

MON VOISIN PAYSAN

La Gazette 2020-21

Le projet fédérateur

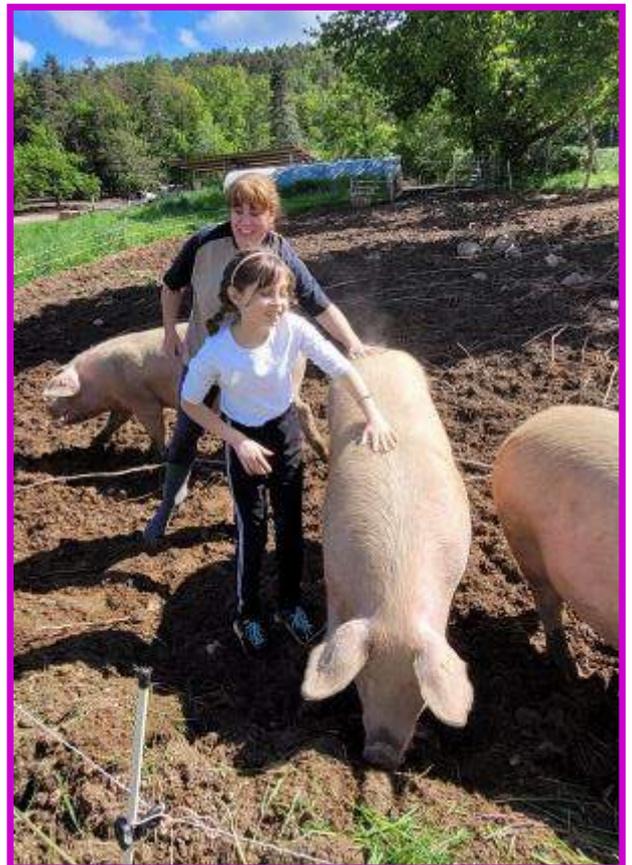
À travers son projet éducatif et fédérateur, le PNRLF apporte un soutien technique et financier aux établissements scolaires souhaitant s'engager ou conforter leurs projets pédagogiques.

Depuis 2017, le projet « Mon Voisin Paysan » permet de sensibiliser les enfants, les enseignants et les habitants aux enjeux de l'agriculture et aux thèmes qui lui sont liés.

Le thème global de l'agriculture est traité sous différents axes : agriculture et biodiversité, agriculture et paysages, agriculture et alimentation, agriculture et élevage, agriculture et énergie, agriculture et saisons...

Les chiffres de cette année riche en découverte

- ⇒ 700 jeunes citoyens de demain,
- ⇒ 28 Classes participantes et autant d'enseignants,
- ⇒ 18 animateurs pour les accompagner,
- ⇒ 28 paysans qui ont ouvert leurs fermes,
- ⇒ 112 demi-journées d'animation
- ⇒ 40 000€ mobilisés



Une nouvelle forme de valorisation

Compte tenu de l'impossibilité à organiser les grandes journées d'échange habituelles; nous avons fait le choix cette année de proposer une valorisation sous forme d'un petit journal.

Voici donc les découvertes des Classes qui ont participées au projet **Mon Voisin Paysan 2020-2021.**

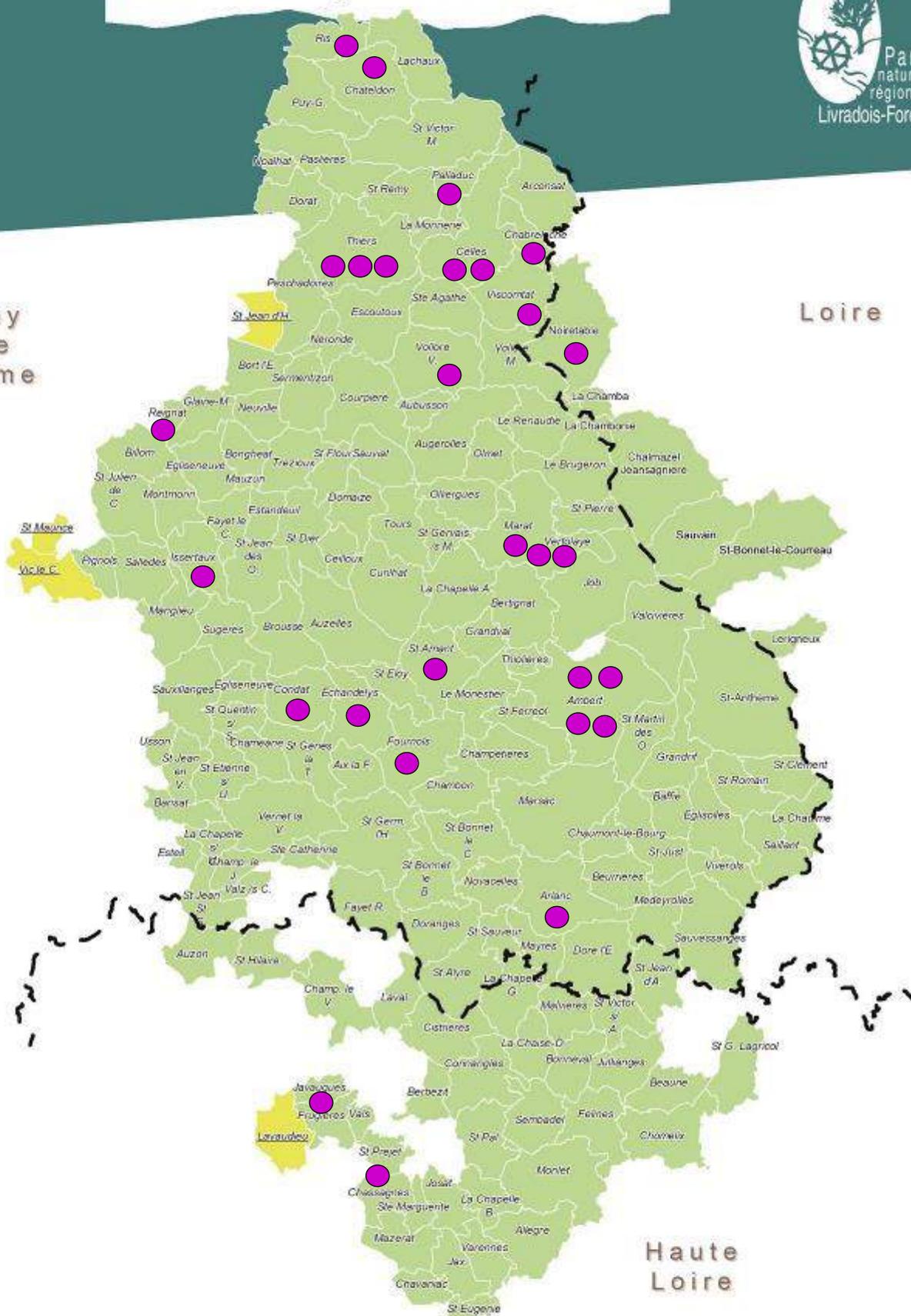
Les projets Mon voisin Paysan 2021-22

Parc naturel régional Livradois-Forez



Puy de Dôme

Loire



Commune classée en attente de classement



Commune associée

0 10 000 20 000 Mètres

Sources : BDCarto@IGN98, PNRLF
© Parc Livradois Forez 05/2018

Ambert
Ecole les Copains / PS - MS
Virgine Ferret

Accompagnés par Annaïg -
Les poussins du Coq noir

Chez le voisin Paysan :
Jean Luc Ferret

La vache

son lieu de vie
l'étable

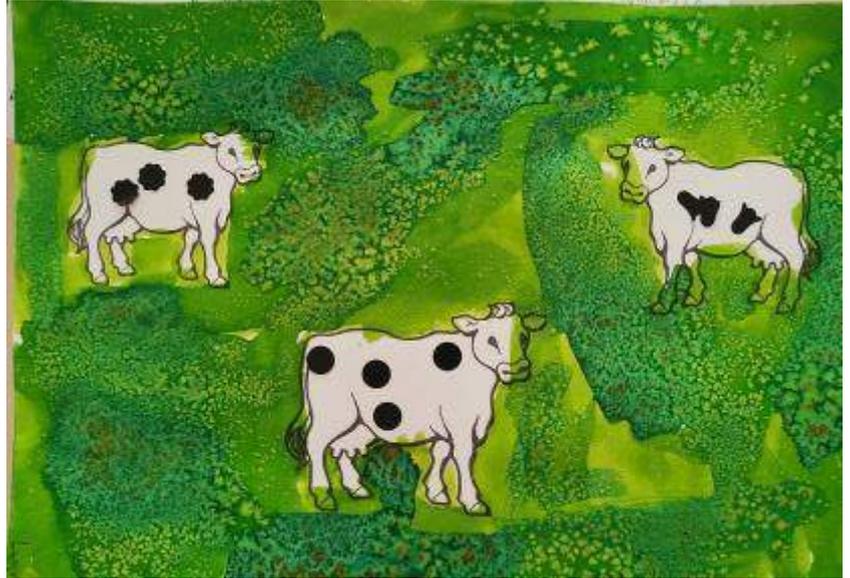
son portrait
cornes, oreilles, queue, tête, nez, pattes, poitrine, mufle

elle se déplace :
court, marche

la vache mange :
foin, herbe

la vache et ses petits

la vache nous donne :
lait, fromage, beurre, yaourt, viande



Le mouton

son lieu de vie
la bergerie

son portrait
oreilles, toison, queue, tête, nez, pattes

il se déplace :
court, marche

le mouton mange :
herbe, foin

la brebis et ses petits
Le mouton est herbivore

le mouton nous donne :
laine, gigot

Le bélier
La brebis
L'agneau

La poule

son lieu de vie
le poulailler

son portrait
bec, crête, tête, queue, barbillon, pattes

elle se déplace :
court, marche, vole

la poule mange :
graines, pain, vers, salade

la poule et ses petits

la poule nous donne :
œufs, poulet, dinde





La chèvre

son lieu de vie

la chèvrerie

son portrait

elle se déplace :

saute court

la chèvre mange :

la chèvre et ses petits

la chèvre nous donne :

lait fromages

Le cochon

son portrait

son lieu de vie

la porcherie

il se déplace :

court

le cochon mange :

le cochon est omnivore

la truie et ses petits

Le cochon

La truie

Le porcelet

le cochon nous donne :



Le lapin

Il vit dans le clapier

Le lapin

La lapine

Le lopereau

Le lapin est herbivore

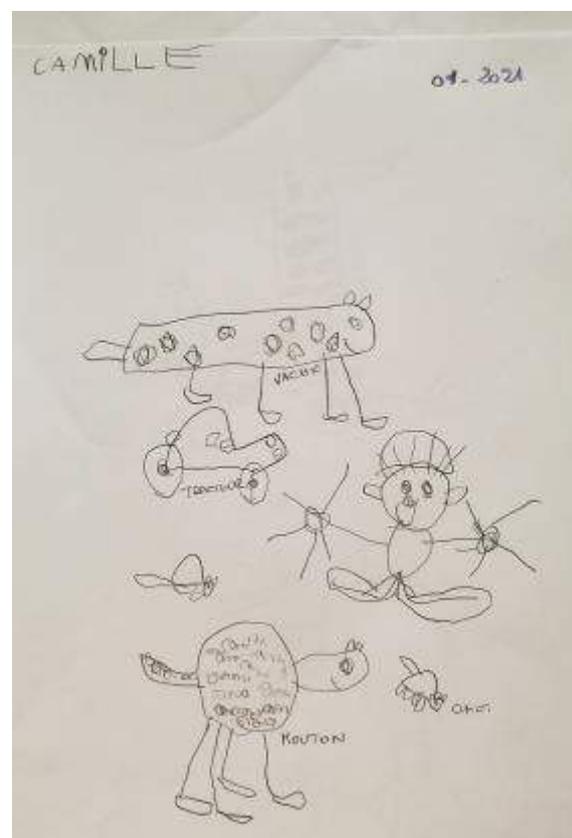
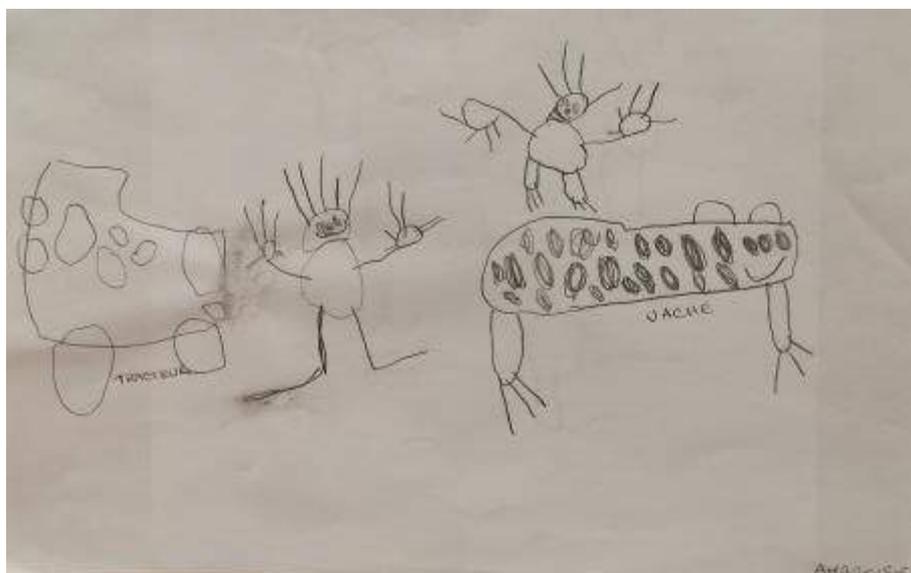
Il se déplace

Il marche et saute

La lapine est un mammifère. Elle allaite son petit.

Il nous donne

La viande



Dessins des maternelles



Ambert
Ecole les Copains / GS
Agnès Dubois

Accompagnés par Annaïg -
Les poussins du Coq noir

Chez le voisin Paysan :
Carole Farre



SORTIE A LA FERME
de Courtine à Job avec Annaïg dans le cadre du projet
MON VOISIN PAYSAN avec le Parc Livradois Forez
le jeudi 27 mai 2021





Lecture de l'album « Un Boa à la Ferme »
par Annaïg et pique nique dans les prés.





Le coq – La poule - Les poussins



Le chien – La chienne –
Le chiot



On voit les 2 vaches de la ferme Marguerite et Nestorine. Les animaux partagent le même pré, ils sont habitués comme cela. Les mâles sont dans un pré séparé.

Le taureau – La vache – Le veau



Les veaux étaient dans l'étable.





Le bélier – La brebis –
L'agneau

Le cochon (ou verrat)
La truie – Le porcelet



Les truies s'appellent Peppa et Pig et
elles ont 11 porcelets.
Le papa des porcelets est Maurice.



Le bouc
La chèvre
Le chevreau





L'étable avec les réserves de foin pour l'hiver



Exploration de la nature dans la prairie avec Annaïg avec des loupes, des amplificateurs de bruits...



Et si on jouait sur le tas de fumier ?



Carole montre comment on fait du fromage à partir du lait de ses brebis. Elle découpe le caillé et enlève le petit lait.



Des tommes en train de sécher à la cave .
La dégustation avant de repartir en bus.



Un immense merci à Carole et Annaïg !

Mon voisin paysan – 2021-2021

Collège Saint Joseph, Ambert

Classes de 6^{ème} (32 élèves)

Porteurs du projet: Hugo Sadourny, Olivier Domarle

Accompagnés par
Stefanie -
Jardin pour la Terre

Chez le voisin Paysan :
Gérard et Ghislaine à
Valcivière

La production de fruits

Le programme vise à donner aux élèves une image des vergers comme un écosystème très diversifié dans lequel l'Homme insère une production nourricière et commerciale. Nous nous sommes basés sur le verger du collège et la visite d'une exploitation de fruits rouges à Valcivières, chez M et Mme Blanchard.

Dans un premier temps, les élèves ont travaillé sur leur représentation du verger, enrichie par un exercice ludique. L'exposition "les vergers" de la CPN et prêtée par le PNRLF a été affichée dans le hall plusieurs jours et a servi de support pour découvrir la biodiversité des vergers. Par la suite, les séances en SVT ont été réinvesties en travaillant sur le cycle des arbres fruitiers. A cette occasion, les framboisiers ont été bouturés et plantés. Avec la belle saison, les installations du jardin et du verger du collège ont pu être exploitées en explorant toute sa biodiversité par des captures, des observations et des déterminations. Pour clôturer le programme, tout le groupe est allé visiter l'exploitation de M et Mme Blanchard à Valcivières, des producteurs de fruits rouges transformés et commercialisés en sorbets.



Illustration

1: Séances

en classe sur la représentation des vergers et préparation des boutures de framboisiers.

Illustration 2: Représentation imaginaire de l'écosystème du verger avec toute sa biodiversité (Jeu Jardin sans frontière)

Illustration 3: Captures des "petites bêtes" et identifica-

tions dans les herbes hautes, l'herbe fauchée, les arbres et le sol pour évaluer la biodiversité. Activités dans la salle de classe Pierre Rabhi en plein air, au potager du collège.



Illustration 4: Visite de l'exploitation de Gérard et Gislaine à Valcivières, producteurs de fruits et transformation. Les élèves devaient identifier les espèces cultivées à l'aide d'un herbier imprimé. De gauche à droite et de haut en bas, l'amélanchier ; explications sur l'entretien des sols, l'arrosage, la lutte contre les nuisibles ; le groseillier ; le fraisier ; la dégustation de sorbets.



Quelques-unes des impressions recueillies auprès des élèves:

Ce que j'ai appris:

"J'ai appris que des animaux et des insectes sont très utiles pour les paysans."

"J'ai appris à reconnaître des insectes".

"J'ai appris ce que c'est un piège à Suzuki !" (espèce *Drosophila suzukii*)

"J'ai appris à identifier des espèces parmi la faune et la flore."

"J'ai appris à faire du bouturage."

Ce qui m'a le plus intéressé:

"C'est chercher des insectes", "déterminer les espèces avec l'aide des livres."

"C'est de dessiner pour représenter un verger."

"C'est de reconnaître les arbres".

Ce qui m'a le plus marqué:

"Quand on a trouvé le serpent" (couleuvre vipérine trouvée morte après le passage de la faucheuse).

"On a attrapé une araignée enceinte !" (araignée-loup qui transporte son cocon).

"Il y a des insectes bizarres".

"C'est l'œuf de ver de terre que j'ai trouvé dans le compost".

"Les sorbets étaient trop bons !".

Ce qui m'a le moins plu:

"Chercher les insectes dans l'herbe".

"Beurk, la larve de cétoine dorée !".

"Lorsque l'on a trouvé le serpent mort dans l'herbe".

Ambert
Collège Jules Romains
Club Nature
Alexandre Dajoux

Accompagnés par Fabien
A pas de Lynx

Chez le voisin Paysan :
GAEC Chauve

Ce projet s'inscrit dans un projet plus vaste de « défi nature » du collège dans le thème de l'apiculture.

Nous avons abordé l'environnement global en lien avec les spécificités de l'abeille, afin de permettre aux élèves de développer des moyens et outils pour percevoir et classifier leur environnement, aborder la notion de continuité écologique.

Les élèves ont construit, installé et conduit leurs ruches dans les locaux et jardin du collège.



Présentation du projet mené par la classe de 6^e du Collège Jean Auguste Sénèze d'Arlanc, dans le cadre du projet fédérateur « Monvoisin paysan » proposé par le Parc Naturel Régional Livradois-Forez.

Chez le voisin Paysan :
Sylvain Iemoine

Accompagnés par
Stéphanie -
Jardin pour la Terre

À la découverte de Maya, l'abeille domestique, *Apis mellifera*

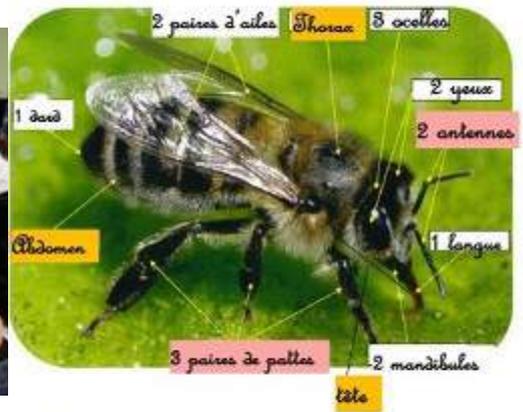
Première animation :

Le but était de nous familiariser avec les abeilles. Stéphanie, notre animatrice, nous a d'abord fait visionner un épisode de « c'est pas sorcier sur les abeilles » et ensuite nous avons travaillé par groupe à l'aide d'une ruche pédagogique.

Différences entre abeille et guêpe



Anatomie de l'abeille



Tous les insectes ont en commun un squelette externe, trois paires de pattes, une paire d'antennes et un corps en trois parties (tête, thorax, abdomen).

Deuxième animation :

Nous avons ensuite avec notre enseignante, Mme Cartier, pu élaborer différentes petites affiches pour la classe.

Cette matinée a été riche en informations, et nous a permis de mieux aborder les suivantes.

Nous nous sommes rendus au Jardin pour la Terre, c'est à cet endroit que « notre ruche » sera installée. Nous avons rencontré Sylvain, un apiculteur.



Ce jour là, Stéphanie et Sylvain nous ont proposé un jeu afin que nous mettions dans la peau des abeilles. Nous avons découvert le principe de fonctionnement d'une ruche et les différents métiers des abeilles.

En fonction des saisons les abeilles sont plus ou moins actives. L'été soumises à de nombreuses tâches, elles ne vivent que 30 à 40 jours .

Les abeilles ont d'abord le métier de nettoyeuse : elles font le ménage dans la maison. Elles gardent la ruche propre et en bonne santé.

Les nourrices s'occupent des œufs mais aussi des larves (du couvain) pour les réchauffer et leur apporter une nourriture essentiellement composée de pollen et de miel.



Ensuite, elles deviennent cirières ou maçonnes : elles sécrètent la cire qui leur permet de construire leurs ingénieuses alvéoles (les rayons de la ruche).



Elles sont ensuite affectées au poste de ventileuse : elles sont parfois des centaines en plein été à battre des ailes pour réguler la température de la ruche.

Ensuite, elles deviennent gardiennes : elles surveillent l'entrée de la ruche et protègent la colonie des ennemis.

Enfin, les abeilles d'été passent la moitié de leur vie en étant butineuses.

Elles virevoltent jusqu'à plusieurs kilomètres alentour pour ravitailler tout le monde en nectar, pollen et miellat.

Pour récolter le nectar, elles vont de fleur en fleur. Elles l'aspirent grâce à leur longue langue, elles le stockent au niveau de leur jabot, où il sera prédigéré et ensuite transporté jusqu'à la ruche.

Une fois arrivée à destination, une abeille recrache le tout pour le passer à une autre, qui le passera à une autre...

Pour remplir un jabot de nectar, une abeille doit visiter 200 à 300 fleurs.

Le miel est le résultat de ce travail . Après maturation dans une alvéole, les abeilles maçonnes viendront la recouvrir avec une opercule de cire pour le conserver. Les abeilles viendront ensuite puiser dans ces réserves au cours de leur vie (notamment durant l'hiver).

Les abeilles récoltent aussi le pollen des fleurs qui permettra de nourrir les larves. Attention, le pollen n'intervient pas dans la fabrication du miel.

Les butineuses prélèvent aussi une sorte de gomme résineuse au niveau des bourgeons de certains arbres comme le bouleau ou le peuplier. Cette gomme mélangée à leurs sécrétions salivaires donnera la propolis qui permet de colmater les interstices de la ruche.

Les abeilles récoltent aussi le miellat (issu des déjections de pucerons qui se nourrissent de la sève des sapins). C'est ainsi qu'est fabriqué le miel de sapin.

Nous comprenons donc que les abeilles vivent en colonie. L'essaim constitue une société à part entière, et peut vivre éternellement. Pour les abeilles d'été, la seule chose qui compte, c'est de constituer assez de réserves pour les abeilles d'hiver.

En effet, les abeilles d'hiver (beaucoup moins nombreuses) ont pour mission de maintenir la ruche et le couvain à une température comprise entre 15 et 20°C.

Nous avons aussi vu que la ruche n'était pas seulement occupés par des abeilles ouvrières mais aussi par des faux-bourdon et une reine.



La tâche principale de la reine est de pondre entre 1500 et 2000 oeufs par jour au plus fort de l'été. C'est le chef d'orchestre de la ruche. Elle se nourrit de gelée royale, ce qui lui assure une durée de vie de 4-5 ans.

Les faux-bourdon quant à eux ne sont pas dotés d'outils pour la récolte : ils ne possèdent pas de peigne, ni de corbeille à pollen et une langue très courte. Incapables de butiner, ils puisent dans les réserves de miel de la ruche. Ils ne possèdent pas non plus de dard. Ils sont sans moyen de défense. À la fin de l'été, ils sont chassés et meurent hors de la ruche. Ils sont plus trapus et plus velus que les ouvrières. Ils sont indispensables à la colonie, c'est eux qui vont féconder la reine. Ceux qui y parviennent en meurent : leur appareil génital est arraché lors de la fécondation.

C'est la reine qui décide du sexe de ses descendants :
Un ovule fécondé donnera une abeille femelle, de préférence des ouvrières.
Un ovule non-fécondé donnera naissance à un faux-bourdon.

Le cycle de vie des abeilles : 4 stades de développement :

Ce qui rend les abeilles aussi performantes, c'est qu'elles ont des capacités sensorielles étonnante et un langage très élaboré. En effet, elle communique entre elle grâce à la danse. La danse en rond et la danse frétillante ou en huit. Ces danses leur permettent d'échanger des informations concernant une source de nourriture.



Troisième animation : La rencontre avec un apiculteur.

Pour préparer cette matinée nous avons préparé un questionnaire afin d'interviewer SYLVAIN.

Rencontre avec un apiculteur

Qu'est-ce que l'apiculture ?

L'apiculture est une activité agricole qui consiste à élever des abeilles dans le but principal d'en extraire le miel.

Qu'est-ce qu'un rucher et comment est-il construit ?

Un rucher est un ensemble de ruche.

Comment l'abeille fabrique-t-elle le miel ? 4- Est-il difficile de devenir apiculteur ?

C'est un métier qui doit tout d'abord être motivé par la passion pour les abeilles. 5- Depuis quand faites-vous ce métier ? 15 ans environ

Vendez-vous le miel produit ? Oui, à des particuliers
Calme, minutie et rapidité sont les qualités requises pour ouvrir les ruches afin de déranger le moins possible la colonie.

Dans quelques temps, la récolte du miel pourra avoir lieu.





Quels miels produisez-vous ? Du miel toutes fleurs (ronce , framboisiers...) ? Comment différenciez-vous les miels ? Par la couleur, le goût, et les saisons

Quelle est la température d'une ruche ? 30°C environ

Où peut-on trouver les matériels adéquats utiles à l'élevage ? Sur des sites spécialisés.

Comment les abeilles élisent-elles leur reine ?

Lorsque la reine périt ou qu'elle part de la ruche pour ériger une nouvelle colonie, les abeilles doivent élire une nouvelle reine. Il faut préciser en effet que seule la reine pond des œufs. Pour en élire une, les abeilles choisissent

quelques larves qu'elles entreposent dans des alvéoles spéciales qu'on appelle « loges royales ». Ces larves seront exclusivement nourries avec de la gelée royale. Après la mutation en abeille, la plus forte éliminera ensuite les faibles.

Et si elles ne parviennent pas à faire développer une reine ?

Dans ce cas, l'éleveur peut en acheter auprès des professionnels de l'élevage des reines. 12- Les abeilles peuvent vivre combien de temps ?

Les reines ont une durée de vie qui peut atteindre les cinq ans vu la qualité de leur alimentation. Pour les autres abeilles qui ont été nourries au pollen et au miel, elles ne vivront que cinq semaines.

Comment éviter les piqûres lors de l'élevage d'abeilles ?

Pendant la collecte du miel, il est toujours recommandé de se munir de toutes les protections utiles avant de procéder à une telle opération. L'enfumage est aussi une technique pour « endormir » les abeilles, ce qui facilite la collecte.

Comment reconnaît-on une abeille malade ?

Lorsque l'abeille éprouve des difficultés à voler, lorsque ses ailes sont atrophiées, lorsqu'on trouve des abeilles ou des nymphes mortes dans les alvéoles, il faut procéder au traitement.

Comment empêchez-vous vos abeilles de mourir de faim pendant les mois d'hiver ? En leur laissant une réserve de miel ou en leur donnant du sucre

Dans quelles conditions climatiques peut-on obtenir du miel ? Il doit y avoir beaucoup de chaleur et pas trop de vent ni de pluie.

Dans combien de temps retirez-vous le miel d'une ruche après avoir installé une nouvelle colonie ?

On peut retirer le miel vers mi-juillet.

Comment et quelles sont les méthodes utilisées lors de la récolte ? On enlève la partie supérieure de la ruche

Cette interview nous a permis de compléter notre Carnet de bord et d'en connaître un petit peu plus sur le métier d'apiculteur et les abeilles.



Au cours de cette matinée, avec Sylvain, nous avons eu la chance de découvrir ses ruches. Nous avons enfilé une tenue appropriée et nous sommes parties visiter les abeilles.

Quatrième animation :

C'est le grand jour ! Nous allons enfin participer à l'installation de notre ruche au Jardin pour la Terre. Malheureusement, les températures printanières ayant tardées à se manifester nous avons simplement pu voir la structure sans les abeilles de notre ruche .



La ruche est vide et c'est déjà lourd ! 7 kg Pleine de miel , une ruche peut peser jusqu'à 40 kg !



Vous pourrez donc apercevoir la ruche de la classe de 6^e du Collège Jean Auguste Sénèze d'Arlanc, sur l'île du Jardin pour la Terre.

La matinée s'est terminée par divers petits jeux et observations.

Nous avons pris plaisir à nous intéresser aux abeilles et à participer à leur **préservation** .

Ne l'oublions pas, **il faut protéger les abeilles** , elles jouent un grand rôle dans la reproduction des plantes, elles représentent un **facteur de pollinisation** très important dans l'agriculture.

Sans elles, nous assisterions à la disparition de nombreuses espèces végétales dont les arbres et les arbustes à fruit. Elles permettent le maintien de la biodiversité (animale et végétale).

Nous tenons à remercier l'ensemble des personnes qui nous ont permis de mener à bien notre projet dont Stéphanie : notre animatrice, Sylvain : notre apiculteur , Franck : un jardinier du Jardin pour la Terre, nos professeurs Mesdames Cartier et Laloux.

Celles sur Durolle
Ecole
Classe Cm1 et Cm2
Jean François Delaire

Accompagnés par Valérie
CPIE Clermont Dôme

Chez le voisin Paysan :
Au bon Boeuf

La visite de la ferme "au bon boeuf."

Nous sommes partis à pied de l'école pour nous rendre au village de Martignat. Avec Valérie, nous avions repéré l'itinéraire sur une carte d'état major. Au bout de 20 mn, nous sommes arrivés à la ferme de M. Séchal. C'est Pierre qui nous a accueillis puis Fanny nous a fait visiter l'exploitation. Nous sommes allés voir les moutons, fermés dans la bergerie. C'est une race à tête noire, ils bêlaient beaucoup car ils attendaient leur repas. Puis, ce fut le tour du poulailler. Nous avons découvert des poules cou-nu. C'est une race ponduse au contraire des poulets de chair. Elles sont élevées en plein-air avec des canards et des oies qui couvaient pendant que le jars montait la garde ! La visite a continué vers la porcherie. Dans un hangar, les truies allaitent leurs nombreux porcelets. Les mères sont couchées dans des cases munies de barrières qui empêchent qu'elles écrasent leurs petits. Les porcelets sont gardés sous des lampes chauffantes car ils sont fragiles et ne doivent pas prendre froid. Les adultes eux se trouvent dehors, dans un enclos. Ils sont nourris avec des pommes de terre cuites et de l'aliment tout prêt. Les porcs adultes, truies et verrats, sont des animaux dangereux. Il ne faut pas s'en approcher. Les queues des cochons sont coupées pour éviter qu'ils se mutilent. Nous sommes ensuite montés dans la stabulation des vaches. Il y avait : des piémontaises, des blanc-bleu-belge, des charolaises... La race blanc-bleu-belge ne peut pas vêler seule, il faut donc faire une césarienne pour aider le veau à venir au monde. C'est le vétérinaire qui intervient. A la ferme du Bon boeuf il n'y a que des races à viande ou des races mixtes. La visite s'est achevée par un quiz et une dégustation de saucisson. C'était un bon moment de découverte !

Le cheval d'Auvergne



Utilisation aujourd'hui
on s'en sert dans les centres équestres

Utilisation autrefois: avant on l'utilisait pour la traction animale.

Le poids du cheval d'Auvergne est de environ 500 kg.

Le Coarcté
Le Coarcté
est utilisé pour mettre le tapis et la selle.

Origine

Le cheval d'Auvergne est une race locale qui a l'avènement d'une ère moderne.

La taille

La taille du cheval d'Auvergne est de 1,45 m à 1,55 m.

Ses qualités:

Ce cheval est très calme envers les enfants. Il se laisse monter facilement.

Il est idéal pour le TREC. Il est très rustique.

Très bon vecteur de tourisme.

L'âne



Son origine:

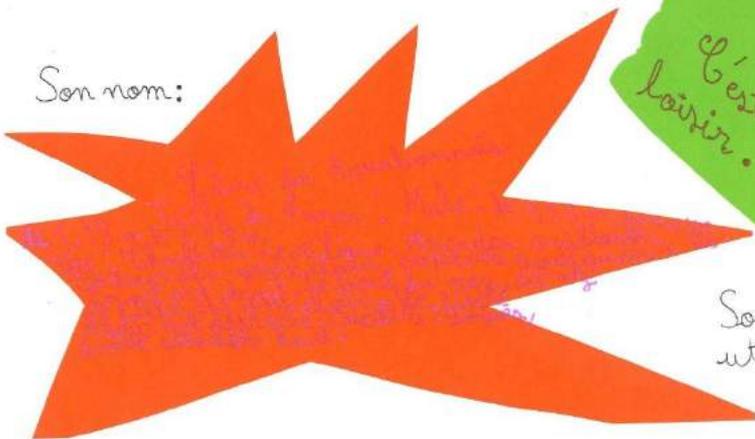
Il est originaire du Bourbonnais, de l'arrondissement de Moulins et du canton de Souvigny.

Ses qualités:

Il est apprécié pour :

- sa rusticité (qualité des os, aptitude à la marche...)
- son adaptation à sa région d'origine (climat et géographie).

Son nom:



Il était utilisé pour les travaux de labour/de hersage et de fenaison et aussi comme moyen de transport.

C'est un animal de compagnie et de loisir.

Son utilisation:



Le nom.

La Salers
1,40 m au garrot
740kg...

Les qualités.

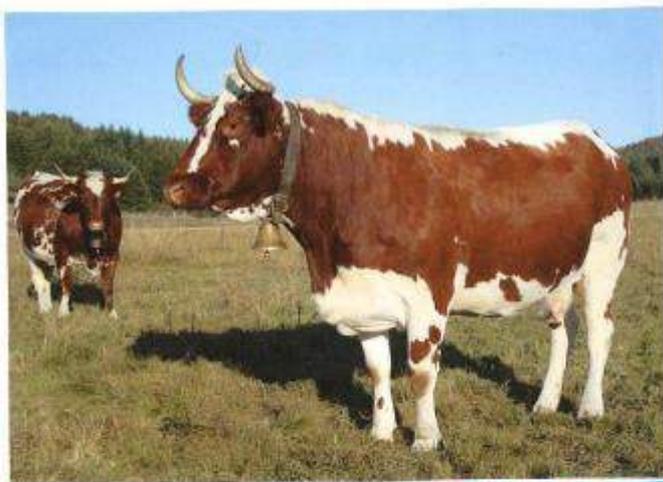
Elle est rustique, elle peut marcher longtemps et dans des terrains difficiles, elle est ^{de} bonne taille, elle est une très bonne nourrice. Elle peut allaiter deux veaux à la fois.

L'origine.

La race Salers s'est développée à partir de l'Ouest du département du Cantal sur une partie plus ou moins importante des départements de la Haute-Loire, Puy-de-Dôme, de la Corrèze, du Lot et de l'Aveyron. Son berceau d'origine est situé principalement en Auvergne.

L'utilisation.

La Salers est une très ancienne race, elle était utilisée à l'origine pour la production de fromages et la traction animale. La création de son livre généalogique en 1908 a permis de fixer les caractères originaux de cette race. Aujourd'hui, elle produit du lait pour la fabrication du Cantal.



La Fleischschaff est une race originaire du Puy-de-Dôme. Son berceau est le sud-ouest de la chaîne des Furgs au Sud-Ouest de la vallée de l'Arant. Un deuxième centre d'élevage se situe autour d'Amboise dans le Loiret (Institut d'Élevage 2007).

UTILISATION
La Fleischschaff est une race rustique utilisée pour produire du bœuf et du lait. Elle est aussi utilisée dans la traction animale.

Qualités
Elle possède une excellente qualité de viande, elle est rustique et résistante aux maladies. Elle est utilisée pour la production de viande et de lait. Elle est aussi utilisée dans la traction animale.

La race Fleischschaff



La chèvre du Massif Central

Utilisation
 Elle est avant tout
 élevée pour son lait et la
 production fromagère.

L'origine
 La chèvre du Massif
 Central : Limousin, Berry,
 Vallée du Rhône.

Qualités
 Ses qualités sont qu'elle
 est robuste, rustique et
 résistante aux intempéries.



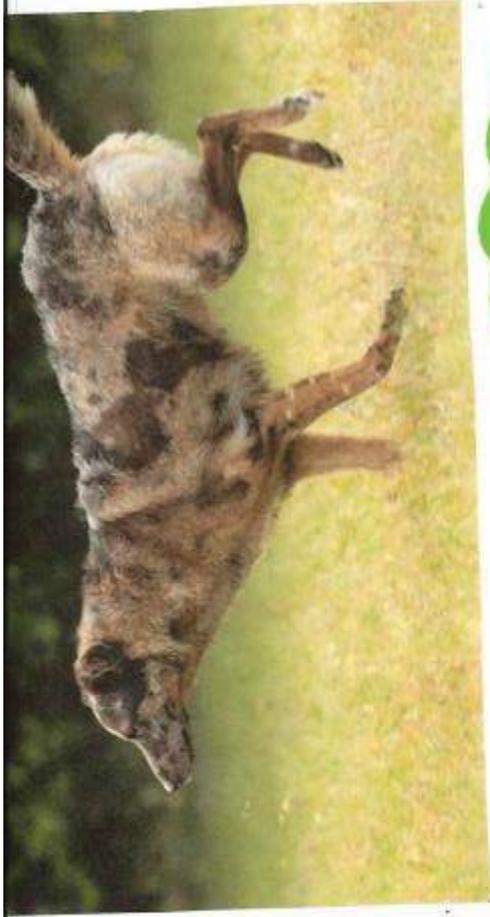
Les origines
 La brebis Rava fait partie du groupe des races du plateau
 central. La variété des territoires du massif central a aidé
 l'émergence des races locales. De nombreux croisements ont
 été faits au début du 20^{ème} siècle qui a contribué à
 l'hétérogénéité de cette race. La création en 1971 d'une
 association pure Rava a relancé la race. Depuis, la Rava a
 regagné les montagnes.

Les qualités
 La Rava est rustique et adaptée au parcours
 longs et arides.

L'utilisation
 La brebis Rava est
 utilisée pour la viande.

Les caractéristiques
 poids : 60-75 kg
 pour les brebis et
 80-100 kg pour
 les béliers

LA BREBIS RAVA



Le chien berger d'Auvergne

taille : pour les mâles de 50 à 58 cm
et les femelles de 45 à 53 cm
croût

Les qualités du chien
d'Auvergne sont :

il est intelligent - il est amical
avec son propriétaire

Les couleurs : ^{Toutes les couleurs} sont
admises avec ou
sans panachure

Le chien berger d'Auvergne

sert à ramener les moutons
vers son propriétaire. Depuis longtemps
(aujourd'hui comme autrefois)

Le quel : espère et trahit, sur tout les comp. Il est
cruel, plus sûr que son loup ou son
jamais loup.

L'origine du chien
berger est l'Auvergne
jusqu'au années 80,
le seul chien de
berger présent en
Auvergne était une
sorte de bérard

Celles sur Durolle
Ecole St Joseph
Classe de PS - MS
Camille Chambriard

Accompagnés par Valérie
CPJE Clermont Dome

Chez le voisin Paysan :
G.A.E.C des Bergeries

Visite à la ferme avec le Parc Livradois Forez

Les élèves de PS/MS de l'école Saint-Joseph de Celles sur Durolle ont participé au projet « mon voisin paysan ». Ainsi, les enfants ont eu la chance d'avoir 4 interventions de Valérie autour des animaux de la ferme.

Lors des deux premières interventions qui se déroulaient en classe, Valérie avait installé différents ateliers sur la découverte des animaux de la ferme : associer le petit et sa mère, reconnaître le cri de chaque animal, classer les animaux selon leur habitat (ferme ou forêt), rendre aux animaux de la ferme ce qu'ils apportaient aux hommes ... Et enfin, l'atelier le plus attendu : la fabrication du beurre et la dégustation des fromages de région !



Pour donner du sens à tout ce qui avait été dit en classe, les élèves se sont rendus au Gaec des Bergeries aux Sarraix pour visiter une exploitation « en vrai » ! 1ère grande aventure : prendre le bus avec les copains !

Sur place : une magnifique exploitation avec de l'espace pour courir et explorer ! Une belle matinée qui s'annonce ! Dans la bergerie, les enfants ont pu voir et toucher les agneaux nés il y a seulement quelques jours et ont vu les brebis s'occuper d'eux. Ils ont pu nourrir les petits laissés par leur mère et ont pu

découvrir les différents aliments qui composent la nourriture des moutons. Puis dans la seconde bergerie, ils ont couru avec les agneaux âgés de 3 semaines et enfin, nous avons pu approcher les agneaux vieux de 4 mois ainsi que les mères à l'extérieur.



La matinée s'est terminée par un goûter offert à la bergerie.



Un grand merci à Laure pour son accueil et sa patience.

Le projet devrait se terminer début juin avec la dernière intervention de Valérie : l'occasion de faire un bilan de tout ce qui a été découvert et de confectionner un petit objet en laine de mouton, souvenir de notre belle visite ! Merci à Valérie pour ses riches idées et sa gentillesse.



Visite chez les voisins : « les scieurs des Bois Noirs »



Ateliers : découverte des conifères et des différentes essences d'arbres.



Lundi 31 Mai

Atelier conifères

mélèze

- aiguilles en touffes
- aiguilles dures et non rigides
- les aiguilles tombent
- petites pommes de pin sous forme de fleurs

Sapin pectiné

- aiguilles en forme de peigne
- Pecté/versé aiguilles vertes et blanches
- les écailles tombent vite, il ne reste que l'axe du cône sont mentants

Douglas

- aiguilles qui sentent la citronnelle
- aiguilles dures
- le cône a une languette qui ressemble à une langue de serpent

Épicéa

- aiguilles distillées comme une brosse autour du rameau
- aiguilles raides, piquantes
- cônes qui tombent

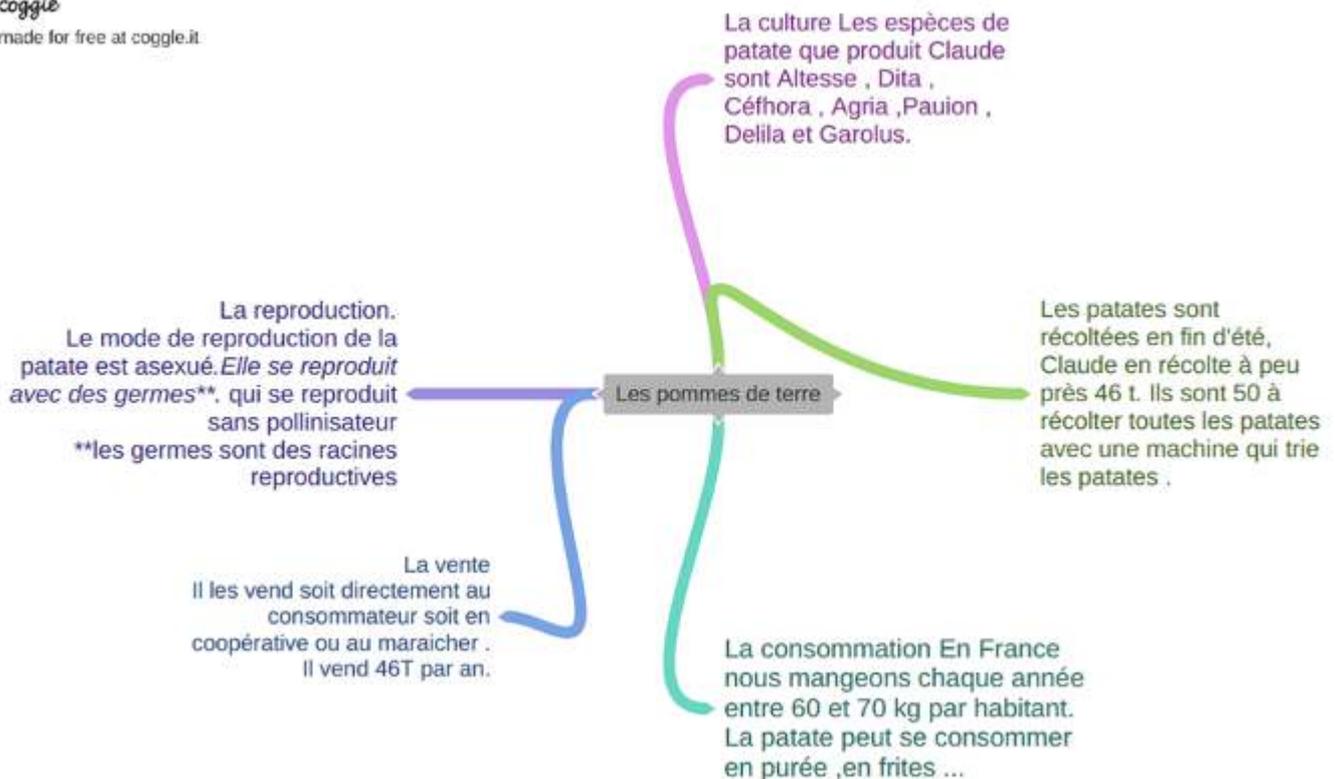
Chateldon
Ecole Georges Sand
Classe de Ce 2 et CM
Vanessa Cognet

Accompagnés par Jean
Charles - Aloha Evasion

Chez le voisin Paysan :
EARL SOLHAT



coggle
made for free at coggle.it





Jeu Le tour des aliments

On doit se mettre par binôme . Le but du jeu est de constituer une journée de repas équilibrés. Nous devons constituer un petit-déjeuner. Jean-Charles dépose des cartes autour d'un arbre. On doit courir autour des personnes et des arbres, à la fin du tour nous devons passer entre les jambes de notre coéquipier .Nous devons choisir une carte d'aliments pour le petit-déjeuner .

Après nous passons au déjeuner, en inversant les rôles .

Après nous passons au goûter , en ré-inversant les rôles.

Après nous passons au dîner , en inversant encore les rôles .

Enfin, nous regardons si notre journée est équilibrée.--> Enfin le jeu est terminé.

Temps : 15 à 30 min

Joueurs : de 4 à 10 joueurs

Matériel : plots et cartes aliments.

Erwan, Briana, Aiyana, Céléna.



Le maraichage

On n'est allé visiter l'espace de maraîchage .

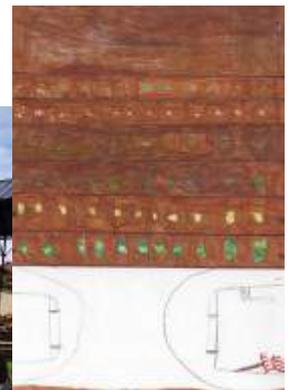
Pierre nous a présenté TERENCE et DÉLISIA, elle nous a présenté différents légumes : salades, Carottes, choux, épinards, petits pois, haricots, tomates, courgettes, melons, pastèques, fenouil, courges...

Certains légumes sont plantés dehors et d'autres sous des serres.

On a planté des graines de salade dans des godets. Les graines de salade étaient enveloppées d'argile pour qu'elle se développe « à coup sûr ». Ils vendent directement à la ferme ou au marché.

Ils récoltent leurs légumes à la main. Ils cultivent des légumes toute l'année.

Leurs légumes sont biologiques.



Lucie, Ambre, Nesta, Kaylann et Axel

Le repas chez notre paysan

Ce midi nous avons mangé des sandwichs. À l'intérieur il y avait un steak haché et de la mayonnaise.

Nous avons aussi eu des chips, du fromage, une pomme et de l'eau . Claude nous a préparé des steaks hachés à la plancha, Jean- Charles et la maîtresse ont mis les chips dans les assiettes des enfants de la maîtresse, on a mangé sur des palettes, ce repas était entièrement bio et on a fait le moins de déchets possible, c'était trop cool !

Gwendoline, Léa, Léana et Ewan



Interview de Claude et Pierre

Combien avez-vous de vaches ?
60 vaches et 150 veaux.

Quelle race de vaches élevez-vous ?
Ce sont des limousines .

Depuis quand élevez-vous vos vaches ? Depuis 1966.

Quelle sont les parties de la vache que l'on mange ? Tous sauf la tête et les os .

Est-ce que vous élevez vos vaches seul ? Oui j'éleve les vaches seul le plus possible.

Que mangent vos vaches ? De l'herbe et du foin avec des granulés.

Leur alimentation est -elle BIO ? Oui .

Donnez-vous des prénoms à vos vaches ? Oui elle ont des prénoms.

Où vivent vos vaches ? 8 mois dehors dans les prés et 4 dernier mois en bâtiment dans une stabulation libre.

Passent t-elle leur vie ici ? Les femelles oui, les mâles la plupart sont vendus et envoyés en Italie.

Pourquoi avez-vous décidé d'élever des vaches ?
Parce que nous sommes dans une région pour les vaches.

Tuez -vous vos vaches vous -même ?

Non elles vont dans un camion pour se faire tuer à l'abattoir de Vichy, puis chez un boucher dans l'Allier aussi, qui les découpe.

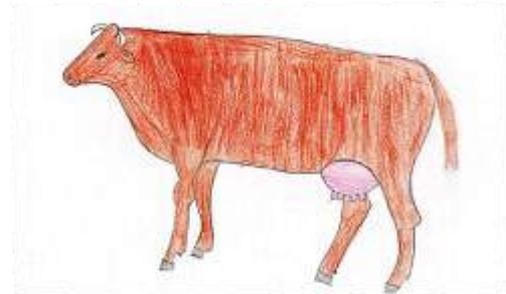
Où vendez-votre viande ?

La viande est vendue à la ferme et les mâles sont exportés dans d'autre pays.

Combien de vaches tuez-vous par an ? 10 à 12 par ans.

Quel âge a une vaches quand elle est abattue? Elle a 2 ou 3 ans.

Héloïse, Louane, Aymeric, Jules et Sara



Interview de Marie-Claire

LES POULES

Quel âge ont vos poules?
Elles ont 1 an .

À quel âge sont-elles arrivées?
À 6 mois.



LES ŒUFS

Combien produisez-vous d'œufs?
150 œufs.

Où vendez-vous vos œufs?
Dans des AMAP*, des drives ou à des boulangers.
*Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne.

Qui ramasse les œufs?
C'est moi.

Gardez-vous des œufs pour vous?
Oui.

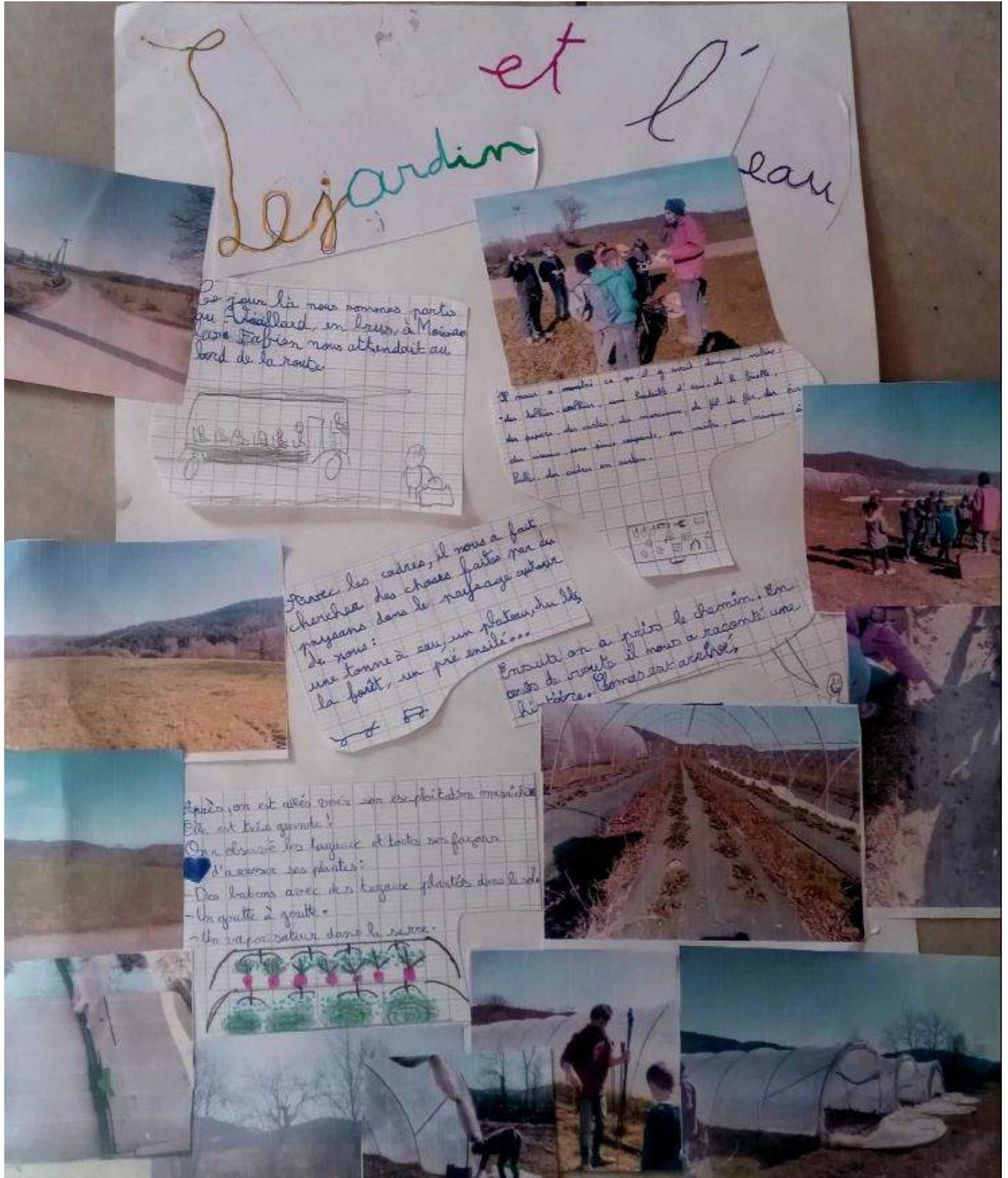


Eden, Cassandra, Deborah, Pierre.



Chassagnes
Ecole du bourg
Classe de Ce1 à Cm2
Ariane Riggi

Chez le voisin Paysan :
Thomas Collin
Accompagnés par Solenne
- Les pieds à terre



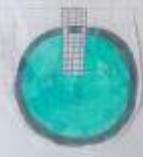
On a regardé les deux fontaines, mais beaucoup pas de l'eau.
 On a vu aussi les autres fontaines du village.
 On a vu aussi les autres fontaines du village.
 On a vu aussi les autres fontaines du village.



Il y a une fontaine en bois à la fontaine devant l'école.
 Elle est en bois et elle est en bois.
 Elle est en bois et elle est en bois.



Il y a une fontaine en bois à la fontaine devant l'école.
 Elle est en bois et elle est en bois.
 Elle est en bois et elle est en bois.



On a repassé le pont, on a continué
 tout droit jusqu'à un puits qu'on a
 regardé par deux.



On a fait une pause à l'école de
 Charagnac. On a trouvé de l'eau fraîche
 heureusement, car nous n'en avions
 plus dans nos gourdes!



On a aperçu une cheminée, une grosse
 plaque sous laquelle il y avait un
 grand trou, puis de l'eau.



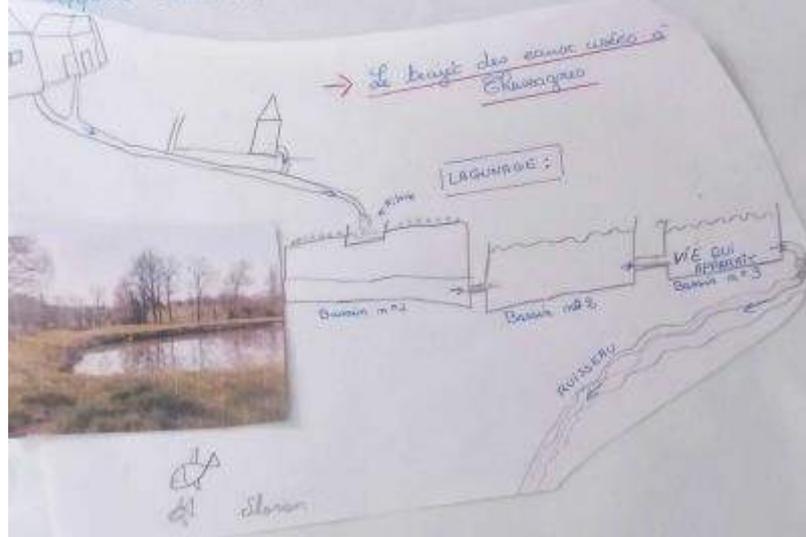
Voilà, on est descendu. C'était la réserve
 d'eau des fontaines de Charagnac.

Enfin, on est retourné à l'école.

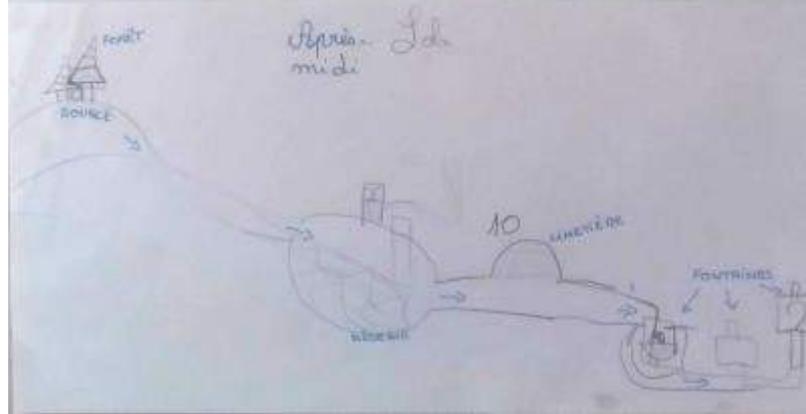
Quelle aventure!



Cette journée nous a beaucoup
 appris sur...



→ Le réseau des fontaines du village.



Fournols
Ecole du bourg
Classe de Ce et Cm
Manon Touzet

Accompagnés par Adrien
et Fabien - A pas de Lynx

Chez le voisin Paysan :
La petite ferme sur le
plateau

Lien vers nos reportages vidéos

La ferme sur le plateau

<https://tube-clermont-ferrand.beta.education.fr/videos/watch/45a6aad2-ed6c-40d0-8ee3-83153eada77f>



La fabrication du fromage

<https://tube-clermont-ferrand.beta.education.fr/videos/watch/ae07653c-bd27-4716-82a3-4256b0c2726b>



Soin des vaches

<https://tube-clermont-ferrand.beta.education.fr/videos/watch/03848639-39d0-480b-b177-f7f3b141a9e8>



La visite du rucher

<https://tube-clermont-ferrand.beta.education.fr/videos/watch/6bf216eb-cf2b-484c-9f02-8481540eacdf>



Les métiers de la ruche

<https://tube-clermont-ferrand.beta.education.fr/videos/watch/1172a3e6-7310-4ac0-877f-f2d9b388e22e>



Plantations avec Daniel

<https://tube-clermont-ferrand.beta.education.fr/videos/watch/e6c1125c-9c1f-4e92-a42a-0e2a0a264dc4>



Semi d'œillets d'Inde

<https://tube-clermont-ferrand.beta.education.fr/videos/watch/c6567f77-ca83-45b5-95d4-ae589ba7236>



Matériel à la ferme

<https://tube-clermont-ferrand.beta.education.fr/videos/watch/613d6356-69f9-4f18-b9fa-2359c7c02d4b>



Issertaux
Ecole primaire
Classe de Tps-Ps-Ms
SYLVIE Laillier

Accompagnés par
Margaux - Fais et Rjs

Chez le voisin Paysan :
La ferme des terres
creuses

Première séance le jeudi 27 mai - Plein de découvertes



Jeu de kim : les objets de la ferme



Qui produit quoi ?



Exploration de la ferme Playmobil : vocabulaire



Jeu de mémory : les lieux de la ferme



Ecoute d'une histoire racontée par Margaux au kamishibai.

Deuxième séance le jeudi 3 juin - productions



Reconnaissance et tri de produits laitiers



Fabrication du beurre, et dégustation !



Dégustations de différents laits à l'aveugle (vache, chèvre, brebis et amande, noisette, avoine).



Fabrication de pâtes fraîches et dégustation !



Jeux de mimes, d'expression corporelle, d'imitation des animaux de la ferme.



Explications sur le travail de la laine, de la tonte à la pelote de laine.



Réalisation d'un mouton avec de la laine brute.



Écoute et mise en mouvement d'une histoire se déroulant à la ferme...

Marat
Centre de loisirs
Raphaël Cheze

Accompagnés par Annaïg
Les poussins du coq noir

Chez le voisin Paysan :
G.A.E.C de la Bergeronnette

Les paysans au fil du temps

Un enfant passionné d'Histoire avait choisi pour thème de cette semaine de vacances « un voyage dans le temps ». Nous sommes donc partis à la rencontre des paysans au fil du temps.

1^{er} halte -30 000 av JC en Europe

Notre voyage a débuté en -200 000 av. JC lorsque l'ensemble de l'Humanité se nourrit exclusivement de cueillettes et de chasses. Tels les artistes de la grotte Chauvet, nous avons dessiné des Aurochs, des chevaux, des rhinocéros... sur la toile de notre maison nomade. Puis, nous avons récolté les plantes qui peuvent être consommées en tisane.



2^{ème} halte – 10 000 av JC dans le croissant fertile

Ensuite, nous avons fait une halte au Néolithique, lorsque les 1^{er} paysans se sédentarisent dans le « Croissant fertile » pour cultiver les premiers blés et domestiquer progressivement les moutons ou les chèvres. Pour mieux comprendre, nous avons fait des petites expériences : moudre du blé avec des pierres (très difficile !) ou faire un fil avec de la laine de mouton (très long !).



3^{ème} halte 1900 sur les monts du Forez

Au fil des années et des inventions, la paysannerie a considérablement changé. Notre halte suivante était en 1900 dans une jasserie sur les monts du Forez. Nous avons découvert que le lait des vaches Ferrandaises servait à faire de la fourme. Avec la crème du lait nous avons fabriqué du beurre.



Entre nos deux haltes de voyage dans le temps, les moulins ont été inventés (vers 200 av. JC). Nous avons essayé de faire de la farine avec une meule manuelle. Il faut « beaucoup » de force, mais c'est tout de même plus rapide que la technique du Néolithique !



4^{ème} halte 2021 à Olliergues

Pour terminer notre voyage, nous sommes rentrés en 2021 pour visiter la ferme du GAEC de la Bergeronnette à Olliergues. Monique nous a présenté ses Montbéliardes qu'elle traite chaque jour. Sarah fabrique ensuite de délicieux fromages (fourme, gaperon, brique, tomme...) que nous avons eut la chance de déguster.



Quelle incroyable découverte : Homo-Sapiens a même inventé le tracteur « pour jouer » à être paysan !

Noirétable
Ecole St Charles
Classe de Ce1 - Ce2
Bruno Pilonchery

Accompagnés par
Guillaume - Apis

Chez le voisin Paysan :
Ferme du pô commun





Palladuc
Ecole primaire
Classe de Tps - Ms - Gs
Géraldine Escrivat

Accompagnés par Anne Sophie
- Domaine de la Planche

Chez le voisin Paysan :
Gaec des Bessières

A la rencontre de notre voisin paysan : nos meilleurs moments

Vendredi 21 mai, nous sommes allés visiter la ferme des Bessières à Palladuc. Nous sommes tous arrivés avec le sourire, prêts à découvrir cette ferme, proche de notre école. La matinée s'est très bien passée et voici les différents moments que nous avons préférés:



Nous avons caressé les vaches et nous leur avons donné du foin avec nos mains.



Nous avons regardé la traite des vaches, faite par le robot.



Nous avons donné le biberon à deux petits veaux et on les a caressés.



M. Guélon nous a montré comment il déplace les bottes de foin avec son grand bras élévateur



Nous avons vu d'autres animaux (jars, oie, canards, poules, coqs), mais nous avons adoré voir les cochons.

De retour à l'école, nous avons réalisé des portraits de vaches à la manière de Karla Gérard:



Nous garderons un très bon souvenir de cette sortie à la ferme et de tout ce que nous avons appris avant et pendant sur la ferme et sur ces animaux.

Les élèves de maternelle de l'école de Palladuc

Reignat
Ecole maternelle
Classe de Ps - Ms - Gs
Christelle Laizé

Accompagnés par
Mélina - Vol'arom

Chez le voisin Paysan :
Cédric Chalard

À la découverte des plantes aromatiques à l'école de Reignat

Les élèves de l'école maternelle de Reignat ont participé en mars 2021 au projet « Mon voisin paysan » proposé par le parc Livradois-Foréz. Une animatrice est intervenue plusieurs fois à l'école pour faire découvrir aux tout jeunes élèves les plantes aromatiques. Goûter, toucher, sentir... une approche multi-sensorielle avec diverses activités proposées aux enfants : ils ont ainsi préparé des tisanes et des sirops qu'ils ont pu rapporter chez eux. Ils ont découvert et utilisé des outils de jardiniers, appris à identifier les saisons, écouté des histoires.....



Ils ont également planté dans le potager de l'école une grande variété de plants d'herbes aromatiques financés par la mairie : mélisse, ail de l'ours, menthe, thym, ciboulette, origan... et bien d'autres !



En parallèle, un travail en classe sur les saisons et le jardin a été mené dans une optique d'éveil à l'éco-responsabilité et au développement durable (par ailleurs, l'école de Reignat a obtenu le niveau 2 sur 3 du label EEDD Éducation à l'Environnement et au Développement Durable).

Une visite chez Mr Chalard, un agriculteur de la commune, cultivateur d'ail, d'oignon et d'échalotes entre autres, leur a permis d'observer, comprendre, toucher, goûter des préparations culinaires et vivre pleinement une rencontre exceptionnelle à la portée de ces petits jardiniers en herbe !



De retour à l'école, nous avons installé, aux côtés des aromatiques, les plants offerts par M. Chalard dans notre jardin d'école pour faire vivre ce projet sur plusieurs années ! L'objectif étant de pouvoir produire nous aussi : ail, oignon et échalote pour refaire les confits d'oignons, quiches à l'échalote et ails apéritifs tant appréciés !



Un projet riche et complet pour ces petits jardiniers en herbe, qui sera prolongé les années suivantes.

L'aventure continue ● ● ● ●

Ris
Ecole
Classe de Ce2 et Cm
Léonie Vincent

Accompagnés par Jean
Charles / Aloha Evasion

Chez le voisin Paysan :
Les délices de Lucie



Ecole
de Ris

Les élèves de l'école de Ris découvrent le yaourt à la ferme Lait

Délices de Lucie

Cette année, les 21 élèves de la classe de CE2-CM1-CM2 ont découvert le parcours de production d'un yaourt. Grâce aux différentes activités mises en place par Jean-Charles sur l'odorat, le goût, l'observation du paysage proche, la pyramide alimentaire et les notions de repas équilibrés, les élèves ont acquis de solides connaissances et ont développé leur sens critique sur l'alimentation.



C'est avec pleins de questions en tête que nous sommes allés visiter la ferme de Lucie à Arronnes. Nous avons découvert l'étable et l'installation confortable des vaches sur des



matelas. Nous avons été amusés par la brosse installée pour que les vaches se grattent. Evidemment, les veaux ont été le



moment préféré de la majorité des élèves. La salle de traite a été un autre moment fort de la visite. Nous avons découvert tout le processus à suivre avant de mettre la griffe sur le pis de la vache. Nous l'avons même testée en plaçant nos doigts à l'intérieur

La dégustation des yaourts de Lucie (notre préféré à la myrtille) a été plus qu'appréciée par les élèves. Cette séance s'est prolongée par la réalisation de nos propres yaourts en classe. Merci à tous ceux qui nous ont permis de faire toutes ces découvertes !!



Recette du yaourt Rissois

Ingredients : - un yaourt
- 1 L de lait entier
- gousse de vanille
- des sourires
- des fruits frais
- sirop d'agave
- de la camaraderie

1. Verser le yaourt dans un saladier.



2. Fouetter avec un peu de lait.



3. Verser le reste du lait.



4. Ajouter les fruits frais ou les grains de la gousse de vanille et le sirop d'agave

5. Verser dans les pots de yaourt.

6. Placer les pots dans la yaourtière et attendre 9h.

7. Mettre les yaourts au frigo.



8. Sourire et déguster.



Thiers
Ecole Georges Sand
Classe de Ce2
Laurent Picquard

Accompagnés par
Pauline - Fais et ris

Chez le voisin Paysan :
Le potager de Viscomtat

Visite du potager chez Corinne :
découverte des légumes de plein
champ.



Thiers
Collège Audembron
Classe de 4^{ème} SEGPA
Jean Marc Floret

Accompagnés par Cyril et
Pauline - Fais et Rjs

Chez le voisin Paysan :
Jardin des petites bottes

Dans le cadre du projet "**Mon voisin paysan**" quatre interventions étaient prévues avec l'association "**Fais et Rjs**".

1^{ère} INTERVENTION avec Pauline :

Petit jeu "brise-glace" pour faire connaissance avec les élèves et évaluer leur niveau de connaissances sur le monde végétal et l'alimentation

Projection d'une vidéo "time laps" sur le cycle des plantes

Semis de plants de tomates



2^{ème} INTERVENTION avec Cyril :

Conception et réalisation d'un bac extérieur destiné à la plantation d'herbes aromatiques (thym, ciboulette, romarin, menthe...)



3^{ème} INTERVENTION avec Pauline :

Découverte des différents parfums et arômes à travers un jeu (boîte à odeurs)

Finalisation du bac à plantes aromatiques

Quiz (évaluer les connaissances)



4^{ème} INTERVENTION avec Pauline :

Visite d'un maraîcher bio le 18 juin



"j'ai bien aimé désherber, transporter et tami-
ser la terre pour faire du terreau, construire un
bac pour mettre les aromates. J'aime le travail
manuel, utiliser des outils et aussi semer des
graines. C'est quelque chose que je connais.
J'aime bien voir pousser les légumes."

YANIS

"j'ai bien aimé sentir les odeurs
des différents aromates que l'on
met dans les tajines : ça rappelle
la Turquie et comme Yanis faire
des travaux à l'extérieur, cons-
truire le bac avec les outils
comme la visseuse, le niveau à

MEHMET

" c'était bien de travailler
en petits groupes car on
réfléchit ensemble surtout
quand on fait une erreur,
on n'est pas seul, on peut
corriger."

" moi j'ai aimé posé des renforts et
des équerres pour renforcer le bac"

TRISTAN

ANNA

"j'ai bien aimé la
boite à odeurs. Il fal-
lait deviner quel
était le bon aromate
en le sentant..., et
j'ai aimé répondre
au quiz."

"moi je n'ai pas
aimé la boite à
odeurs, c'était

« J'aime travailler à l'exté-
rieur pour le désherbage et
j'ai participé avec Lysandre
au travail de terrassement "

ELWYN

NATACHA

MERIEME

" J'ai aimé le quiz. J'ai aimé désher-
ber pour préparer l'emplacement du
bac".

MARINE

"Moi j'ai aimé la boite à
odeurs car j'ai découvert de
nouvelles odeurs. J'ai partici-
pé à la construction du bac.
J'ai utilisé la scie à onglet et
coupé des chevrons."

" j'ai bien aimé
rempoter les
plants, et les ar-
roser".

" avec Yann j'ai
pu utiliser la
visseuse. "

JESSICA

LORIE

ANTONIN

"j'ai aimé prendre les mesures pour
construire le bac."

YANN

Thiers
Lycée Germaine Tillion
Classe de 2 BPI
Joelle Sauvade

Accompagnés par
Margaux - Fais et Ris

Chez le voisin Paysan :
(visite à prévoir)

Mon projet alimentaire pour mon lycée !

Quelle drôle d'idée ! On doit dire qu'au début on était guère motivé ! Le lycée, c'est la découverte de la liberté ! Aller ou ne pas aller au self ! Préférer partager un moment entre nous dans les rues de Thiers, manger un sandwich tout en buvant un coca ! Alors écrire un projet alimentaire pour notre lycée, on se sentait guère motivé.



Puis tout a basculé quand nous avons rencontré Margaux de l'association Fais et ris. Elle nous a briffés sur les logos, labels et autres pictogrammes alimentaires et a su susciter notre intérêt puis nous avons compris ce qu'était un projet alimentaire et une AMAP. Nous avons travaillé sur celle de Thiers. Margaux, nous a aussi questionnés sur nos pratiques alimentaires.



Une rencontre avec la magasinière et le cuisinier du lycée et une dégustation opposant produits industriels et produits locaux ont fini par nous convaincre d'écrire une charte alimentaire pour notre nouveau self collaboratif qui verra le jour en septembre 2021. Nous avons pu déguster des yaourts, du pain et du jambon produits à l'échelle du parc naturel régional Livradois Forez. Dommage qu'on ait pu aller visiter les producteurs de la ferme du bon repos en raison des conditions sanitaires. Mais promis, on doit y aller en septembre !

Vertolaye
Ecole du bourg
Classe de Ce2 et CM
Justine Ferreol

Accompagnés par Annaïg -
Les poussins du Coq noir

Chez le voisin Paysan :
Le croque Jardin

Le voisin paysan rencontré par les élèves de la classe de CE2-CM de Vertolaye s'appelle Maxime Tondou. Il est maraicher. Sa ferme s'appelle le croque jardin. Elle est à Bertignat. Nous avons rencontré Maxime le 7 mai. Il est venu à l'école et a apporté des plans pour notre jardin. Grâce à lui, Annaïg et Nicolas, nous avons appris beaucoup de choses et créé un jardin dans notre cour de récréation. Voici un interview que nous avons réalisé ce jour-là.

Interview Maxime

- 1 - Quel arbre aimes-tu ?
Le cerisier.
- 2 - Quels légumes vends-tu ?
En ce moment, il n'y a pas trop de légume. On va bientôt pouvoir commencer à vendre des carottes, des fèves et des épinards. Je vends mes légumes en fonction du temps. Par exemple, en été je vends plus de légumes qu'en hiver.
- 3 - Quels jours vends-tu tes légumes ?
Le mercredi, je vends mes légumes chez moi, à la ferme. Le mercredi soir je les vends à la Gare de l'Utopie à Vertolaye. Les mardis, je les vends à Marat dans une boutique de producteurs.
- 4 - Qu'est-ce que tu aimes dans ton métier ?
J'aime être au calme à l'extérieur.
- 5 - A quel âge as-tu commencé ce travail ?
J'ai commencé à 28 ans. J'avais fait un autre travail avant. Maintenant j'ai 30 ans.
- 6 - Quel est ton légume préféré ? Quel est ton fruit préféré ?
Pour le légume c'est difficile, je dirais la pomme de terre. Pour le fruit, c'est la cerise.
- 7 - Combien de légumes vends-tu par jour ?
Difficile de répondre, cela dépend de la saison. En pleine saison, quand nous avons beaucoup de légumes, environ 50 à 80 kilogrammes par jour.
- 8 - Qu'est-ce que tu plantes ?
En ce moment je plante plein de choux. A partir de la semaine prochaine, je vais planter toutes les tomates et les poivrons.



9 – Quels outils utilises-tu ?

L'outil que je préfère c'est la grelinette. C'est comme une fourche, sauf que la fourche retourne complètement la terre. La grelinette permet avec ses dents et ses deux longs manches d'aérer la terre sans abimer ce qui vit dedans.

10 – Comment se passent tes journées ?

Elles se passent bien ! Elles commencent quand ma plus grande fille va à l'école et après elles dépendent beaucoup de la journée. Notre métier repose sur deux choses, les plantations dans le jardin, et le métier de conserveur (on transforme notre récolte, on fait des bocaux et des produits à manger). Comme nous n'aimons pas travailler mouiller, quand il pleut, nous faisons plutôt des bocaux. Quand il fait beau, nous allons au jardin.

11 – Où fais-tu ce métier ?

À Bertignat.

12 – Comment as-tu appris ce métier ?

D'abord avec mon papa. Il avait un jardin et j'aimais bien aller avec lui et voir comment il faisait. Puis ensuite j'ai passé un brevet professionnel pour me former. Enfin, j'apprends tous les jours, parce que je fais plein d'erreurs. Par exemple, des fois je plante trop tôt, ou trop tard, j'oublie d'arroser. Ça me rappelle que je ne devrais pas faire comme ça la prochaine fois. Et pour finir, on se réunit souvent avec une vingtaine d'autres maraîchers tous installés, comme dans une classe et puis des personnes viennent nous apprendre de nouvelles choses. Puis on discute pour s'échanger des conseils, des méthodes.

13 – As-tu des vacances des fois ?

C'est difficile pour nous d'en prendre l'été puisque c'est à ce moment où nous avons beaucoup de légumes. Nous essayons quand même de prendre une semaine en été. Après, c'est plus facile l'hiver, parce qu'il y a moins de légumes.

14 – As-tu des serres ?

Oui. J'en ai 2. Une qui est contre un mur en pierre, elle mesure 24m par 5m et une autre de 17m par 6m. En plus des serres, j'ai un terrain d'environ 3 000m².



15 – Pourquoi as-tu choisi ce métier ?

Au départ, j'étais architecte. J'ai adoré les études, mais beaucoup moins le travail. J'avais besoin d'être dehors et de m'organiser par moi-même. Ce que j'aime dans ce métier, c'est la liberté ! Je préfère ce métier, car je suis mon propre patron. Ça me permet de m'organiser comme je le veux.

16 – Est-ce que tu vends du compost ?

Non je ne vends pas de compost. Par contre, j'en utilise pour mes légumes.

17 – As-tu des animaux chez toi ?

Oui, j'ai 2 chèvres, 30 poules et 2 chats.

18 – Quel est le prix de tes légumes ?

C'est un petit peu difficile de répondre. Nous vendons nos légumes à un prix qui nous permet à nous de vivre. Lorsque je vends un kilo de légume, le prix reprend l'achat de la graine, le terreau, l'eau (ou l'électricité pour pomper l'eau) et le temps. Nous essayons de faire le prix le plus juste possible. Par exemple, un kilo de tomate sera à 3€, une salade coûtera 1€20, les pommes de terre à 2€ le kilo. Le prix dépend du légume ensuite. En plus, l'argent ne va pas directement dans notre poche, il sert aussi pour racheter ce qui sera nécessaire l'année d'après. Pour cela, nous avons en projet de faire nos propres graines. Mais pour certains légumes, c'est plus difficile, ça prend du temps.

19 – Est-ce que tu vends que des légumes ?

Non je vends aussi des fleurs. Par exemple, je vous ai ramené des capucines.

20 – Tu es donc ton propre patron ?

Oui nous sommes tous les deux nos propres patrons avec ma femme avec qui je travaille à la ferme.

21 – Quel est le fruit le plus facile à faire pousser ? et le légume ?

Pour les fruits, c'est relativement facile. Le plus difficile à faire pousser c'est l'arbre. Pour le légume, je dirais le radis. Il pousse vite, donc c'est agréable. Le légume le plus difficile, je pense que c'est la carotte. En maraichage, c'est difficile de gérer des « mauvaises » herbes. Et la carotte pousse lentement, donc elle a tendance à se faire envahir par ces autres herbes.



Viscomtat
Ecole du bourg
Classe de Ce2 au Cm2
Audrey Begob

Accompagnés par
Anne-Sophie - Domaine
de la Planche

Chez le voisin Paysan :
Le potager



Nous sommes les élèves de l'école de Viscomtat, avec Anne-Sophie, nous avons participé au projet Mon voisin paysan.

Le mardi 8 juin 2021 dans la matinée, nous sommes allés au Potager Bio, de Corinne et Dominique situé sur la commune de Viscomtat. Au cours de ce projet, nous avons étudié les plantes dont les plantes à fleur, les légumes et fruits ainsi que les arbres. Au Potager Bio, nous avons récolté des légumes de saison : des carottes, des courgettes, des pois mange tout et des oignons blancs. Au cours de cette matinée, nous avons aussi pu voir d'autres cultures comme l'échalote, les tomates, les épinards, les betteraves... L'après-midi nous sommes allés au Domaine de la Planche où nous avons cuisiné les légumes récoltés plus tôt dans la journée. Ainsi nous avons confectionné des crêpes aux herbes sauvages et médicinales, des cakes aux carottes, courgettes et herbes sauvages et enfin un boulgour aux fleurs et herbes sauvages.

Ce projet nous a permis de découvrir des plantes et des arbres ... Nous avons aussi découvert comment sont composées les fleurs et comment elles deviennent des fruits. Ce projet nous a permis de faire un lien logique avec la pollinisation des abeilles, en effet nous nous sommes aussi rendu à la Cité de l'abeille.

Vollore ville
Ecole
Classe de Cm1 - Cm2
Marie Chassaigne

Accompagnés par
Annais - La Catiche

Chez le voisin Paysan :
Gaec de la Garbière

Cette année, en géographie, nous avons travaillé sur le thème « Consommer en France, satisfaire les besoins alimentaires en lien avec le développement durable ».

Nous avons commencé par faire une enquête dans nos familles pour voir ce que l'on consommait et où l'on se fournissait. Nous avons vu que les produits qui revenaient le plus souvent étaient les céréales.

Les céréales et le blé

Nous avons donc commencé par nous intéresser aux céréales. La plupart d'entre nous les achetait au supermarché. Nous avons étudié la production du blé en France et avons appris que la France était un très gros producteur de blé et que dans le Puy-de-Dôme, on cultivait beaucoup de blé dans la Limagne.

Annais Le Gall est venue en classe et avec des ateliers et des jeux, elle nous a fait réfléchir à l'intérêt écologique de se fournir localement : cela pollue moins car il y a moins de transport et les petits producteurs locaux travaillent souvent avec moins d'impacts négatifs. Ils polluent moins que les gros producteurs qui fournissent les supermarchés.

Nous nous sommes rendus à l'épicerie de Vollore-Ville et avons constaté que la farine de la marque Carrefour provenait d'Allemagne mais qu'il y avait aussi de la farine provenant d'Orléat. Nous avons fait une enquête et ce fournisseur étant le plus proche de Vollore-Ville, nous l'avons contacté et il nous a proposé de venir visiter son exploitation.



farine d'Allemagne



farine locale

Les producteurs de Vollore-Ville

A Vollore-Ville, il y en a cinq agriculteurs qui produisent de la viande (bœuf, agneaux, porc), du fromage (chèvre), des fruits et des légumes. Nous avons fait une enquête pour savoir lequel de ces produits nous consommions le plus : la viande de bœuf et celle de porc sont arrivées en tête. Nous avons donc décidé d'aller à pied visiter les deux exploitations produisant du porc et du bœuf ...



Nos visites au mois de mai

20 mai, le matin, visite de l'élevage de porc à Vollore-Ville (élevage de la Garbière)

Nous sommes partis à pied de l'école jusqu'à l'élevage. Nous avons vu les grands parcs, les porcs (les truies, le verrat, les jeunes et les nouveaux nés !), le camion pour les marchés avec tous les produits à base de porc. Nous avons dégusté le saucisson. Nous avons appris beaucoup de choses !

On peut acheter ces produits à l'épicerie de Vollore-Ville.



20 mai, l'après-midi, rencontre de l'éleveur Pascal Chassaigne

Depuis la ferme de la Garbière, nous avons marché jusqu'à celle de Pascal Chassaigne. Nous avons vu un de ses troupeaux de vaches Hereford, une race de vaches rustiques sans cornes originaire d'Écosse.

On peut acheter cette viande à l'épicerie de Vollore-Ville.



Visite du moulin Gaillard à Orléat

Pour nous rendre à Orléat, le plus proche des producteurs de farine, nous avons pris le car.

Sur place, nous avons pu voir tout le chemin du blé à la farine : le champ de blé, la moissonneuse, le silo, les machines qui trient, le moulin et nous avons fait des crêpes avec la farine ! Nous avons appris de nombreuses choses sur la culture du blé.



Les bonus



Rencontre avec Roméo le verrat -
Ecole de Vollore ville



Confection d'un pesto de fane de carottes -
Ecole de Vertolaye



Rencontre avec les « éléments » - Ecole de Chateldon



« On a trouvé des œufs de dinosaures ! » -
Ecole Georges Sand - Thiers

Contacts :

- **Audrey JEAN**

Chargée de mission éducation à l'environnement et au développement durable

a.jean@parc-livradois-forez.org

04 73 95 57 73

- **Mathieu MISSONNIER**

Professeur relais du Parc, référent EDD pour le secondaire

m.missonnier@parc-livradois-forez.org