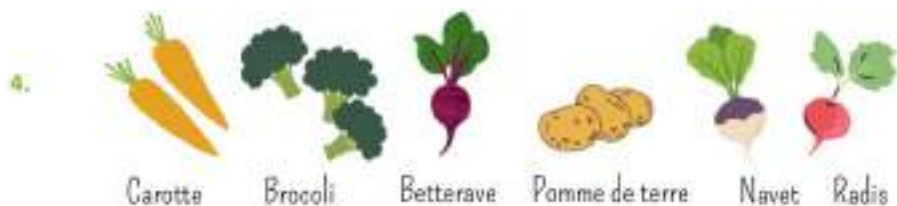
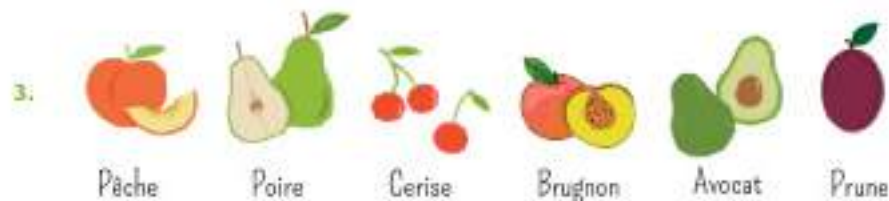


LIVRET DE JEUX ÉDUCATIFS



TROUVES L'INTRUS

Dans les lignes suivantes entoure l'élément qui n'a pas sa place parmi les autres.



Réponses : 1 - Le champignon, car il ne fait pas partie des légumes. - 2 - L'abricot, car c'est le seul qui ne soit pas un fruit à pépins - 3 - La poire, car c'est la seule qui n'est pas un fruit à noyau - 4 - Le brocoli, car c'est le seul qui ne soit pas un légume racine.

LABYRINTHE

Guide les abeilles de la ruche aux fleurs
en évitant leurs prédateurs



Retrouve les
réponses dans les
fermes participantes,
sur le site ou sur
facebook!

COMPRENDRE

Remets dans l'ordre les étapes de la fabrication du fromage

Trancher le caillé



Saler



Lait



Ensemencement



Affiner

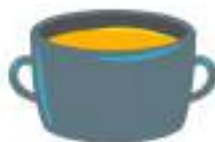
Numérote chaque étape depuis la production du lait jusqu'à sa transformation en fromage



Fromage



Traire



Maturer et cailler



Mouler



Pâturage et fourrage

MOTS CROISÉS

Remplis la grille de mots croisés.

1. La poule me pond

2. Les abeilles me fabriquent grâce au pollen des fleurs

3. Je suis la partie des mammifères et des oiseaux que l'on peut manger

4. Je vis dans l'eau

5. Je peux être, par exemple, une carotte ou une aubergine

6. On me mange en confiture, sirop, tarte ou sans aucune préparation

7. Je suis fabriqué par exemple par la vache, la chèvre ou la brebis

8. Je viens du mouton

9. Les limaces me mangent

9.

					E
--	--	--	--	--	---

COMPRENDRE

Associe chaque élément avec la ou les saisons qui correspondent à sa production



Printemps



Été



Automne



Hiver



Le sais-tu ?

Les fruits sont sucrés l'été grâce à la chaleur et au soleil qui les font mûrir. Du sucre et des acides leurs donnent tout leur arôme.

IDENTIFIE LES ESPÈCES

Replace les numéros de chaque espèce du sol à côté de son dessin

- | | | | |
|-------------|-------------|---------------|-------------------|
| 1. Chenille | 3. Fourmi | 6. Araignée | 8. Verre de terre |
| 2. Taupé | 4. Cloporte | 7. Champignon | 9. Mille-pattes |
| | 5. Escargot | | |



MOTS CACHÉS

A l'aide de la liste suivante, retrouve les noms des animaux de la ferme cachés dans la grille

CHEVRE

VACHE

LAPIN

CHEVAL

BREBIS

ESCARGOT

PORC

AGNEAU

BOUC

ANE

POULE

CHIEN

B	C	E	R	A	T	V	T	P	U
I	N	H	A	G	N	E	A	U	N
E	T	C	E	O	L	E	B	L	V
U	S	L	H	V	R	C	R	A	P
P	I	C	V	I	R	S	E	P	O
R	P	V	A	I	E	E	B	I	U
B	O	U	C	R	A	N	I	N	L
T	A	P	H	U	G	U	S	A	E
R	L	S	E	N	P	O	R	C	T
I	C	H	E	V	A	L	T	S	P

LES SIX FAMILLES

Relie les différents légumes à leur famille.



Fruit
Tige
Racine
Fleur
Bulbe
Feuille

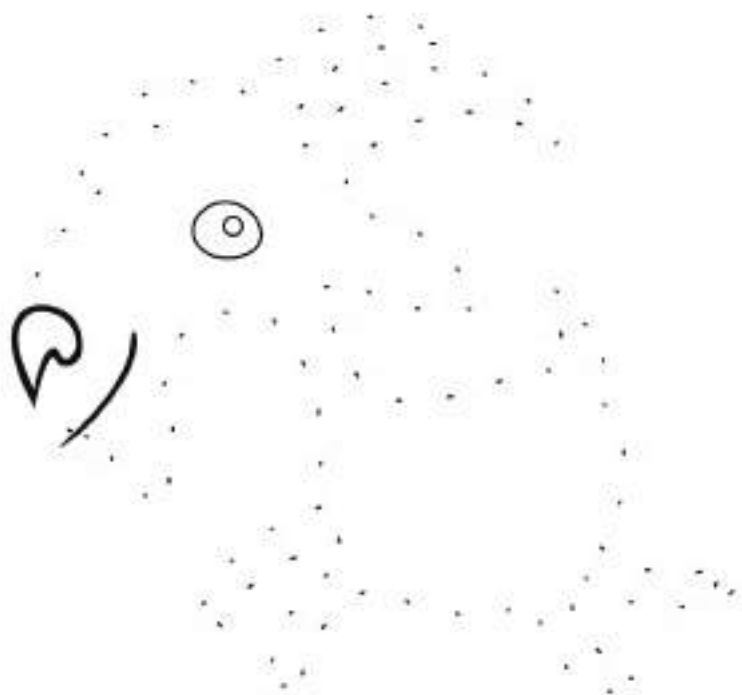
Le sais - tu

?

Les légumes sont associés à une famille en fonction de la partie que l'on mange.

DESSINE-MOI

Relie les points entre eux pour faire apparaître un animal de la ferme

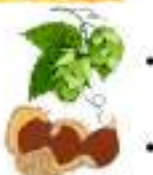


Le sais-tu ?

La chèvre pour faire du lait,
doit avoir eu un chevreau

LES PRODUCTIONS

Relie l'animal ou le végétal à la production qui lui correspond.



COMPRENDRE

Numérote chaque étape de la croissance du haricot



Fais ton pain I

Ingrédients :

500 g de farine de blé
8 g de levure de boulanger
1 cuillère à café de sel
32 cl d'eau



Mélanger le sel à la farine. Faire un puits au centre pour y verser la levure, dissoute dans un peu d'eau tiède, et le reste de l'eau. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte molle.

Pétrir la pâte pendant 5 à 7 minutes (prendre la pâte et la rabattre sur elle-même).

Mettre la pâte dans un bol, la recouvrir d'un linge et la laisser reposer à température ambiante pendant au moins 1/2 heure.

Une fois que la pâte a doublé de volume, fariner votre poing et chasser l'air. Sur un plan de travail légèrement fariné, façonner vos petits pains en formant des boules.

Poser les pains sur une plaque et les laisser reposer 1/2 heure environ.

Cuire les pains dans un four très chaud (240°C). Laisser cuire entre 12 et 15 minutes.

LES LIEUX DE VENTE

Remets les mots suivants à leur place : producteurs, épicerie, marché, ferme, stand, légumes

Pour vendre mes fromages, j'accueille les clients à la _____. Cela me permet aussi d'échanger avec eux sur mon métier.



Le samedi matin, j'ai un _____ sur le _____.

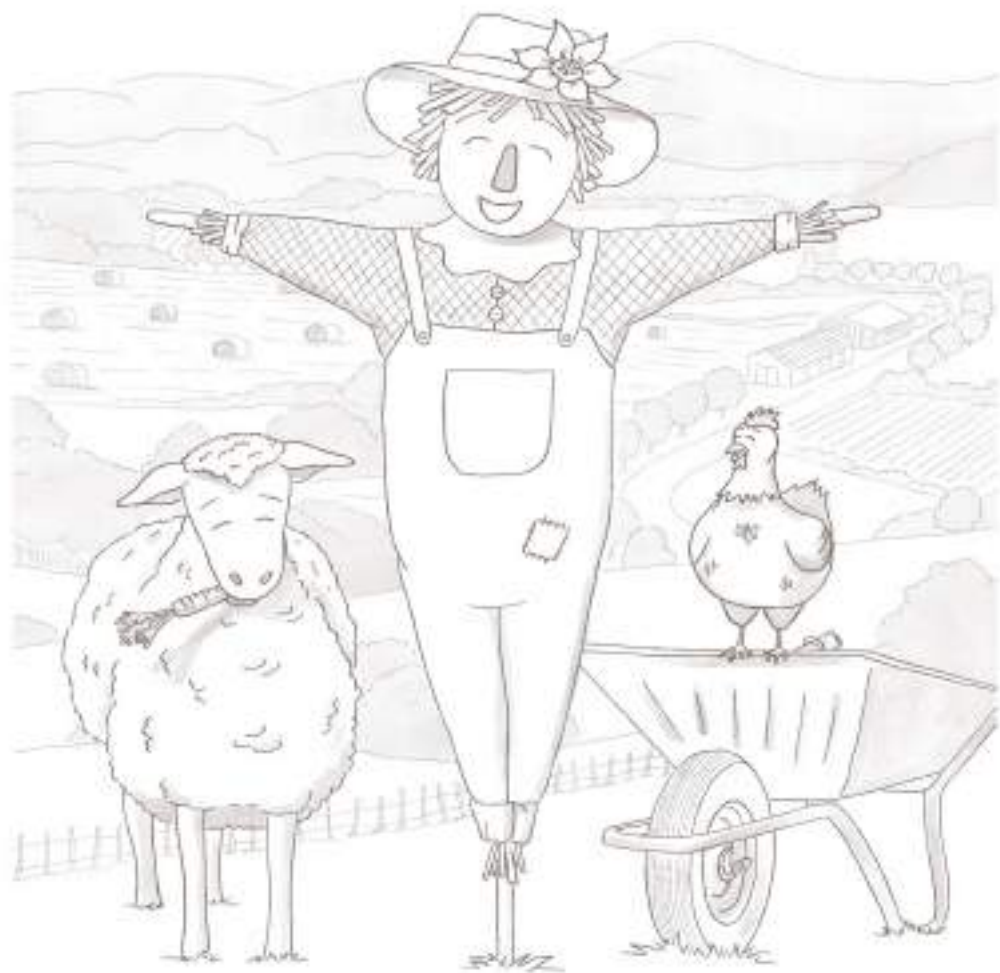


Avec d'autres paysans, nous avons ouvert un magasin de _____ en ville, où nous vendons en commun nos différentes productions : viande, fromages, _____. Dans le village voisin, l'_____ achète aussi mes produits pour les proposer à ses clients.



COLORIAGE

Colorie l'épouvantail, la mascotte
"De Ferme en Ferme" et ses amis



L'AGRICULTURE DURABLE

Les paysans de De Ferme en Ferme sont engagés dans une démarche d'agriculture durable, pour faire évoluer leur fermes et leurs pratiques. Voici quelques exemples d'actions qu'ils peuvent mettre en place :



DES FERMES SAINES POUR L'ENVIRONNEMENT

Planter des arbres ou des haies pour favoriser la biodiversité sur les fermes

DES FERMES ÉQUITABLES SOCIALEMENT

Fournir les cantines locales et inclure les élèves et professeurs dans la réflexion sur les menus

DES FERMES VIABLES ÉCONOMIQUEMENT

Diversifier les circuits de vente pour être moins dépendant économiquement

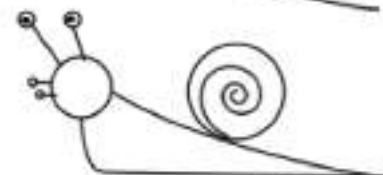
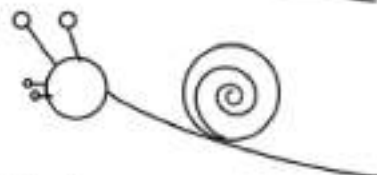
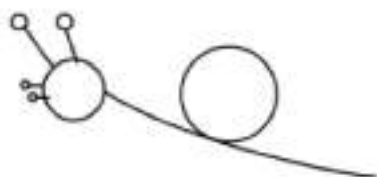


Tous les ans, le dernier weekend d'avril

www.defermeenferme.com

ANNEXE :
BANQUE DE JEUX

Apprends à dessiner un escargot



Dessine cet escargot sans lever le crayon



COMPRENDRE

Remets dans l'ordre les étapes de la fabrication du vin.



Pressurage



Mise en bouteille



Viellissement en fût



Vendange

Le sais-tu ?
Pour faire 1L. d'huile
d'olive il faut entre 5 et 6
kilogrammes d'olives.

Sablés aux amandes, à la lavande et petit épeautre

Pour 20 biscuits

125 g. de beurre fondu

100 g. de sucre

1 œuf

150 g. de farine de petit épeautre

Un peu de levure

1 cuillère à soupe de lavande

Une poignée d'amandes concassées



Mélange tous les ingrédients pour faire une pâte homogène. Rajoute les morceaux d'amandes concassées. Etale cette pâte au rouleau sur quelques millimètres d'épaisseur et découpe les formes de ton choix. Dépose les biscuits sur une plaque couverte de papier sulfurisé et saupoudre de lavande. Fais cuire 1/4 d'heure à 170°.

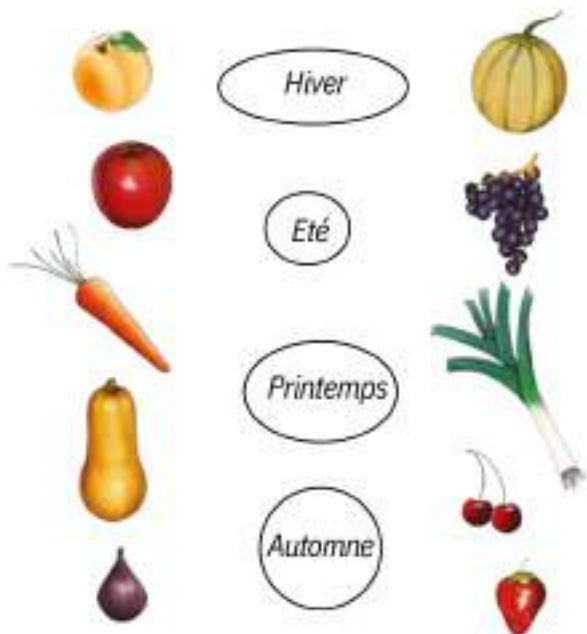
Le sais-tu ?

Le petit épeautre, «l'espeute», est une des plus anciennes céréales consommée par l'Homme. Elle se mange comme du riz ou sous forme de pain avec sa farine.



COMPRENDRE

Relie les fruits et légumes ci-dessous à la saison à laquelle tu as l'habitude de les manger !



Le sais-tu ?

Les fruits sont sucrés l'été grâce à la chaleur et au soleil qui les font mûrir. Du sucre et des acides leurs donnent tout leur arôme.

La farandole croquante.

Pour 10 personnes

5 carottes



3 courgettes



15 radis



3 fromages de chèvre



Quelques feuilles de basilic



Coupe les légumes en petits bâtonnets.

Mélange le fromage de chèvre frais avec le basilic.

Dispose les légumes, qui peuvent être différents selon les saisons, sur une assiette avec le fromage de chèvre frais au centre. C'est prêt pour la dégustation !

Le sais-tu ?

Le raisin, fruit de la vigne, est un des fruits les plus cultivés au monde. Il te donne de l'énergie et tu peux le manger frais, sec ou le boire en jus.

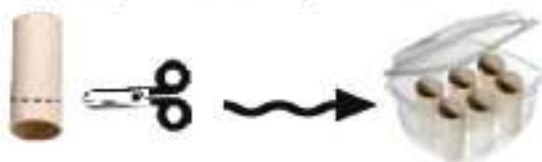
Construis ta mini serre !

Matériel :



Rouleau Boîte en plastique Terre Graines
transparente

Mets les rouleaux à la verticale dans la boîte
en plastique, coupe les si ils dépassent.



Remplis les de terre en tassant légèrement.

Dépose les graines dessus en les recouvrant de terre.

Arrose les et referme le couvercle. Fais des
petits trous dessus pour faire circuler l'air.
Après quelques jours ces graines vont
germer et les plantes vont pousser !
N'oublie pas d'aérer et d'arroser
quand la terre est sèche !



Titre du jeu

Suis le trait pour savoir à quel type d'insectes «
jardiniers » appartiennent ces insectes
« auxiliaires » nécessaires à la vie du végétal.

Prédateur

Je mange les pucerons
et les champignons des
des plantes, je suis...

Pollinisateur

Je permets la reproduction
des plantes et la production
de fruits transportant le
pollen avec mes pattes de
fleurs en fleurs, je suis ...

Recycleur

Je me nourris des déjections
animales, les transforme
en minéraux pour les
plantes, je suis

