Une journée à la ferme avec le Passeport Vacances de Bourg-en-Lavaux

Hier, dans le cadre du Passeport Vacances de Bourg-en-Lavaux, les enfants ont eu l'occasion de vivre une journée immersive à la ferme, entre découvertes, cuisine, animaux et nature. Une journée rythmée par les rires, les câlins… et un peu de terre sous les ongles !

Matinée : À l'étable avec les vaches

Nous avons débuté la journée « à la table auprès des vaches ». Une découverte de leur lieu de vie : leur alimentation, leur espace de déplacement, leurs habitudes et leurs particularités. Les enfants ont pu observer de près ces impressionnants animaux et mieux comprendre leur quotidien.

Puis, nous avons formé deux groupes. Le premier est parti avec Émilie pour découvrir la vache sous toutes ses facettes : ses besoins, ce qu'elle produit, et même sa « famille » – de la naissance à l'âge adulte. Elle leur parle également de leur estomacs et du danger des déchets en bord des routes. Pendant ce temps, l'autre groupe m'a accompagné pour visiter la salle de traite, comprendre son fonctionnement, découvrir la chambre à lait, et enfin passer un moment de tendresse avec nos jeunes veaux.

Les groupes ont ensuite échangé les ateliers, afin que chacun puisse vivre l'expérience complète. Un moment fort de cette matinée : la traite de notre vache en bois, Alsace – une activité ludique qui a beaucoup plu aux enfants.

Midi : Du potager à l'assiette

Une fois rentrés à la maison, direction le potager ! Ensemble, nous avons récolté ce dont nous avions besoin pour le repas : du persil, des oignons, de la salade verte, des pommes de terre et, en principe, des carottes. Mais surprise : les carottes ne poussaient pas encore ! J'en ai donc acheté chez notre maraîchère de Puidoux, tout comme des pommes de terre supplémentaires, car notre récolte ne suffisait pas.

De retour en cuisine, les enfants se sont transformés en petits chefs. Nous avons commencé par préparer les steaks hachés. Chaque enfant a mesuré les ingrédients, ajouté œufs, sel, poivre, oignons et persil, mélangé le tout, puis formé des boulettes prêtes à cuire.

Par petits groupes, les enfants ont ensuite épluché et râpé les carottes, coupé les pommes de terre pour les mettre au four, nettoyé la salade, préparé la sauce et, bien sûr, cuit les steaks. Une belle coopération culinaire qui s'est conclue par un moment très attendu : le repas ! Et quel régal ! Les assiettes étaient vides, les sourires nombreux… et les ventres bien remplis.

Après-midi : Les petits animaux

Après une pause bien méritée, l'après-midi s'est poursuivi avec de nouvelles découvertes. Nous avons à nouveau formé deux groupes : l'un m'a rejoint pour s'occuper des lapins. Les enfants ont nettoyé leurs bacs, donné à manger et à boire, et profité d'un moment câlin avec nos « lapereaux », nos adorables compagnons à longues oreilles.

Pendant ce temps, l'autre groupe est parti avec Émilie pour découvrir la basse-cour : poules, canards, cailles… Les enfants leur ont donné à manger, à boire, et ont appris quelques anecdotes amusantes et instructives sur ces petits animaux à plumes.

Après l'échange des groupes, nous avons terminé la journée en beauté avec une visite à nos chèvres. Entre rires, caresses et observations, ce fut un moment de proximité très apprécié.

Et pour clore cette magnifique journée, chacun a pu retirer chaussures et chaussettes pour parcourir notre sentier du pied nu. Une expérience sensorielle unique, où les pieds ont découvert différents matériaux naturels de la ferme – un dernier moment de connexion à la nature pour finir en douceur.

Une journée riche en émotions, en apprentissages, en rires et en partages. Merci à tous les enfants pour leur curiosité et leur enthousiasme, et à bientôt pour de nouvelles aventures rurales !
Merci Amandine, Sophie et Anne pour votre aide et votre participation tout au long de la journée !

A bientôt
Sophie













































