

Découverte de la ferme et ses animaux ; la ferme et les 5 sens.

Cycle 1, cycle 2.

- observer, toucher, écouter, sentir, nourrir, ... les vaches, les veaux, les poules, le chien de troupeau
- décrire, développer du vocabulaire, comparer.
- traire une vache

La ferme et la découverte du monde animal et végétal

Cycle 2, cycle 3.

- la vache et le veau, les poules, leur alimentation, leur logement, la reproduction, le cycle de vie ;
- mammifères, oiseaux, vivipare, ovipare, etc...
- la traite des vaches
- les prés et les champs, la culture et la croissance du blé



La ferme et notre alimentation.

Cycle 1, cycle 2, cycle 3.

Collège, notamment 6e en SVT..

- la vache produit du lait, et de la viande
- étudier son élevage, son alimentation, sa reproduction
- le veau nécessaire pour le lait
- la traite, le circuit du lait, la conservation du lait, l'hygiène
- la fabrication du beurre (ou fromage frais ou yaourt)
- le blé, et la fabrication de farine

La ferme au fil des saisons.

Cycle 2, cycle 3.

- à l'automne, découvrir la ferme, les animaux dans les prés, les petits veaux et les mesurer ; et semer du blé dans des mini-champs
- en hiver, retrouver tous les animaux en étable, traire une vache, fabriquer du beurre ; et voir si le blé a poussé
- et au printemps, mesurer la croissance des veaux, du blé ; récolter le blé et fabriquer de la farine

Tarif réduit : -20% si 3 journées ; -10% si 2 journées

La ferme dans le développement durable.

Collèges, lycées, enseignement supérieur, cycle 3.

- visite de la ferme, puis schéma de fonctionnement
- les différents pratiques permettant de mieux respecter l'environnement ; la production d'énergies renouvelables
- emploi et conditions de travail, travail collectif, échanges avec citoyens
- aspects économiques, circuits courts
- les différents types d'agriculture : conventionnelle, raisonnée, durable, bio
- débat

Et pour les familles :

*Tous les mercredis, en période scolaire,
de 16h45 à 18h30 :*

« La ferme à l'heure de la traite »

Adultes 6 € ; enfants 4 €.

*Les mercredis et jeudis des vacances,
de 14h30 à 18h30 :*

atelier thématique (beurre, farine, jeu de piste, semis, etc ... selon calendrier)

+ goûter + traite des vaches.

Adultes 12 € ; enfants 7 €.

La ferme et son environnement naturel :

Cycle 2, cycle 3 ; Collège, programme géographie

- la prairie, la haie, le bocage,
- les zones humides, les prés-marais,
- l'action de l'homme sur le milieu naturel



Nourrir l'humanité

Agrosystèmes et développement durable

Collège, (5^e en géographie) ;

Lycée, (1^{re} en sciences, 2nde en géographie)

- un système de production, terres-plantes-animaux
- l'élevage, production de lait et de viande, quantités et qualité
- évolution de la ferme ; notions de spécialisation, mécanisation, intensification, circuits de commercialisation
- les défis : volume, qualité, environnement, modes de consommation

La ferme, l'entreprise agricole, l'accueil pédagogique, et les métiers du monde agricole.

Collèges :4e-3e-ODP; Lycées : économie-gestion ; Formation pour adultes.

- la ferme : une entreprise, ses différentes fonctions
- le métier d'agriculteur
- les partenaires : les différents métiers en amont et en aval de la ferme
- l'accueil à la ferme : connaissance, démarche de projet.

Tarif : nous consulter.

Infos pratiques

La ferme de la Puillière

« Avec nos 50 vaches laitières, nous produisons du lait de qualité, dans un environnement de bocage et marais.

Par nos pratiques agricoles, nos choix techniques et économiques, nos activités d'accueil et de vente directe, nos engagements socio-professionnels, nous nous inscrivons dans une agriculture durable.

Nous vous invitons à découvrir notre ferme, et nous vous proposons d'étudier différents thèmes en lien avec les programmes scolaires.

Notre projet est de :

- faire découvrir les réalités de l'agriculture, le monde animal et végétal;
- faire comprendre l'origine de notre nourriture, le lien entre monde vivant et alimentation;
- sensibiliser et éduquer à l'environnement et au développement durable. »

Isabelle et Jean-Paul

Ferme agréée par l'Inspection Académique,
et par le réseau Bienvenue à la Ferme.
www.bienvenue-a-la-ferme.com



goûtez notre nature

Contact :

Ferme de la Puillière
Isabelle JOURDAIN et Jean-Paul AVERTY
1, La Puillière
44710 PORT-SAINT-PERE
Tél : 02-40-04-82-61 / 07-86-95-07-00
contact@ferme-pedagogique-la-puilliere.com
www.ferme-pedagogique-la-puilliere.com

Tarif scolaires :

Par élève : ½ journée : 6,80 € - journée : 9,80 €

Situation:



Port-Saint-Père est à 30 km au sud-ouest de Nantes, sur la D751, direction Pornic. Dans Port-Saint-Père, suivre la direction Le Pellerin pendant 3 km (D103), puis prendre petite route à droite indiquée La Puillière. C'est la 1^{re} ferme sur la droite.

Ouverture :

Toute l'année (sauf vacances de Noël, et 1^{re} quinzaine d'août).
Réservation obligatoire.
Particuliers : les mercredis ; et les jeudis des vacances.
Groupes : dates et horaires fixés en concertation.

Entre Nantes et Pornic...
... à Port-Saint-Père...



Visitez la Ferme de la Puillière, ferme pédagogique

Visites scolaires, de la maternelle au lycée.
Visites enseignement supérieur, formations pour adultes.
Visites découvertes et ludiques, accueils loisirs enfants, associations diverses.
Visites pour familles et particuliers.

02-40-04-82-61 / 07-86-95-07-00
contact@ferme-pedagogique-la-puilliere.com
www.ferme-pedagogique-la-puilliere.com

...