Module : L’étable, c’est vachement bien!

- **Cycle: 3**
- **Durée:** 5h30 avec le repas
- **Cible:** élèves de 11 à 15 ans

Contenu pédagogique

Les élèves vont découvrir le processus de fabrication du Gruyère et la gestion d’une étable.

Le module se déroule en 3 parties:

- La première partie se passe à la laiterie, fromagerie d’Ecoteaux
- La deuxième partie se fait à la ferme des vaches de Fochaux
- La troisième partie est le repas de midi: dégustation d’une fondue ou d’une raclette préparée à la ferme des Bois par les élèves

A l’étable nous aborderons:

- les besoins de la vache
- la production laitière et sa diététique
- les fourrages et les cultures.
- Les normes, les lois agricoles et des notions d’économie.

Les élèves pourrons approcher les vaches et leurs veaux à l’étable. ©ecolefermedesbois.ch

Détail

Le module est prévu sur une matinée.

Le repas du midi est facultatif.

Réservation: dès maintenant sur le site ou par téléphone.

Liens PER

- MSN Utilisation de la démarche scientifique
- MSN34 Mesure de grandeurs et conversion d'unités
- MSN37 Système digestif, cardiovasculaire et respiratoire
- MSN38 Le vivant et les écosystèmes. Mode de reproduction et transmission d'informations
- CM Éducation naturelle et nutritionnelle
- CM35 Sens et besoins physiologiques
- CM36 Équilibre alimentaire
- CM37 Sensibilisation à l'importance d'une alimentation équilibrée
- CT Communication, Stratégie d'apprentissage, Démarche réflexive
- FG Santé et bien-être, Choix et projets personnels, Interdépendances
- FG36 Prendre une part active à la préservation d'un environnement viable

Tarif

École publique subventionnée : CHF 120.- pour 20 élèves (CHF 5.- par élève supplémentaire)

Les frais du repas sont à la charge de la classe.
Groupe privé : selon le nombre d'élèves