

Présentation

Visites, activités pratiques et rencontres autour de la problématique de l'alimentation humaine : ferme céréalière, production de viande, transformation biologique (fromage, pain, cidre, bière...).

Programme

- J1**
 - Visite de la ferme céréalière de Monsieur Blé: la vie de la ferme à l'année, cultures au cours des saisons
 - Pique nique à la ferme et suite de la visite: vergers, tour de plaine, visite des silos à grain et tour de moissonneuse batteuse !

- J2**
 - Du blé à la farine et au pain: fabrication de pains et pizzas par les élèves et dégustation
 - Equitation

- J3**
 - Fabrication de cidre: visite des chais du château de Brémontier Merval, dégustation
 - Production et développement durable: visite du jardin des cinq sens, de la serre bioclimatique et ferme pédagogique de Fry

- J4**
 - Du lait au beurre : visite d'un élevage de vaches laitières
 - Suite de la visite et fabrication de beurre ou fromage par les élèves.

- J5**
 - Journée dans une ferme du Vexin Normand : visite, fabrication de pain, apiculture, découverte de l'élevage et du méthaniseur
 - Retour vers l'établissement