



6ème | Transformations biologiques et NO5 | alimentation humaine

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** Du lait au fromage : visite d'une chèvrerie et ferme pédagogique
Suite de la visite et fabrication de fromage par les élèves.