

Le courrier

Voilà l'article du Courrier sur l'école à la ferme des Bois :

Lire l'article au format PDF [Télécharger](#)

Coteaux - « L'école à la ferme »

Ecoteaux

Découverte du monde agricole, une sympathique et belle initiative

« L'école à la ferme »



Le laboure, tu herbes, il sème, nous sarclons, vous récoltez, ils cuisinent: 1 chou, 2 tomates, 3 carottes... Français, maths, sciences naturelles, etc., la ferme se prête à merveille pour conjuguer toutes les matières scolaires, comme le démontre Sophie Boudry avec «L'école à la ferme», installée à Ecoteaux dans une spacieuse roulotte et sur le domaine, auprès des vaches, chèvres, lapins et poules.

Transmettre l'amour et le respect de la nature et faire connaître la vie à la ferme

Passionnée de tout ce qui touche le monde agricole, énergique et sympathique, elle cherche à transmettre son amour des animaux, de la nature, les valeurs avec lesquelles elle a grandi, faire connaître d'où viennent les choses, notre labeur 7 jours sur 7 et ainsi participer à redorer le blason de la paysannerie.

Le programme est mis en place en collaboration avec le professeur. Une participation d'AGIR

Les vaches ne pondent pas des briques de lait, les frites ne poussent pas sur les fritiers

«L'école à la ferme» est ouverte à tout le cycle scolaire tant pour les établissements publics que privés. Elle se déroule sur une journée ou une demi-journée. Le programme est mis en place en collaboration avec le professeur. Une participation d'AGIR

pour les écoles publiques permet des coûts très accessibles: Fr. 10.-/enfant pour une journée (minimum Fr. 200.-) et Fr. 5.-/enfant pour une demi-journée (minimum Fr. 100.-). Dans la roulotte décorée de panneaux didactiques, place aux jeux agro-pédagogiques et à la cuisine, pour laquelle de jolis tabliers verts attendent les futurs chefs. «Les enfants iront chercher les produits au jardin, au poulailler ou à la cave, afin de les découvrir tels qu'ils sont dans leur état brut. On préparera des tartes, dips, salades, œufs mimosa, etc. pour le pique-nique de midi» souligne Sophie Boudry. Tout au long de cet enseignement original, les sens seront mis à contribution: reconnaître les bruits, sentir le sentier pieds nus, caresser les lapins, les veaux, déguster fromages et confitures, bouger en allant rendre visite aux vaches dans leur ferme, à quelques centaines de mètres, les accompagner au pré en été ou leur pousser le foin dans les crèches en hiver.

leur généreuse collaboration à la préparation de ce concept, notre jeune agricultrice organisera le 24 novembre de 9h à 11h, une matinée portes ouvertes pour les autorités et les représentants scolaires. Aujourd'hui, elle est prête à accueillir, tout prochainement, sa première volée composée de deux classes de Lutry et faire définitivement partie des 400 prestataires suisses de «L'école à la ferme». Saluons cette belle initiative et souhaitons que de nombreux élèves puissent profiter de cet enseignement original et fondamental.

Gil Colliard

L'école à la ferme
Sophie Boudry, 079 690 16 68
sophie.boudry.sb@gmail.com

L'école à la ferme
www.ecolealaferme.ch

