



# Cycle 3 : Projet d'animation à la Journée



<u>Organisation Générale</u>		<u>Outils Pédagogiques</u>	<u>Objectifs liés au programme</u>
Envoi de documents de préparation pour l'enseignant et les élèves par le CNIEL (documents rédigés en partenariat avec le ministère de l'Éducation Nationale) Groupe divisé en 2 sous groupes en fonction des activités de la journée et des effectifs Animations en extérieur et en intérieur dans une salle aménagée et chauffée avec 3 WC à disposition + 2 urinoirs		Panneaux, Livret pédagogique de 24 pages remis à chaque élève	Décrire et comparer les animaux. Découvrir le cycle de la vie d'une vache. Connaître les besoins essentiels des vaches et leur régime alimentaire. Découvrir la reproduction naturelle et artificielle chez la Vache. Découvrir les aliments issus de l'élevage et leur mode de conservation. Expérimenter les transformations physiques et biologiques des aliments.
Horaires	ACTIVITES		
10 h	<b>Accueil</b> : faisons connaissance en découvrant les consignes de sécurité et dégustant des produits de la ferme		
10h20	<b>INTRODUCTION</b> La ferme : des hommes, des animaux sur un territoire (présentation du livret en salle chauffée)		
10h45 <small>2 groupes en alternance</small>	<b>Les petits veaux : La naissance et le cycle de la vie</b> Découverte de la reproduction de la vache. Insémination. Élevage.	<b>L'alimentation des bovins et Les régimes alimentaires</b> Reconnaissance des aliments. Présentation de la rumination.	
11h45 <small>2 groupes en alternance</small>	<b>La salle de Traite et l'étable</b> Visite préparatrice à la traite du soir (découverte du lieu, principes et essai de la machine, histoire de la traite...)	<b>Itinéraire technique de la Production de Blé</b> <b>Point sur la biodégradabilité et le fumier</b>	
13 h	Pause déjeuner : dans la salle chauffée ou dans le jardin. Merci de nettoyer les tables et faire le tri des déchets		
14h <small>1 atelier au choix possible</small>	<b>CHOIX 1 Atelier Cuisinez fermier !!</b> Atelier d'initiation à la cuisine avec éveil à l'hygiène. Groupes de 8 à 10 élèves sur des tables avec un adulte accompagnant	<b>CHOIX 2 L'herbier</b> Mise en évidence des besoins des plantes et constitution d'une collection de petites plantes des prés.	
14h45 <small>2 groupes en alternance</small>	<b>Transformation BIOLOGIQUE : Le fromage Blanc</b> Une expérience, une dégustation, un mode de conservation	<b>Transformation PHYSIQUE : Le Beurre</b> 2 équipes sont constituées pour le challenge de fabrication	
15h45	<b>On résume avec Lucie !!</b> Évaluation de la journée à partir d'un schéma récapitulatif		
16h15 <small>2 groupes en alternance</small>	<b>Goûter avec les produits de la ferme</b> Dégustation d'un nouveau biscuit avec un peu de lait chocolaté et Préparation au départ (pause pipi, rassemblement des affaires)	<b>La traite en vrai...</b> Les élèves entrent dans la salle de traite en fonctionnement et descendent dans la fosse avec 2 personnes expérimentées & tirent du lait de la mamelle	
17 h	Au Revoir et à bientôt		

Un départ à partir de 15h est toujours possible. Dans ce cas nous réduisons la pause déjeuner et vous ne participez pas à la traite