coron, les choses ont été bien pensées pour que les enfants découvrent et comprennent un maximum de choses. La visite dure généralement une demi-journée et se déroule de cette façon : Les enfants vont chercher la vache au pré avec la fermière, ils la ramènent à l'étable pour la traite (à la main). Les enfants qui le désirent ont l'occasion d'essayer de tirer un peu de lait et on termine avec la trayeuse mécanique. Les enfants peuvent suivre le trajet du lait qui part dans un tuyau transparent jusque dans le refroidisseur. Ensuite, il est temps de nourrir tous les animaux. A chaque type d'animal correspond une brouette remplie d'un mélange de céréales spécifique. Les enfants, munis d'une petite coupelle, puisent dans chaque brouette le « déjeuner » des animaux.. Sur une table, dans un coin aménagé de l'étable, les enfants peuvent voir une betterave sucrière ou fourragère, de la pulpe de betterave et du sucre, la carotte de maïs, du maïs aplati et une boîte de corn flakes... Cela permet d'expliquer et de montrer d'où viennent les différentes céréales, de comparer, de faire des liens entre l'alimentation des animaux et la nôtre, et aussi de goûter différentes saveurs.

A 10H, on goûte le lait frais du matin et un morceau de quart-quart.

Ensuite vient le moment de faire un petit tour à poney, de s'asseoir quelques secondes au volant d'un vrai tracteur ou encore de jouer à l'abri de la pluie à un des petits jeux mis au point par la fille de Madame Mehauden (reconstituer les familles d'animaux à l'aide de figurines, reconstituer la ligne du temps d'une année de la vie du mouton par rapport à l'année scolaire, découvrir les différentes machines agricoles et les travaux des champs avec les miniatures, remplir une petite bouteille souvenir avec différentes graines que l'on a découvertes à la ferme...

Les découvertes à la ferme, se font toujours dans le respect des émotions exprimées par les enfants. Madame Mehauden nous raconte cette petite histoire : une petite fille, avant d'entrer dans l'étable vient se cacher derrière elle et dit : « je sens que je vais avoir peur », « et pourquoi ? », demande Madame Mehauden. « Parce qu'elles sont grandes, les vaches ! » Madame Mehauden prend alors la petite fille sur ses épaules qui rassurée veut bien entrer. Les vaches semblent bien moins grandes de là-haut. La petite fille sera ensuite la première à aller faire des câlins aux petits veaux... Il est vrai aussi que les animaux ici sont tous aimés et donc le plus souvent gentils. Les poneys sont de vraies pluches vivantes, les vaches ont toutes un nom et Madame Mehauden pourrait vous décrire le caractère de chacune, de Blanche la Timide à Sorcière en passant par Dalma, Bertha et Sarah... On pourrait l'écouter des heures nous raconter les histoires de ses animaux et c'est vraiment passionnant !

Agenda

Dès janvier, Madame Jacquemin, inspectrice cantonale maternelle à Bruxelles, organise des journées pédagogiques sur le thème d'une visite en ferme éducative, pour les enseignants de son ressort.

Programme des journées :

9H00-9H30 : accueil des participants

9H30 - 10H30 : compétences transversales et disciplinaires relatives à l'éveil historique et géographique, à la formation à la vie sociale et économique. Structuration de l'espace et du temps

10H30-11H : pause et foire aux idées

11H-12H : projection d'un exemple de projet dans une ferme pédagogique (atelier 1)

carrefour : quelles dimensions ajouteriez-vous à ce projet ? (atelier 2) équipes écoles

12H-13H : repas de midi

13H-13H30 : atelier 3 : comment choisir une ferme pédagogique ? Que nous propose-t-elle ? Nos objectifs d'apprentissage sont... donc il faut... Lien avec les apprentissages :

13H30-14H30 : atelier 4 : notre projet dans le temps c'est...

du 01/09 au 30/06 : objectifs d'apprentissage...

de 2004 à ... 2008 ou 2014 : ...au service des compétences à développer. Quels outils vont passer à l'école primaire ? Continuité à travers les cycles. Equipes école

14H30-15H30 : atelier 5 : notre projet dans l'espace, c'est...

La ferme dans l'espace éloigné, dans l'espace de mon quartier, de mon école, de ma classe

Où classer cette visite dans mon cursus à l'école fondamentale ?

Equipes école

15H30-16H : clôture de la journée

voici les dates prévues pour ces journées

- Lundi 10 janvier : à l'école Sainte-Louise de Mariac (avenue Plasky, 184 à Schaerbeek)
- Jeudi 13 janvier : à l'école Joli-Bois (bois des Epinettes, 3 à Woluwé-Saint-Pierre)
- Lundi 17 janvier : à l'école communale du Paradis (rue du Commandant Lothaire, 36 a à Etterbeek)
- Jeudi 20 janvier : au collège Jean XXIII, (Bvd de la Woluwe, 24 à Woluwe-Saint-Pierre)
- Lundi 24 janvier : à l'école Sainte-Anne (rue du Fort de Bonnelles, 8 à Etterbeek)
- Jeudi 27 janvier : à l'école Mater Dei (avenue des grands prix, 69 à Woluwe-Saint-Pierre)
- 03 février : à l'école n°17 (avenue Foucart, 7 à Schaerbeek)
- 14 février : à l'école du Divin Sauveur (avenue de Rodebeek, 253 à Schaerbeek)
- 17 février : à l'école communale n°2 (rue Gallait, 131 à Schaerbeek)
- 21 février : à l'école de la Sainte-Famille, (rue Chaumontel, 5 à Schaerbeek)
- 24 février : à l'école communale n°6 (rue de l'agriculture, 46 à Schaerbeek)
- 21 mars : à l'école La fermette, chemin du Bois, 9 à Wezembeek-Oppem
- 6mai : à l'école Don Bosco (chaussée de Stockel, 270 à Woluwé-Saint-Lambert)

Si vous voulez assister à une de ces journées, veuillez prendre contact au plus vite avec Marie-Hélène Dascotte : 0479/425 892



BP 19 5030 GEMBLoux

0479/425 892

www.fermecole.be

e-mail : info@fermecole.be