

Découvrir le métier d'agriculteur sur une journée avec le passeport vacances Moudon et région

Aujourd'hui, nous avons eu le plaisir d'accueillir les enfants du Passeport Vacances de Moudon et environs pour une journée placée sous le signe de la découverte de la ferme et du métier d'agriculteur. Après l'accueil et la distribution des badges, chacun était prêt à enfiler sa casquette de fermier pour vivre une journée riche en découvertes et en activités.

Les poules et les canards n'attendent pas

Les enfants se sont répartis en deux groupes. Avec Émilie, un groupe est parti découvrir le poulailler des grandes poules et des cailles. Ensemble, ils ont observé leur habitat, appris comment elles vivent et participé aux soins quotidiens en leur donnant à manger et à boire.

Pendant ce temps, le deuxième groupe m'accompagnait auprès des poules naines et des canards. Nourrir les animaux, remplir les abreuvoirs, les observer de près, les caresser et découvrir leurs particularités : autant de petits gestes qui font partie du quotidien d'un agriculteur.

Puis nous avons échangé les poulaillers afin que chaque enfant puisse découvrir les différents animaux.

Des lapins bien soignés

Après une récréation bien méritée, nous avons reformé nos deux groupes.

Avec Émilie, les enfants ont découvert la table du toucher. Il s'y cache plusieurs objets appartenant aux animaux ou leur correspondant afin de découvrir certaines de leurs particularités.

De mon côté, chacun s'est occupé d'un lapin et de son clapier du début à la fin. Par petits groupes, les enfants ont retiré la litière souillée, nettoyé les bacs au jet d'eau, remis une belle couche de paille propre avant de distribuer le foin, les grains et l'eau fraîche. Un vrai travail d'équipe qui leur a permis de découvrir tout le soin nécessaire au bien-être des animaux.

Comme toujours, les groupes ont ensuite échangé leurs ateliers afin que chacun puisse vivre les deux expériences.

Un repas préparé par les enfants

Les animaux étant parfaitement soignés, il était temps de préparer notre propre repas.

Petit tour par le potager pour y récolter salades, pomme de terre et tomates. Mais quelle surprise de ne pas en trouver. Eh oui, les salades sont trop petits, elles ne poussent plus avec ces chaleurs et les tomates ne sont pas encore mûres. Pour les pommes de terre, nous les avons déjà récoltées car avec ce chaud elles risquent de germer. De ce fait, je leur explique que je suis allée chercher des légumes chez notre maraîchère de Puidoux hier.

Nous avons quand même pris du persil et de la ciboulette pour mettre dans nos steaks hachés.

Ensuite, tout le monde s'est retrouvé en cuisine pour participer aux différentes préparations : pour commencer nous préparons les steaks hachés, puis chacun va éplucher les pommes de terre. Ensuite nous partageons les tâches en plusieurs groupes. 2 élèves vont avec une responsable cuire les steaks hachés et les chipolatas, 2 élèves ont nettoyé et essoré la salle verte, un groupe à couper les tomates pendant que le dernier groupe préparait la sauce à salade. Les plus rapides se sont chargés de la vaisselle, des couverts et de tout ce qu'il fallait pour installer le repas. Nous voilà en route pour aller manger à la grange au frais.

Quel régal ! Un immense bravo aux enfants qui ont préparé ce repas avec beaucoup de sérieux et d'enthousiasme.

Après une pause, nous voilà parti en salle pour confectionner des madeleines. Chacun a pu participer à la confection des madeleines. Peser le sucre ou la farine, ajouter les oeufs, le lait ou encore le sel et la levure. Chacun à mélanger avant que nous les mettions dans les moules. Pendant la cuisson des madeleines, nous voilà parti découvrir les chèvres.

Direction les chèvres

Ce fut l'occasion de les caresser, de les observer de près et d'en apprendre davantage sur leurs habitudes de vie, tout en partageant de nombreux éclats de rire.

À la découverte des vaches laitières

L'après-midi s'est poursuivi à l'étable où deux nouveaux ateliers attendaient les enfants.

Après un moment câlin et donner à manger aux vaches nous dégustons les madeleines avec un bon verre de lait.

Puis nous faisons 2 groupe. Avec Émilie, ils ont découvert l'alimentation de la vache, son impressionnant système digestif ainsi que les dangers que représentent les déchets abandonnés au bord des routes pour les animaux. Pour terminer, chacun a eu le plaisir de traire notre fidèle vache Alaska, un exercice qui a fait naître bien des sourires !

Pendant ce temps, l'autre groupe m'accompagnait à la salle de traite. Nous avons découvert le fonctionnement de la traite, le parcours du lait depuis la vache jusqu'à la chambre à lait, puis parlé de son transport jusqu'à la laiterie d'Écoteaux où il sera transformé en de nombreux produits laitiers. Les enfants ont d'ailleurs rivalisé d'idées pour citer tout ce que notre lait permet de fabriquer !

Notre visite s'est terminée auprès des jeunes veaux. Les plus téméraires ont tendu leurs doigts aux petits gourmands qui les ont aussitôt tétés, provoquant de nombreux éclats de rire.

Les groupes ont ensuite échangé afin que chacun puisse profiter de l'ensemble des découvertes.

Merci à tous !

Un immense merci aux enfants pour leur enthousiasme, leur curiosité et leur bonne humeur tout au long de cette journée. Vous avez travaillé avec plaisir, pris soin des animaux avec beaucoup d'attention et préparé un délicieux repas dont vous pouviez être fiers.

Merci également aux accompagnantes pour leur présence et leur précieuse collaboration.

Nous vous souhaitons une belle reprise et espérons que cette journée passée à la ferme vous laissera de merveilleux souvenirs !

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 !

