

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

Sous un magnifique soleil d'été, nous avons eu le plaisir d'accueillir les enfants du Passeport Vacances de Bourg-en-Lavaux pour une journée placée sous le signe de la découverte, de la nature et de la bonne humeur. Après avoir distribué les badges et présenté le programme de la journée, il était temps de partir à l'aventure !

À la découverte des animaux de la basse-cour

Les enfants ont été répartis en deux groupes. Avec moi, le premier groupe est parti découvrir les poules naines. Nous leur avons donné à boire et à manger, tout en observant leur comportement ainsi que celui des canards et des petits poulets. Pendant ce temps, le deuxième groupe accompagnait Émilie dans le poulailler des grandes poules, où ils ont également fait connaissance avec les cailles. Les enfants ont appris de nombreuses particularités sur la vie des volailles, leur habitat et leurs habitudes. Les groupes ont ensuite échangé afin que chacun puisse découvrir l'ensemble des animaux.

La chaleur étant bien présente, une récréation et une bonne pause boisson étaient les bienvenues avant de poursuivre nos aventures.

Des lapins bien choyés

Les groupes se sont ensuite reformés. Avec moi, les enfants ont retroussé leurs manches pour nettoyer les clapiers : retirer le fumier, installer une belle couche de paille fraîche, préparer le foin, les grains et l'eau pour chaque lapin. Bien sûr, chaque petit pensionnaire a aussi eu droit à son moment de tendresse et à de nombreux câlins.

Pendant ce temps, avec Émilie, l'autre groupe participait à la table du toucher. Grâce à leurs mains et à de nombreux objets, les enfants ont découvert différentes caractéristiques des animaux de la ferme : leur durée de vie, ceux qui rongent le bois, ceux qui avalent de petits cailloux pour mieux digérer, et bien

d'autres anecdotes passionnantes. Après l'échange des groupes, tous les enfants ont pu profiter de ces deux ateliers.

Du jardin à l'assiette

Direction ensuite le jardin pour récolter les ingrédients de notre repas. Salades, courgettes, betteraves, persil, oignons et ciboulette ont rejoint nos mains. Nous avons également observé les pommes de terre, récoltées la veille afin qu'elles puissent être cuites à temps pour notre salade. Les carottes, quant à elles, provenaient de la maraîchère de Puidoux, les nôtres étant encore trop petites pour être récoltées.

Une fois en cuisine, chacun a participé à la préparation du repas. Les enfants ont épluché et découpé les pommes de terre, puis par petits groupes, ils ont préparé les courgettes, râpé les carottes et les betteraves, ciselé le persil et la ciboulette, fait cuire les œufs, coupé le gruyère en petits dés, lavé la salade verte et faire la sauce à salade. Chacun avait une mission bien précise, et tous ont travaillé avec beaucoup d'application.

Afin que tout le monde trouve son bonheur, nous avons préparé plusieurs versions de notre salade : certaines sans sauce, d'autres avec des betteraves, d'autres encore avec des carottes. Ainsi, chacun a pu composer son assiette selon ses goûts.

Une fois toutes les préparations terminées, les enfants ont transporté les saladiers, les couverts et les boissons jusqu'à la grange, où la fraîcheur nous attendait pour partager ce délicieux repas préparé ensemble.

Une pause gourmande

Après le repas, chacun a profité d'un agréable moment de détente sur la place de jeux avant de retourner en salle pour confectionner les madeleines du goûter.

Comme de vrais pâtisseries, les enfants ont pesé les ingrédients, cassé les œufs, ajouté le sel, la poudre à lever, mélangé la pâte et rempli les moules. Pendant que les madeleines cuisaient doucement, nous sommes allés rendre visite aux chèvres. Elles ont reçu de nombreuses caresses, beaucoup d'herbe fraîche et, comme toujours, une bonne dose de câlins.

À la rencontre des vaches

Madeleines encore tièdes en main, nous avons poursuivi notre visite jusqu'à l'étable. Les enfants ont observé les vaches, appris à mieux les connaître et pris le temps de les caresser.

Deux ateliers étaient ensuite proposés. Avec moi, les enfants ont découvert la salle de traite et son fonctionnement. Ils ont appris que les vaches sont traitées deux fois par jour, matin et soir, tous les jours de la semaine. Nous avons ensuite visité la chambre à lait, où nous avons expliqué que notre lait est livré à la Laiterie d'Ecoteaux pour être transformé en délicieux produits comme le Gruyère, le beurre, les yogourts ou encore le lait de consommation. La visite s'est terminée par une rencontre toute particulière avec notre petit veau né la semaine dernière. Les idées de prénoms n'ont pas manqué : Feu, Flamme, Ficelle ou encore Fusée... Le choix final reste encore un mystère !

Pendant ce temps, avec Émilie, le deuxième groupe découvrait l'alimentation des vaches, le fonctionnement de leur système digestif ainsi que les dangers des déchets abandonnés au bord des routes, qui peuvent malheureusement être mortels lorsqu'ils sont ingérés par les animaux. Les enfants ont également eu beaucoup de plaisir à s'essayer à la traite sur notre célèbre vache Alsace. Avant d'échanger les groupes, nous faisons une pause dégustation madeleine avec un bon verre de lait.

Un final plein de rires

Pour terminer cette magnifique journée sous cette forte chaleur, rien de mieux qu'un grand jeu d'eau ! Répartis en équipes, les enfants devaient transporter de l'eau à l'aide d'un gobelet percé afin de remplir une bouteille le plus rapidement possible. Les éclats de rire ont rapidement remplacé l'esprit de compétition !

Une revanche s'est ensuite imposée, avec une règle amusante : interdiction de courir, seulement de tout petits pas ! Les fous rires étaient garantis, tout comme les éclaboussures. Après le jeu, chacun en a profité pour se rafraîchir un peu, ce qui était particulièrement apprécié sous cette chaleur estivale.

Il était alors déjà temps de reprendre le chemin de la gare et de se dire au revoir.

Un immense merci à tous les enfants pour leur enthousiasme, leur curiosité et leur bonne humeur tout au long de cette belle journée. Merci également aux accompagnants pour leur précieuse aide et leur présence. Nous vous souhaitons

un très bel été et espérons vous revoir un jour à la ferme !

A bientôt

Sophie









Madeleines

50g beurre  battre en crème

100g sucre 

½ sachet sucre vanillé 

1 pincée de sel  ajouter, mélanger

2 œufs  ajouter, mélanger

1 dl lait  ajouter, mélanger

150g farine 

1 cc poudre à lever ajouter, mélanger

Disposer dans le moule

Cuir 15 minutes à 220°C

Bon appétit !









