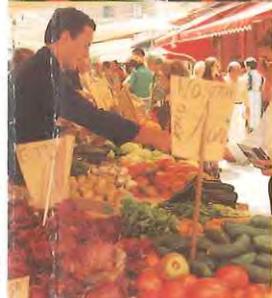




**EDUCATION NUTRITIONNELLE DANS LES FERMES
D'ANIMATION
NUTRITIONAL EDUCATION AT THE CITY FARM**



EUROPEAN FEDERATION OF CITY FARMS

**Prévention primaire du cancer
par l'éducation nutritionnelle des enfants
dans les fermes d'animation:**

description et évaluation des activités
par les enfants, animateurs et professeurs

**Primary prevention of cancer
by the nutritional education of children
in the City Farms:**

description and assessment of the activities
by the children, educators, and teachers



**Ont participé aux différentes étapes de la réalisation de ce document /
Have participated to the different stages of the making of this document:**

Le groupe de travail "questionnaire d'enquête" - The working group "survey forms"

*Marc De Staercke, Carine Dierkens, Marguerite Jossart, Danielle Marvel, Philippe Mouchet,
Marthe-Marie Rochet, Myriam Wilpart.*

**L'European Federation of City Farms, les City Farms et leur fédération nationale
The European Federation of City Farms, the City Farms and their National Federation**

*La Fédération belge francophone des fermes d'animation, Belgique
Federatie Kinder, Jeugd- en Gezinsboerderijen, België
Bund der Jugendfarmen und Aktivspielplätze, Deutschland
Osservatorio Agroambientale, Italia*

Le comité de lecture - The proof-reading committee

*Gaëtane Binard, Marc Deblieck, Fabienne Dujardin, Marianne Hanquet, Philippe Mouchet, Myriam Wilpart
et Patrick Godart.*

Conception, mise en page et réalisation - Conception, lay-out and realization

*EFCF (European Federation of City Farms)
Danielle Marvel et Catherine Fierens*

Illustration

*Gaëtane Binard, certaines illustrations sont inspirées du livre "Les enfants jardinent", Edition Chantecler,
d'après les dessins de A. Engelen. /
Gaëtane Binard, with some drawings inspired by the book "Les enfants jardinent" (= the children work in
the garden), Edition Chantecler, drawings from A. Engelen.*

*Merci à Carine Dierkens, Marguerite Jossart, Philippe Mouchet, Marthe-Marie Rochet et Myriam Wilpart,
membres du comité de pilotage, pour leur disponibilité et leurs critiques constructives.*

*Thank you to Carine Dierkens, Marguerite Jossart, Philippe Mouchet, Marthe-Marie Rochet and
Myriam Wilpart, member of the advisory committee, for their availability and their constructive critics.*

*Merci à tous(tes) les animateurs/ des fermes d'animation participantes et aux membres
du comité de lecture qui ont contribué à ce travail.*

*Thank you to all the City Farmers and to the members of the Reading committee
who contributed to this work.*

Nous remercions pour leur soutien financier

*La Commission des Communautés Européennes, Programme "l'Europe contre le Cancer"
et La Communauté française de Belgique.*

We thank for their financial support.

*The European Commission, "Europe against Cancer" Programme
and the French Community of Belgium,*

Editeur responsable / reponsible editor

**Marc De Staercke, EFCF, Schaepenstraat, 14, 1750, Sint-Martens-Lennik, Belgium
e-mail: efcf@vgc.be Web site: <http://efcf.vgc.be>**



TABLE DES MATIERES – TABLE OF CONTENTS

Introduction	4
Présentation de l'enquête	6
Objectifs	
Méthodologie	
Les résultats: les animations et leur évaluation	
Classification des animations	8
Guide de lecture des animations	9
Description des activités et évaluation qualitative	10
Résultats globaux et évaluation des animations par les adultes	147
Descriptions des fermes	168
Evaluation par les enfants et les adultes du service global offert par les fermes	197
Index et tableaux	
Tableau synoptique des animations par pays et par ferme	200
Index alphabétique des animations	205
Index des activités par type d'animation	206
Index des activités par titre original	208
Bibliographie	218
Liste d'associations de référence	221

TABLE OF CONTENTS

Introduction	226
Presentation of the inquiry	228
Aims	
Methodology	
The results: the activities and their assessments	
Classification of the activities	230
Activity-reading guide	231
Description of the activities and qualitative evaluation	232
Global results of the inquiry and assessment of the activities by the adults	369
Description of the farms	168
Evaluation of the global service of the Farms by the children and the adults	198
Table and indexes	
Table of activities by Country and Farm	200
Alphabetical index of the activities	205
Index of the activities by type of activity	206
Index of the activities by original title	208
Bibliography	218
List of reference associations	221

INTRODUCTION

1. Cadre du projet

Notre projet s'inscrit dans le troisième plan d'action de lutte contre le cancer (1996-2000) mis en œuvre par la Commission des communautés européennes (Direction Générale V, Direction Santé, Programme "l'Europe contre le Cancer").

2.1. Lien cancer-alimentation

Des études de populations, des observations cliniques et des expériences de laboratoires ont montré que notre alimentation quotidienne, si elle était mieux équilibrée, pourrait à elle seule prévenir 35% des décès par cancer.

C'est dans cet ordre d'idée qu'un comité d'experts a formulé un certain nombre de recommandations reprises sous le titre de "**CODE EUROPÉEN CONTRE LE CANCER**", dans lequel on trouve deux recommandations nutritionnelles :

"Votre santé bénéficiera des deux commandements suivants qui peuvent aussi limiter les risques de certains cancers :

- Consommez fréquemment des fruits et des légumes frais et des aliments riches en fibres.
- Evitez l'excès de poids et limitez la consommation d'aliments riches en matières grasses."

2.2. Comportement alimentaire

Ces 50 dernières années, l'évolution du niveau de vie dans nos pays occidentaux a profondément modifié les habitudes alimentaires.

La déstructuration des repas (modification du rythme et de la composition des repas), la suppression du petit-déjeuner, le grignotage permanent, la sédentarité en sont autant de caractéristiques.

Nous mangeons trop et mal (choix anarchiques des aliments) : diminution de nos dépenses d'énergie, augmentation de l'absorption de graisses et de sucre, trop grande consommation de protéines animales, d'aliments raffinés (farine, pâtes, riz, pain blanc) au détriment des aliments complets et des fruits et légumes, apport croissant de sucre raffiné dans les aliments tels que limonades, bonbons, chocolats, pâtisseries, une consommation insuffisante de légumes et de fruits frais.

Tous ces facteurs sont très souvent incriminés dans le développement du ou des cancers.

Comme ces comportements dommageables pour la santé sont en général acquis tôt dans la vie, il est nécessaire d'apprendre à l'enfant, dès son plus jeune âge à équilibrer son alimentation, à faire des choix alimentaires raisonnables et compatibles avec un bon état nutritionnel. De nombreuses études et enquêtes réalisées dans les écoles maternelles et primaires ont révélé que les enfants déjeunent de moins en moins ou bien de plus en plus mal, avec abus de sucrerie, consommation trop pauvre en fruits, produits lactés boudés. (ICAN)

Comment des enfants de 6-12 ans (notre public cible) peuvent-ils acquérir de bonnes habitudes alimentaires et adopter une attitude critique face aux incitations agressives de la publicité ?

Durant les premières années de sa vie, l'enfant acquiert un mode d'alimentation fondé sur des coutumes familiales et ethniques. "Toute action éducative entreprise auprès des enfants au niveau de leur alimentation devrait tenir compte des facteurs influençant leur socialisation alimentaire (celle-ci consiste à analyser comment l'enfant développe des goûts, des savoirs, des opinions et des comportements relatifs à la nourriture): facteurs biologiques, culturels, relations mère-enfant, la famille, les milieux socio-éducatifs, les médias, l'environnement "consommatoire", la publicité.

Ainsi, l'éducation nutritionnelle est plus qu'une simple information nutritionnelle, les choix alimentaires étant davantage conditionnés par le comportement.

Pour inciter à la modification des comportements, la connaissance, bien que nécessaire, est insuffisante, surtout si elle reste passive. Le rôle de l'alimentation sur la santé pourrait être ressenti comme une découverte personnelle où l'enfant est "acteur" : par exemple, la découverte de nouveaux goûts, des nombreux plaisirs gustatifs des aliments simples.

C'est à ce niveau que les activités proposées par les fermes d'animation peuvent jouer un rôle d'incitant : par une approche où se mêlent le jeu découverte, la théorie, la pratique, elles peuvent conscientiser les enfants de l'importance d'une alimentation saine et équilibrée.

Lors du symposium "Alimentation et Cancer" (Bruxelles, novembre 1998) organisé par l'Association Belge contre le Cancer, les messages de prévention du cancer ont été promulgués avec toute la rigueur scientifique requise ainsi que la nécessité de trouver une stratégie adéquate pour arriver à convaincre la population d'appliquer ces recommandations.

A présent, il s'agit de rechercher des outils performants en éducation nutritionnelle.

Le présent travail pourrait apporter une première contribution qui serait la base d'un futur séminaire d'échange européen.

3. L'EFCF : La Fédération Européenne des City Farms

Etablies dans différents pays d'Europe, les fermes d'animation (dont la dénomination varie selon les pays) se sont regroupées en un réseau européen (créé en 1990) qui comprend actuellement plusieurs pays membres : la Belgique, la France, les Pays-Bas, l'Allemagne, le Royaume-Uni, la Suède, le Danemark, la Norvège, représentant au total plus de 1000 City Farms.

Des collaborations ou contacts existent également avec des fermes d'animation espagnoles, italiennes, américaines et grecques.

Les fermes d'animation permettent aux citoyens (enfants, jeunes et adultes) de découvrir le lien entre le monde rural et urbain, de mettre en évidence leur relation avec le monde végétal et animal.

Dans le cadre de la fédération européenne, le terme de " City Farm " est habituellement utilisé pour désigner les fermes d'animation qui sont membres.

3.1. Spécificité des fermes d'animation (ou " City Farms ")

Au niveau de l'éducation nutritionnelle, les fermes d'animation proposent une série d'activités impliquant une approche concrète (les enfants mettent "la main à la pâte", participent activement), originale et systémique : elles permettent ainsi de façon plus ludique pour les enfants de mettre en pratique les recommandations nutritionnelles du *code européen contre le cancer*.

Les fermes d'animation sont également des lieux privilégiés pour découvrir l'importance d'une agriculture respectueuse de l'environnement et l'incidence de la qualité des aliments produits sur notre santé.

Le lien entre ces deux concepts - l'environnement et la santé - a été souligné dans la Charte d'Ottawa (Conférence pour la promotion de la Santé - Novembre 1986) : la santé y est perçue comme une "ressource de la vie quotidienne". Un des domaines d'actions prônées en faveur de la santé est "d'assurer un environnement qui lui est favorable : la protection des milieux naturels, la conservation des ressources naturelles doivent recevoir une attention majeure dans toute stratégie de promotion de la santé".

3.2. Inventaire d'actions en éducation nutritionnelle

Pour stimuler ces actions et permettre des échanges d'expérience, l'EFCF a réalisé un inventaire des actions d'éducation nutritionnelle proposées par des fermes d'animation en Allemagne, Belgique et Italie. Au moyen d'une enquête épidémiologique qualitative et semi-quantitative, les différentes activités ont été décrites et évaluées par le public concerné (enfants de 6 à 12 ans, enseignants, City Farmers et éducateurs-animateurs du secteur socio-culturel, santé et environnement). Une analyse détaillée est présentée dans ce catalogue.

BIBLIOGRAPHIE

Baijot Ch., Closset A., Marée M., Des fruits et des légumes: un atout santé, Liège, ICAN, 1994.

Bontemps R., Cherbonnier A., Mouchet Ph., Trefois P., Communication et promotion de la santé, Question-santé, 1998.

Doll et Peto R. The causes of Cancer. *J Natl Cancer Inst*, 1981; **66**: 1101-130

Jacques G., Impact d'un module d'éducation nutritionnelle auprès d'enfants de troisième primaire, travail de fin d'études, 1998.

Lecerf J.M., Fressin C., Lefèbvre B., Zylberberg G., L'éducation nutritionnelle: 10 ans d'expérience lilloise, 1994.

Steinmetz KA, Potter JD. Vegetables, fruit and cancer prevention: a review. *J Am Diet Assoc*, 1996; **96**: 1027-39

Symposium ALIMENTATION ET CANCER, Association contre le cancer, 1998.

WCRF rapport: Food, nutrition and the prevention of cancer: a global perspective.

World cancer research Fund/ American Institute for Cancer Research. Washington DC, AICR, 1997

PRÉSENTATION DE L'ENQUÊTE

Objectif

L'objectif de cette enquête menée de juin 1998 à novembre 1998 était de réaliser un inventaire des animations d'éducation nutritionnelle proposées aux enfants de 6 à 12 ans dans les fermes d'animation d'Allemagne, de Belgique et d'Italie.

Présentation des partenaires

Dans chaque pays partenaire, les fermes d'animation ayant participé à l'enquête font partie d'une fédération nationale (mis à part pour l'Italie, où il s'agit d'une organisation liée à une province) qui leur permet d'échanger leurs idées, promouvoir et valoriser leur travail auprès du public, etc. Nous vous présentons ici brièvement les activités de chaque fédération ou organisation qui s'est impliquée dans le projet.

Federatie Kinder, Jeugd- en Gezinsboerderijen

Neerhofstraat 2, 1700 Dilbeek, België Tél/Fax: ++32 2 532 23 22.

Cette fédération regroupe 20 fermes d'animation de la région flamande de Belgique. Elle a été créée afin de promouvoir le travail des fermes d'animation membres de l'EFCF ainsi que des activités communes telles que cours de formation pour jeunes responsables d'activités, réalisation de publications et des conférences sur des thèmes intéressant les fermes d'animation. Selon les fermes d'animation flamandes, travailler à une activité "agricole" permet aux participants d'explorer et de développer leur propre créativité. Ces fermes s'adressent à un public très large : enfants, adultes, groupes de jeunes qui viennent dans le cadre scolaire, en famille, avec des amis, en groupe ou individuellement. Plusieurs projets s'adressent principalement au public handicapé.

La Fédération francophone belge des fermes d'animation

121, Rue de la Vellerie, 7700 Mouscron, Belgique Tél/Fax: ++32 56 34 20 44.

Cette fédération, créée en 1987, représente 13 fermes d'animation de la partie francophone de la Belgique, situées en villes, en région suburbaine ou à la campagne. En lien étroit avec le Réseau IDée (réseau d'information et de diffusion en éducation à l'environnement en Belgique francophone), la fédération vise à créer des groupes de travail dans le domaine de l'éducation, de la gestion des fermes, de l'éducation à une alimentation saine à la ferme d'animation, de la promotion de la fédération et des relations pédagogiques avec les fermes commerciales. Les fermes d'animation membres sont actives dans les domaines pédagogiques, éducatifs, environnementaux, sociaux, thérapeutiques et culturels. Les méthodes de travail diffèrent selon les fermes, certaines n'acceptent les enfants que dans le cadre scolaire, d'autres offrent des programmes éducatifs "ouverts", des stages de vacances visant à l'intégration de personnes handicapées.

Bund der Jugendfarmen und Aktivspielplätze

Haldenwies 14, 70567 Stuttgart, Deutschland. Tél: ++49 71 16 87 23 02 Fax : ++49 71 16 78 85 69 .

La fédération fondée en 1972 regroupe des fermes d'animation et des terrains d'aventure en Allemagne. Ces lieux ouverts à tous (enfants, jeunes, adultes) offrent un encadrement pédagogique pour les jeunes de 6 à 14 ans. Ils ne leur proposent pas de programme fixe : les enfants décident eux-mêmes s'ils désirent faire une animation proposée par les animateurs ou faire plutôt une activité par eux-mêmes, seuls ou en groupe. Les enfants ne doivent pas s'inscrire, viennent quand ils le veulent, restent aussi longtemps qu'ils le veulent. Le " terrain d'aventure " doit rester un espace modifiable et non prédéfini par les adultes. Certains terrains sont gérés par des institutions communales, d'autres ont été créés à l'initiative des parents. Les fermes et terrains d'aventures offrent un endroit où les jeunes peuvent s'aérer et être actifs après l'école car celle-ci ferme vers 13h-14h en Allemagne. Ils sont ouverts plusieurs jours par semaine de 13h à 18h durant l'année et tous les jours pendant les vacances scolaires.

Osservatorio Agroambientale (Observatoire agro-environnemental)

Via Calcinario 1920, 47023 Cesena, Italia. Tél : ++ 39 0547 380 754 Fax : ++39 0547 380 172.

Cette organisation, établie en 1990, est active dans le domaine de la recherche, des études et de la promotion de thèmes agricoles concernant la reconversion agro-écologique de l'environnement rural. Depuis 1990, l'Osservatorio Agroambientale promeut tant au niveau local qu'au niveau national, un grand nombre d'activités dans le domaine de l'éducation agro-environnementale et de l'éducation nutritionnelle. Elle organise des séminaires et des cours de recyclage pour les enseignants, crée des laboratoires éducatifs à développer à l'école (élever des insectes utiles, faire du compost, créer un potager), promeut le programme " éduquer à la ferme " avec de nombreuses activités développées au sein du réseau de fermes d'animation d'Emilie- Romagne. Ce réseau de 9 fermes propose des activités en éducation nutritionnelle et environnementale en mettant en évidence les relations entre la préservation de l'environnement, l'agriculture soutenable et la consommation de notre nourriture (conscientisation du consommateur). L'Osservatorio Agroambientale produit également des publications, vidéos, documents d'information pour les enseignants et les étudiants.

Méthodologie

Après une première phase où les questionnaires ont été testés auprès du public cible, une série de questionnaires ont été envoyés en juin 1998 aux fédérations des pays partenaires afin de les redistribuer dans les fermes d'animation qui proposaient des animations en éducation nutritionnelle.

Chaque questionnaire comportait :

- Une partie descriptive : la description de la ferme (à remplir par le responsable de ferme) et la description de l'animation (complétée par l'animateur).
- Une partie évaluative de l'animation : évaluation faite par les personnes ayant participé à l'activité : les avis des adultes (enseignants, City farmers) ont été récoltés via un questionnaire à questions fermées et ouvertes auto-administrées. Les avis des enfants ont été récoltés via une interview.
- Une partie évaluative du service global : un questionnaire à choix multiple pour les adultes et un autre, illustré pour les enfants.

Chaque ferme d'animation devait compléter dix questionnaires. Comme toutes les fermes d'animation offrent des activités de base similaires, il était intéressant de pouvoir en prendre des exemples et de les comparer. Ainsi leur avons-nous demandé de décrire et d'évaluer au minimum deux activités de type "fabrication du pain" ainsi qu'une activité de type "préparation de potage". Ils pouvaient choisir les sept autres animations d'éducation nutritionnelle qu'ils désiraient présenter et évaluer.

L'enquête s'est déroulée de juin 1998 à novembre 1998, permettant aux différentes fermes d'animation d'interviewer le public cible (en général un public scolaire, mis à part le public allemand).

De novembre 1998 à janvier 1999, chaque fédération nationale a effectué un travail de synthèse (et éventuellement de traduction), en regroupant les descriptions d'animations et les évaluations des enfants avant de les renvoyer à l'équipe de l'EFCF en Belgique.

Finalement, de janvier 1999 à mars 1999, l'équipe de l'EFCF s'est chargée de l'encodage, de l'analyse et de la synthèse des informations.

Les résultats : les animations et leurs évaluations

Les descriptions d'animations reprises au chapitre suivant concernent uniquement les animations qui ont fait l'objet d'une évaluation dans le cadre de cette enquête.

Il ne s'agit donc pas d'une présentation exhaustive de toutes les animations d'éducation nutritionnelle proposées par les fermes d'animation ayant participé à l'enquête.

Description de l'animation

Chaque animation a fait l'objet d'une description. Les animations similaires ont été regroupées et une description générale en a été faite sur base des critères suivants : soit selon la méthode utilisée, soit selon les contenus abordés, soit selon le type de produit transformé. Ainsi p.ex. une description générale est donnée pour "la fabrication du jus de pomme" qui est une animation reprise dans différents pays. L'option prise pour effectuer la synthèse d'une animation a été de montrer la plus grande diversité possible afin de promouvoir un maximum d'échanges entre les fermes et entre les autres structures actives dans le domaine de l'éducation à la santé ou à l'environnement.

Évaluation

Chaque animation décrite a fait l'objet d'une ou plusieurs évaluations. Les fermes d'animation regroupent des fermes qui ont un certain nombre d'objectifs en commun mais qui comportent également une structure et une organisation propre. Ceci explique que chaque ferme a participé à l'enquête d'une manière un peu différente.

D'une part, au niveau du *nombre d'évaluations pour une animation*. Certaines fermes ont p.ex. évalué dix fois la même animation tandis que d'autres ont évalué dix animations différentes.

D'autre part, au niveau *du type d'évaluateur* : les animations des fermes d'animation allemandes, contrairement à celles de Belgique ou d'Italie, ont lieu durant le temps de loisirs et non dans le cadre scolaire. Ainsi l'avis des adultes regroupe l'avis des enseignants d'Italie ou de Belgique et l'avis de City Farmers d'Allemagne (enseignant de formation, éducateurs, "pédagogue-social" ou assistant social par exemple).

Afin de rendre compte de ces différences et de pondérer les évaluations, le nombre et le type d'évaluateur est chaque fois indiqué.

Classification des animations :

Les activités sont classées en fonction de ce que l'on rencontrera le plus souvent dans les City Farm. Ce qui revient à les classer selon des catégories allant d'activités plus pragmatiques jusqu'à des activités plus théoriques ou faisant appel à des concepts plus englobants. Les animations ont été regroupées en six types.

Production : Culture, élevage

Transformation des produits de la terre

Nutrition et santé - bases diététiques

Consommation et santé

Cuisine sauvage

Environnement, agriculture, alimentation et santé

Production : Culture, élevage

Présente les animations qui permettent à l'enfant de développer un intérêt et une sensibilité pour son alimentation et son origine mais aussi celle des animaux dont les besoins nutritionnels sont précis en qualité et en quantité.

Ce seront des activités pragmatiques, liées à la terre, du type élevage, culture ou transformations de produits. L'enfant prend soins des plantes et des animaux, travaille la terre, récolte.

Transformation des produits de la terre

Développe des savoirs concernant l'origine de l'alimentation et son importance pour la santé, ainsi que les savoirs nécessaires à la transformation des produits du terroir en aliments.

Remarque : Certaines animations ayant trait aussi bien à la production des produits du terroir qu'à leur transformation ont été arbitrairement mises dans l'une ou l'autre catégorie.

Nutrition et santé - bases diététiques

Permet d'approfondir les notions de qualité et de quantité de l'alimentation, déjà rencontrées dans le module précédent, et constitue pour les enfants, une approche de la diététique.

Ces activités bien que plus rares, dans les fermes d'animation, peuvent être pratiquées dans des séjours de longues durées, avec des enfants qui reviennent chaque semaine, mais également en classe.

Même si elles sont au cœur des notions d'alimentation équilibrée, ces animations ne devraient pas prendre le pas sur les activités des modules précédents que l'on peut faire moins facilement en classe.

Consommation et santé

Développe des compétences d'analyse et d'esprit critique qui doivent absolument faire partie dès le plus jeune âge de l'éducation de nos jeunes consommateurs étant donné la pression exercée, dans notre société occidentale, pour accroître la consommation, notamment par des moyens publicitaires importants.

Cuisine sauvage

Nous ramène tout naturellement à l'idée déjà amorcée dans les modules précédents, c'est-à-dire que, les produits les plus sains sont proches de ceux que l'on trouve dans la nature " cultivée " par l'homme ou non. Bien sûr ne nous prenez pas au pied de la lettre car il y est également question de champignons vénéneux...

Environnement, agriculture, alimentation et santé

Dans une ferme, on peut aussi prendre conscience de phénomènes cruciaux pour ce qui concerne la santé au sens large c'est-à-dire, aussi, celle de l'environnement.

On peut y observer de manière concrète **le cycle de la matière** : le retour au sol des matières organiques qui seront décomposées en éléments minéraux et l'absorption d'éléments minéraux par le système racinaire des plantes symbolisent le retour dans notre assiette de ce que nous dispersons volontairement ou involontairement sur les terres cultivables et les plantes qui y poussent. Cette prise de conscience devrait à la fois motiver pour le respect de la santé de l'homme et le respect des éléments naturels.

Ces animations nécessitant des compétences de mise en relation, d'abstraction et de synthèse de la part des enfants, devraient être réservées aux enfants de fin de cycle primaire ou données, après les activités pratiques, aux enfants du cycle moyen.

Guide de lecture des animations

Chaque animation est présentée sous forme de fiche comportant les rubriques suivantes. Dans le cas d'animations presque identiques, les rubriques reprennent l'ensemble de ce qui a été proposé par toutes les fermes dans toutes les régions. Certaines animations dont le déroulement était différent, mais dont l'objectif était commun ont été reprises sur la même fiche avec leur intitulé propre.

Intitulé de l'animation

Titre de l'animation donnée par la City Farm. Les animations groupées sont reprises sous une dénomination générale.

Activités associées

Énumération des principaux types d'activités qui ont été prises en compte pour l'élaboration de cette description. Les titres originaux sont repris en annexe.

Age

Reprend tous les âges rencontrés dans les différentes descriptions.

Durée

Reprend tous les types de durée rencontrés dans les différentes descriptions.

Pays

Reprend les pays où cette animation a été décrite et évaluée par les enfants et les adultes.

Transférabilité à l'école

Cette rubrique indique si cette animation est transposable à l'école telle quelle ou moyennant certaines modifications.

Sources et ressources

Reprend les informations qui ont été transmises par la ou les ferme(s) qui font cette animation. Une liste d'outils et d'associations ressources, présentée en annexe, complète cette rubrique.

Contenus / Compétences / Matériel / Déroulement

Reprend les contenus abordés, les compétences visées (au niveau des connaissances, du savoir-faire, du savoir-être et du développement psychomoteur et sensoriel), le matériel nécessaire pour mener l'activité, la description du déroulement des activités.

Interactions entre animations et prolongements

Reprend les noms des activités complémentaires qui peuvent être pratiquées à la City Farm par les enfants (ces activités existent ou sont en projet).

Potentiel de l'animation selon l'animateur

Cette rubrique donne l'avis de l'animateur à propos de l'animation ainsi que des suggestions pour l'améliorer ou la développer.

Évaluation des activités

Avis de l'adulte

Reprend le ou les avis de(s) enseignant(s), City Farmer(s), ayant participé à l'animation avec les enfants.

Les avis des enfants

Ces avis ont été récoltés sur base d'interviews réalisés auprès d'un groupe de 8 enfants "représentatifs" du groupe ou de la classe ayant participé à l'animation. Chaque enfant donnait son avis à chacune des 9 questions posées. Dans la mesure du possible ces interviews ont été pratiquées par l'animateur, juste après l'animation afin de cibler les réponses sur la partie de la journée qui concernait plus spécialement l'éducation nutritionnelle. Dans certains cas ce sont les enseignants qui, de retour en classe, ont effectué les interviews. Quel que soit le moment choisi, il était inévitable de récolter une série d'impressions qui ne concernaient pas directement l'éducation nutritionnelle au sens strict. Ces réponses d'enfants mettaient néanmoins en évidence le climat affectif favorable développé au sein des fermes d'animation entre enfants, animateurs, enseignants pour inciter à adopter un comportement plus sain en matière d'alimentation.

Outils d'évaluation de l'animation

Ce que l'animateur a prévu ou a utilisé pour évaluer sa propre animation.

Description des animations

et

Evaluation qualitative



Production
Culture
Elevage



Crêpes, omelettes (animaux, œufs, omelette)

Activités associées

Age 5-13 Durée 90 min.
10 enfants max 10 enfants pour 1 animateur

- Belgique
- België
- Deutschland
- Italia

Transférabilité à l'école oui non à condition

Les photos faites par l'enseignant permettent de revoir le déroulement de l'activité en classe

Sources et Ressources

Les animaux de la ferme, documentation sur l'œuf.

Prérequis

Contenus abordés

Omelette

Qui pond l'œuf?

Comment préparer une omelette?

Crêpes

Récolte des œufs.

Les ingrédients et leur origine: farine, lait, œufs, sucre.

Qualité nutritionnelle des crêpes.

Compétences: **Savoir-faire** **Savoir-être** **Sens, psycho-motricité**

Laisser reposer la pâte: pourquoi?
Mesurer, casser les œufs, mélanger.

Crêpes: travailler ensemble, partager le repas (crêpes pour un goûter d'anniversaire).

Omelette: être autonome.

Développement des 5 sens.

Interactions entre animations prolongements

Origine des ingrédients: farine/blé, œuf/poule etc.

Rôle des crêpes, du pain, comme base de l'alimentation (bon équilibre protéides-glucides-lipides).

Matériel et documents utilisés

Animaux de la ferme.
Ingrédients pour les crêpes: farine, oeufs, sucre, (ou sel et poivre pour l'omelette), lait, huile .
Appareil photo.
Matériel de cuisine: différents bols, fouets, cuillers en bois, poêle, assiettes.

Déroulement de l'animation

Crêpes

Comment va -t-on préparer les crêpes?
Quels sont les ingrédients ?
Aller récolter les oeufs.
Casser les oeufs dans un bol.
Tamiser la farine + le sucre, ajouter les oeufs, puis le lait peu à peu.
Mélanger au fouet.
Cuire les crêpes en les faisant sauter.

Omelette

Contact avec les animaux.
Ramasser les oeufs au poulailler.
Confection d'une omelette: déroulement de chaque étape de la confection avec prise de photos par l'enseignant.
Les explications sont détaillées, le langage utilisé est simple.

Potentiel de l'animation selon l'animateur

Cette activité entraîne la socialisation des enfants: cuisiner est souvent l'occasion de discuter, partager des idées, des vécus. Des variantes sont possible, par exemple: faire des omelettes et des crêpes salées garnies de légumes pour un repas complet. Les enfants ont des difficultés à s'exprimer, ils aiment le contact avec les animaux, le contact tactile, la préparation d'une omelette leur a plu.

Outils d'évaluation de l'animation

Ecoute et plaisir des enfants.

Evaluation de l'animation par les adultes

Nombre d'évaluateurs: 1

Animation adaptée aux enfants (handicapés).
Contact avec les animaux et les poules.
Les enfants ramassent les oeufs, apprennent à les casser et à en faire une omelette.
Ils se débrouillent tout seuls.
La City Farm offre un contact direct.

Avis des enfants Nombre d'évaluateurs: 8 Nombre qui a aimé: 8 +ou-: 0 pas aimé: 0

J'ai appris à faire une omelette, des crêpes, à mélanger le jaune, à casser les oeufs, à sourire pour la photo.
J'ai mangé un œuf, j'ai entendu les gouttes de lait, j'ai senti l'odeur de la crème, de la farine.
J'ai aimé porter une poule, le panier à oeufs, caresser la chèvre, entendre les gouttes, manger les crêpes.
J'ai moins aimé mélanger la pâte, avoir eu froid dehors.
C'était important pour moi d'avoir su casser un œuf tout seul, de faire une crêpe.
A la maison, je ferai des crêpes au chocolat, je cuisinerai seul.
Pour conserver ma santé, je mange de tout, je mange des châtaignes, des poires, des bananes, des framboises, je ne sais pas.

Culture et élevage

Activités associées De la graine de potiron à la sauce au dill et à la crème. Découverte du potager biologique. Planter des légumes d'hiver. Comparaison production intensive et production maraîchère. L'alimentation: circuit alimentaire. Récolter à la ferme biologique.

Age 6-17 **Durée** 90 min.
50 enfants max **15 enfants pour 1 animateur**

- Belgique
- België
- Deutschland
- Italia

Transférabilité à l'école oui non à condition

d'avoir un morceau de terrain à proximité de l'école pour planter les légumes

Sources et Ressources

Livre de cuisine.
 Expérience propre.
 Ferme biologique de Stuttgart, Möhringen.
 Les animaux.
 Le potager.

Prérequis

Aucun sauf apprécier le travail de plein air.

Contenus abordés

Légumes d'hiver.
 Jardinage - cuisine - alimentation saine et équilibrée.
 Cultiver les différentes variétés de légumes (diversité des légumes, légumes étranges).
 Lien entre la diversité biologique et l'équilibre écologique.
 Association positive des différentes plantes.
 Le cycle des plantes.
 La différence entre la culture conventionnelle et la culture biologique.
 Elevage. Alimentation traditionnelle des animaux (-> viande saine).

Compétences: **Savoir-faire** **Savoir-être** **Sens, psycho-motricité**

Comment réussir un bon semis.
 Apprendre comment manger.
 Goûter et reconnaître les légumes.
 S'occuper, travailler avec la nature.
 Récolter des légumes, récolter des pommes de terre.
 Nourrir les animaux.
 Apprendre à cuisiner.

S'échanger les tâches: laisser planter les autres pour exécuter aussi des travaux qu'on aime moins.
 Etablir un contact avec les animaux.

Manipuler des couteaux de cuisine.
 Caresser les animaux, développer les différents sens.
 Sentir la terre, toucher, regarder.
 Préparer un lit de semences, faire des sillons pour le semis.
 Arracher, couper, sentir les légumes, la terre.

Matériel et documents utilisés

Terre de culture.
Différentes semences d'hiver.
Outils de jardin.
Livre de cuisine.
Ustensiles de cuisine.
Les animaux de la ferme et leur nourriture.

Déroulement de l'animation

- 1) Découverte du potager (plantes, animaux du sol, équilibre écologique, besoins des plantes) par une petite fable.
- 2) Goûter les plantes aromatiques et les légumes et évoquer ce que l'on sent. Questions - réponses.

Culture

Chercher la bonne position pour les légumes lors de la plantation.
Planter.
Gérer la culture.
Récolter.

Elevage

Vue et contact avec les animaux.
Jeu de questions-réponses.
Préparation des aliments pour certains animaux. Nourrissage des animaux. Remplacement des litières.

Cuisine

Utiliser les légumes récoltés.
Contenu théorique sur l'alimentation équilibrée.

Interactions entre animations prolongements

Cuire une soupe aux légumes.
Différence entre légumes bio et non bio.
Cuire des aliments différents.
Ateliers horticoles.

Potentiel de l'animation selon l'animateur

Les enfants étaient plein d'enthousiasme et d'intérêt. Possibilité que beaucoup d'enfants prennent part au projet.
Lien entre le potager, les légumes biologiques, bien manger, préférer la qualité à la quantité.
Insuffler aux enfants le respect des animaux et de la nature, le goût des choses vraies.

Outils d'évaluation de l'animation

Observation, restitution, entrain des enfants durant le travail, les questions qu'ils posent, leur joie. Les remarques et commentaires des professeurs.

Evaluation de l'animation

Par les professeurs (ou animateurs en Allemagne) Nombre d'évaluateurs: 5

Très beau potager: variété des légumes de culture biologique
Les enfants ont appris par eux-mêmes (plantation, semis, récoltes)
Les enfants étaient enthousiasmés par la chose.
Intéressés, ils posaient des questions et écoutaient les réponses.
Ils ont appris quelle plante pousse à partir de quelle graine.
Comment on doit semer ou planter pour que cela pousse bien.
Quels soins sont nécessaires par la suite.
Les enfants doivent suivre exactement les règles qui ont été convenues sinon les légumes ne poussent pas bien.
Les enfants apprennent lors d'activités pratiques durant lesquelles des informations théoriques sont également transmises. Adopter des légumes naturels, apprendre à les connaître, à les cultiver et les préparer. Ils apprennent à identifier l'alfa, le moment de la maturité et de la fauche, la nutrition de la vache, les techniques de traite.
Les enfants ont une idée de l'application médicale et culinaire des herbes.
Apprendre à faire du yaourt, du fromage blanc.
Les enfants sont vraiment en contact avec les animaux, peuvent s'en occuper et les toucher. Les enfants doivent avoir de la patience et respecter les consignes.
Ils travaillent avec d'autres camarades d'écoles. Apprennent à exprimer des opinions personnelles, écoutent, s'éduquent à la santé.

Avis des enfants

Nombre d'évaluateurs enfants: 8

Nombre d'enfants qui ont apprécié l'animation 3

Nombre d'enfants qui ont plus ou moins apprécié l'animation 1

Nombre d'enfants qui n'ont pas aimé l'animation 4

J'ai appris à planter des légumes, des potirons, à travailler dans la nature. J'ai vu quelle taille pouvait avoir un potiron.
J'ai goûté des herbes. J'ai goûté les pommes, elles avaient toutes un goût différent; j'ai goûté du lait de vache, du fromage, de la crème glacée bio, des framboises. J'ai senti la terre, le fumier, le foin. J'ai entendu meugler les vaches. J'ai touché les potirons, ils sont doux à l'intérieur et durs à l'extérieur. J'ai vu une poule qui pondait un œuf, elle était contente, la terre était humide. J'ai préféré, travailler dans le jardin, les animaux, semer, goûter les légumes, voir comment ils poussent.
J'ai préféré courir dans le verger, c'est grand,.. ramasser une pomme et la manger, être à la ferme. J'aimais moins être à l'extérieur quand il pleut, de laver et cuire les légumes, de savoir que l'on mange des animaux. L'odeur du cochon sent mauvais. J'ai eu peur des chèvres.
Le plus important que l'on a appris: qu'il faut bien laver les légumes et les fruits achetés, qu'il faut manger sainement et donc bien nourrir les animaux, respecter la nature, comment planter les légumes et la salade, voir et toucher les animaux, comment manger correctement.
Ce que je ne comprends pas: pourquoi sur la planète on ne cultive pas naturellement, pourquoi les hommes ne nourrissent pas toujours bien les animaux, comment l'herbe est transformée en lait.
A la maison, j'aimerais planter des légumes, semer de la salade, je compte acheter des légumes sains, manger équilibré, sainement. Papa a un potager, je lui dirai qu'il doit cultiver bio. Mon grand-père a un potager biologique. On aime la façon d'apprendre ici parce que c'est différent de l'école.
Pour conserver ma santé, il faut manger "bien", ne pas manger trop, manger des fruits, des vitamines, faire du sport, manger sainement, m'aérer.



De l'abeille au miel

Activités associées L'alternative au sucre industriel.

Age 10-12 Durée > 120 min.
40 enfants max 15 enfants pour 1 animateur

- Belgique
 België
 Deutschland
 Italia

Transférabilité à l'école oui non à condition

de développer la théorie, lors de leçons sur les insectes pour l'activité miel.

Sources et Ressources

Miel:

Magazine de l'association belge d'apiculteur "de koninklijke Vlaamse Imkersbond"
Centre d'information sur l'apiculture, l'université de Gand, des apiculteurs, CD Rom, livres sur les abeilles etc.

Prérequis

Miel: les enfants doivent avoir une connaissance de base sur les insectes.

Sucre industriel: aucun

Contenus abordés

Fabrication du miel

La vie de l'abeille: communication, les 3 types différents d'abeille, les produits de l'abeille.

L'utilité de l'abeille. Les autres insectes.

Qu'est le miel? Les différents types de miel.

D'où vient le miel?

Comment récolter le miel.

Goûter le miel collecté et comparer avec le miel trouvé dans les magasins.

Alternative au sucre industriel

Les alternatives au sucre industriel: sucre de canne, miel, sirop de maïs, etc. Comment préparer des sucreries saines avec ces alternatives.

Comparaison entre le chocolat industriel et le chocolat bio?

Compétences: **Savoir-faire** **Savoir-être** **Sens, psycho-motricité**

Miel

Mettre le miel mûr dans les pots à miel.
Faire des bougies à base de cire d'abeilles.
Cuisiner avec du miel.

Sucre

reconnaître le point d'ébullition jusqu'à ce que les grains de maïs soient à la bonne température.
Ne pas laisser brûler.

Apprendre à travailler en équipe, à écouter, à avoir une discipline personnelle.

Etre actif, avoir de la patience, regarder, avoir de la confiance en soi, surpasser sa peur pour les abeilles ou les insectes en général.

Goûter, sentir, agir, être créatif, capacité à explorer et utiliser tous nos sens pour un produit que nous consommons régulièrement. Pouvoir comparer les aliments au niveau du goût.

Matériel et documents utilisés

Exposition sur la vie et le travail de la reine.
Ruche visible dans une caisse sous verre (Neerhof).
Chaque ferme utilise le même équipement que les apiculteurs + tout le matériel pour faire des bougies en cire (les magasins de hobby en vendent).

Déroulement de l'animation

Miel
Observer les rayons de miel: comment les abeilles les fabriquent, les remplissent, les ferment.
Quelle est l'utilisation du miel? Pour quoi l'utilisons-nous?
Nous invitons les enfants à goûter la cire et le miel.
Pour récolter le miel, nous utilisons une centrifugeuse, ceci nous donne l'occasion d'expliquer ce qu'est une centrifugeuse.
Fabrication de bougies en cire: d'où vient la cire? Qu'utilise l'industrie moderne pour fabriquer des bougies?
Mettre le miel dans les pots à miel: comment le faire, quand le miel est-il "mûr", quelle différence entre les miels durs et liquides etc. ?

Interactions entre animations prolongements

Fleurs et arbres pour les abeilles - autres insectes à la ferme - comment les produits de l'abeille sont récoltés - respect pour la nature et l'environnement - comment devenir apiculteur - symbiose et fertilisation .

Potentiel de l'animation selon l'animateur

Activité pratique où les enfants participent activement à la fabrication d'un produit qu'ils ne peuvent normalement pas faire à la maison. Les enfants découvrent d'où vient le miel avant qu'il ne soit vendu dans les magasins. Cette activité les incite à réfléchir et à avoir du respect pour les processus de la nature.
C'est une activité 4H (Hands, Head, Heart, Health): apprendre à travailler avec ses mains, guidé par sa tête et son cœur pour faire quelque chose pour sa santé..

Outils d'évaluation de l'animation

L'enthousiasme et l'intérêt des petits citadins pour qui tout est nouveau!
Le dialogue, la discussion en groupe.

Evaluation de l'animation

Par les professeurs (ou animateurs en Allemagne) Nombre d'évaluateurs: 8

Application de ce qui a été appris en classe lors de la récolte du miel.
Les activités étaient variées, adaptées aux enfants. Beaucoup de matériel concret.. .délissant et instructif.
Pour les enfants des villes, c'est une expérience puissante que de pouvoir participer à toutes ces activités: travaux de ferme, préparation de repas, travailler le miel, faire des bougies, travailler ensemble, sentir la vie de la ferme, on apprend à respecter les animaux.
Les enfants apprennent la place du miel dans l'alimentation quotidienne et à remplacer le sucre raffiné par le miel.
La City Farm se soucie de l'alimentation saine des enfants, beaucoup d'enfants mangent mal.
Dans une City Farm, il y a plus d'interactions.
Tout est fort orienté vers l'expérience concrète, les enfants mettent la main à la pâte.
Les enfants fabriquent eux-mêmes leur nourriture à partir des produits que l'on trouve à la ferme.

Avis des enfants

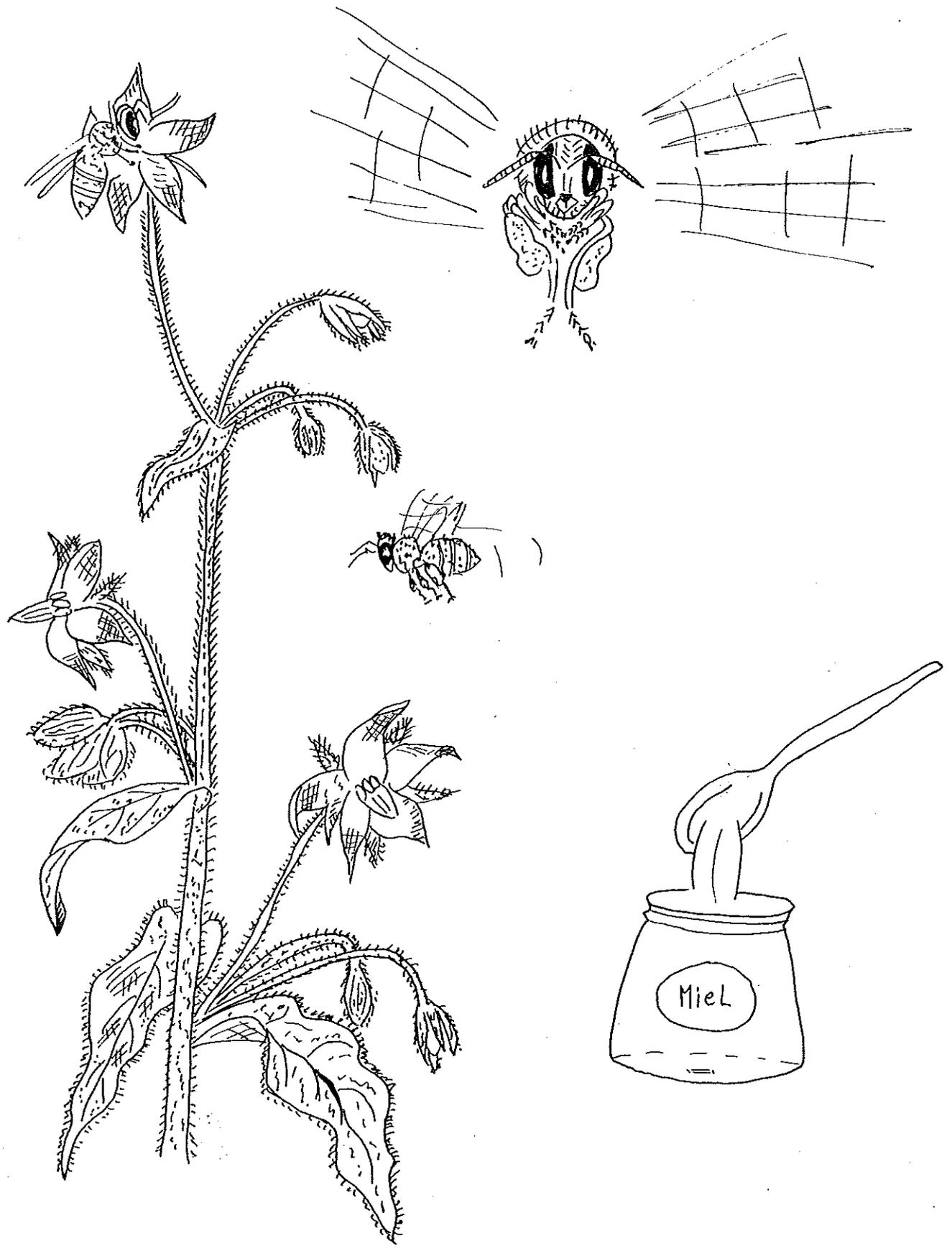
Nombre d'évaluateurs enfants: 48

Nombre d'enfants qui ont apprécié l'animation 43

Nombre d'enfants qui ont plus ou moins apprécié l'animation 5

Nombre d'enfants qui n'ont pas aimé l'animation 0

J'ai appris à faire du miel, à faire des bougies, des choses sur les abeilles, à m'occuper des animaux, à faire la différence entre les goûts.
J'ai senti la vapeur. J'ai goûté, le miel, les produits laitiers, la différence entre le fromage, le pain.... J'ai touché les animaux, j'ai entendu les abeilles.
J'ai préféré, être avec ou m'occuper des animaux, faire du miel, manger ensemble. Rien n'était pas bien.
Je n'ai pas aimé écouter, attendre, nourrir certains animaux, regarder les abeilles vivantes, j'avais peur.
Le plus important de ce que j'ai appris: la vie des abeilles et comment on fait le miel. J'ai tout compris.
Je n'ai pas compris pourquoi les animaux doivent mourir.
A la maison, je referai des bougies, du miel, je reviendrai pendant les vacances.
On aime la City Farm car on apprend en faisant .
Pour conserver ma santé je mange sain, je mange beaucoup de légumes, beaucoup de fruits, je fais du sport, je mange du miel, je bois du lait, de l'eau."



SOURCE : LA Hulotte

De l'herbe à la vache et du lait au beurre

Activités associées De l'herbe à la vache. La fabrication du beurre.

Age 6-12 Durée 30-160 min
60 enfants max 15 enfants pour 1 animateur

- Belgique
- België
- Deutschland
- Italia

Transférabilité à l'école oui non à condition

de commencer l'animation à l'étape de barattage de la crème et de la faire avec des bocaux.

Sources et Ressources

Expérience d'agricultrice.

Prérequis

Aucun.

Contenus abordés

Le travail de fermier.
La transformation du fourrage (de types différents) par la vache et le mode de vie de la vache.
La composition du lait.
L'origine du lait et les différentes étapes de la transformation en beurre.
(Ecrémage, fermentation de la crème, barattage, évacuation du lait battu, lavage, malaxage, pesée et emballage).

Compétences: Savoir-faire Savoir-être Sens, psycho-motricité

Apprendre la technique de traite.
Observer la crème qui surnage dans le lait froid.
Acquérir un rythme pour battre la crème.
Observer la crème que l'on bat afin d'arrêter le barattage dès que des grains de beurre se sont formés.
Laver le beurre puis le presser pour faire sortir l'eau.
Peser, mouler et emballer le beurre.

Approche respectueuse de la vache.
Travail d'équipe où l'on doit pouvoir s'échanger les rôles et les tâches.
Entraide.

Regarder, sentir et toucher l'herbe, la vache, le pis, les trayons, le lait battu, le beurre.
Expérience directe de l'origine du lait.
Voir, sentir, goûter les différences en cours de fabrication, entre le lait, le lait battu et le beurre.
Être capable d'agiter les bras en cadence.

Matériel et documents utilisés

Baratte à manivelle ou électrique ou bocaux en verre.
Crème fermentée.
Passoire, moule à beurre, récipients pour le lait battu et l'eau froide.

Déroulement de l'animation

Types de questions:

Savez-vous comment on fabrique du beurre? Qui a déjà fait du beurre?

D'où vient le lait? Combien de lait a-t-on besoin pour fabriquer un paquet de beurre?

1. Visite de la ferme (étable et litière, salle de traite, boxes pour les veaux, grange, etc.).

2. Nourrir et traire les animaux.

3. Ecrémer le lait qui vient d'être traité.

4. Baratter la crème qui a été obtenue les jours précédents et qui est fermentée jusqu'à ce qu'elle forme des grains de beurre et que le lait battu soit libéré par les globules de graisse.

Les enfants tournent la manivelle, agitent les bocaux ou observent les transformations de la crème à travers le hublot de la baratte électrique.

5. Laisser le lait battu s'écouler hors de la baratte ou des bocaux.

6. Laver le beurre plusieurs fois avec de l'eau (la dernière eau doit être translucide).

7. Malaxer le beurre pour faire sortir l'eau. Si on ne peut le faire à la machine utiliser des palettes rainurées en bois ou presser le beurre dans un papier à beurre.

8. Former, peser et emballer le beurre

Interactions entre animations prolongements

Fabrication de maquée (fromage blanc), yoghourt et fromage.

Fabrication de tous les produits laitiers à partir du lait de chèvre.

Potentiel de l'animation selon l'animateur

Activité très excitante, riche d'expériences qui permet un travail actif aussi bien corporel (nourrir, traire), qu'intellectuel (observation de la transformation physique de la crème en lait), qu'affectif (relation des enfants aux animaux, responsabilité, etc.). Le respect et l'admiration vis-à-vis des êtres vivants et des cycles naturels sont stimulés par cette activité. Activité qui permet de connaître la transformation du lait, d'appréhender l'authenticité des produits par la comparaison avec les produits de remplacement. Retour au goût.

Outils d'évaluation de l'animation

Chaque enfant peut emmener "son beurre" à la maison. Des photos de l'activité sont multipliées afin que l'enfant puisse expliquer à ses parents et amis ce qu'il a fait.

Evaluation de l'animation

Par les professeurs (ou animateurs en Allemagne) Nombre d'évaluateurs: 7

Vocabulaire, manipulation, prise de conscience des matières premières.
Tous les ingrédients sont réunis pour que l'animation soit profitable.
Les enfants ont apprécié l'aspect ludique et instructif de l'animation.
Ils ont participé activement = trait la vache, baratté, goûté, battu et formé le beurre.
S'adapter à la vache, acquérir les bons gestes.
Les enfants ont pu vivre le chemin du veau à la vache laitière, du lait au beurre.
Enfants actifs. Activité bien adaptée à leur niveau, offre des occasions de saisir des liens globaux.
Cette activité a sensibilisé les enfants aux besoins nutritionnels, aux apports trop importants de matières grasses, un premier pas vers l'autonomie alimentaire.
L'enfant est acteur et non comme c'est souvent le cas spectateur.
La City Farm offre des matières que l'on peut vivre et réitérer.

Avis des enfants

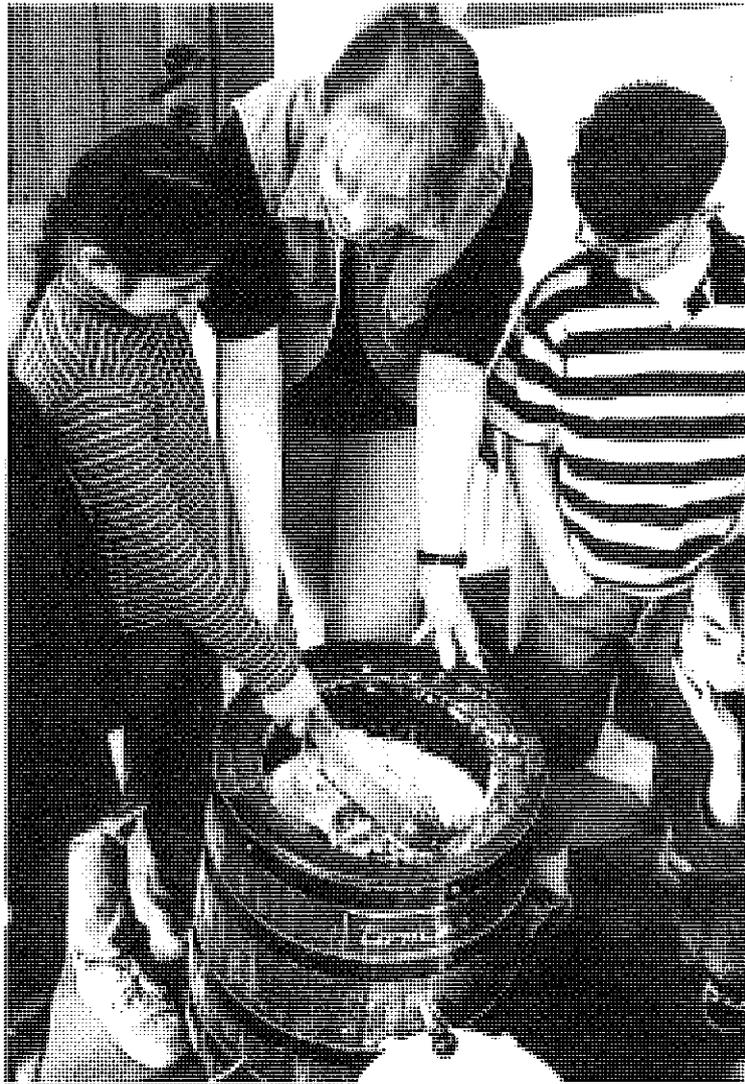
Nombre d'évaluateurs enfants: 70

Nombre d'enfants qui ont apprécié l'animation 58

Nombre d'enfants qui ont plus ou moins apprécié l'animation 10

Nombre d'enfants qui n'ont pas aimé l'animation 2

J'ai appris à faire du beurre à partir du lait, à obtenir de la crème, à traire la vache, à tourner la manivelle de la baratte, à faire des formes avec le beurre.
J'ai vu la transformation en beurre, entendu la centrifugeuse, la baratte. J'ai goûté le beurre, la crème, le lait battu et le pain. Cela goûtait un peu l'étable. Sentir le beurre était bizarre c'était à la fois dur et doux, le contraire de la boue. Le beurre fait maison a un meilleur goût.
Ce que la plupart des enfants ont préféré: malaxer, battre ou mouler le beurre, tourner la manivelle de la baratte ou goûter le beurre. Une minorité préférerait traire la vache ou écrémer le lait.
Rien en particulier n'a déplu aux enfants ou est resté incompris.
Ce que les enfants disent avoir appris de plus important c'est la transformation du lait en beurre.
Une majorité compte refaire du beurre à la maison.
La plupart des enfants apprécient les méthodes de la City Farm car: "c'est gai. On fait des choses nous-mêmes, on peut goûter, toucher.
Par contre: " Le beurre ne m'intéresse pas, c'est gluant".
Pour conserver ma santé je ne mange pas trop de beurre, je mange un peu de tout, je mange du beurre, je me lave les mains avant de cuisiner, je bois du lait frais, je mange du pain, je fais attention à ce que je mange, je vais en vacances à la ferme."



Découverte du verger

Activités associées Les fruits secs de l'automne

Age 6-8 Durée 60 min.
40 enfants max 20 enfants pour 1 animateur

- Belgique
- België
- Deutschland
- Italia

Transférabilité à l'école oui non à condition

que l'enseignant dispose d'un verger proche et d'une variété suffisante d'arbres.

Sources et Ressources

Livres: "Les beaux fruits de France d'hier et d'aujourd'hui"(G Delbard).
"Les fruits" éd. Gründ. "Les fruits du jardin" col. Le jardin pratique, éd. Nathan., " Les trésors de nos vergers" Les amis de la terre, Publication du Centre de Recherches Agronomique de l'Etat (Gembloux), C. Populer.

Prérequis

Aucun

Contenus abordés

Vergers

Les fruits et la santé. La diversité des arbres fruitiers. Le cycle de l'arbre et des fruits. Les différences entre arbre, arbuste et plante herbacée. La morphologie des arbres et de leurs parties. La différence entre comestible et toxique. L'utilisation des fruits dans l'alimentation.

Fruits secs

Les différentes variétés dans les vieux vergers. Le fruit sec: que de vitamines! Les fruits de la forêt. Taille et formation des arbres.

Compétences: **Savoir-faire** **Savoir-être** **Sens, psycho-motricité**

Etre capable de distinguer un arbre d'un arbuste ou d'une plante herbacée.
Identification des différents arbres du verger.
Connaissance de leurs utilisations culinaires et autres.
Etre capable de dessiner les différents fruits.

Prendre conscience de la variété des arbres fruitiers indigènes.
Respecter les milieux naturels en apprenant à les apprécier.

Observer les arbres et des plantes
Dessiner au crayon.
Marche et course à pieds.
Toucher les fruits et les écorces.
Goûter les châtaignes, les pommes.

Interactions entre animations prolongements

Vergers

La découverte sensorielle des fruits et légumes. La fabrication de produits à base de fruits. L'alimentation équilibrée.

Fruits secs

L'équilibre écologique. Le potager. L'origine des aliments. Le mode de production et l'alimentation saine.

Matériel et documents utilisés

Différentes variétés d'arbres fruitiers avec fruits en développement

Pour le jeu "les fruits du verger":

Lettres ou chiffres à accrocher à chaque variété d'arbre (facultatif).

Une fiche par arbre (fois le nombre d'enfants) comprenant le dessin de son fruit et de ses feuilles et trois cases à cocher: arbre, arbuste, plante herbacée et deux cases à cocher : comestible, toxique.

Quatre espaces: pour le dessin du fruit, pour la réponse à la question "quelles utilisations:", pour écrire la lettre ou le chiffre correspondant à un arbre. Un crayon et une planche.

Déroulement de l'animation

Verger

Quelle est l'importance des fruits pour notre santé? D'où viennent les fruits?

Qu'est-ce qu'un verger? Sur quelle plante va-t-on trouver ce fruit?

Quelles différences y a-t-il entre une plante herbacée, un arbuste et un arbre?

Comment peut-on savoir si une plante est comestible ou toxique? Comment identifier les plantes?

Détailler le périmètre du jeu, décrire la fiche et distribuer une fiche, un crayon et une planche à chaque enfant.

Ceux-ci partent à la recherche de l'arbre qui possède les mêmes fruits que celui du dessin sur leur fiche.

Une fois l'arbre trouvé, ils inscrivent la lettre ou le chiffre de l'arbre sur leur fiche (ceci permettra de vérifier si

l'enfant a trouvé le bon arbre), ainsi que son nom et le nom de son fruit. Ils cochent les cases et dessinent le fruit

dans l'état de développement où il se trouve. Ils reviennent corriger leur fiche et repartent avec une nouvelle fiche.

Chaque enfant travaille à son rythme.

Fruits secs

Qu'est-ce que vous connaissez comme fruits des bois ou fruits du verger? Grilles avec toutes les variétés différentes.

Potentiel de l'animation selon l'animateur

Les enfants connaissent les fruits sans connaître la plante qui les porte ni la saison de maturité, l'intérêt de leur

utilisation et de leur diversité. Se déplacer, chercher dans un espace ouvert et beau motive beaucoup les enfants.

Le fait de pouvoir travailler à son rythme soit en équipe soit seul et d'obtenir la fiche pour la recherche suivante crée

un grand enthousiasme. Les enfants prennent conscience de la valeur des aliments du bois ou du verger.

Outils d'évaluation de l'animation

La réussite des enfants dans l'identification des arbres. Le dessin des fruits.

La synthèse faite par les enfants en fin d'animation.

Evaluation de l'animation par les adultes

Nombre d'évaluateurs: 2

Beaucoup à voir. Explications bien données au niveau des enfants. La City Farm offre des facilités pour

l'apprentissage. Bonne utilisation des différents acquis suite à d'autres animations de la ferme(=transfert).

Permet d'étudier concrètement et de manière constructive un thème plus difficile à aborder en ville. Ici possibilité de

repérage dans le verger. Permet aux enfants de découvrir la plante (arbre) qui porte les fruits qu'ils mangent.

Respect de la nature, des autres, des habitudes de gestion du lieu (tri des déchets).

On pourrait prévoir une dégustation des fruits tels quels ou en confiture en fonction de la saison.

La City Farm permet de vivre pendant une période relativement longue des activités de manière concrète, ce qui

facilite une restitution des acquis. Si on veut obtenir des prolongements efficaces, il faut que les parents participent aussi!

Avis des enfants

Nombre d'évaluateurs: 16

Nombre qui a aimé: 14

+ou-: 2

pas aimé: 0

Verger

J'ai goûté les fraises, les framboises, groseilles. J'ai touché la fraise, entendu les oiseaux chanter. C'était

important d'apprendre le nom des arbres et des fruits. Je n'ai pas aimé quand j'ai triché, quand j'ai dû

expliquer. J'aimais cette animation car on devait chercher par nous-mêmes. C'était chouette. Pour

conserver ma santé, je devrais manger des vitamines, des fruits et des légumes, du pain complet, des

corn-flakes, pas trop de graisses.

Fruits secs: Les enfants étaient fort marqués et intéressés par les grands arbres de vieilles variétés, et de toute la vie naturelle qui y est liée. La majorité d'entre-eux étaient incommodés par les odeurs.

Une journée à la ferme

Activités associées : Le lait, les céréales et leur transformation.

Age 10-14 Durée 120 min
25 enfants max 13 enfants pour 1 animateur

- Belgique
- België
- Deutschland
- Italia

Transférabilité à l'école oui non à condition

Sources et Ressources

Prérequis

Connaissance du lait et du blé.

Contenus abordés

Visite de la ferme pour souligner la relation entre les cultures fourragères et l'alimentation des animaux.
L'importance des produits d'origine végétale et animale que nous utilisons pour l'alimentation humaine.

Compétences: **Savoir-faire** **Savoir-être** **Sens, psycho-motricité**

Reconnaître les différents types de farine.
Observer le lait au microscope.
Utiliser le moulin.
Pétrir.
Travailler avec la baratte.

Travailler en groupe.
Faire des expériences de convivialité en relation avec la nourriture.
Discuter, argumenter.

Manipulation.
Faire des recettes.
Faire des jeux.
Goûter.

Matériel et documents utilisés

Pyramide alimentaire, outils agricoles, microscope (pour observer le lait), four pour cuire le pain, différents types de farine, matériel de cuisine, baratte.

Déroulement de l'animation

Une journée à la ferme d'animation où diverses activités sont proposées. Après une visite-découverte de la vie à la ferme (animaux, verger, potager) en petits groupes, les enfants sont invités à participer aux travaux de la ferme, ils soignent et nourrissent les animaux, ils mettent également "la main à la pâte" en participant à différents ateliers de transformation de produits de la ferme: fabrication du beurre, du fromage, du pain, etc.

Interactions entre animations prolongements

Comme différentes activités sont proposées, les possibilités de prolongements sont variées : les animations liées aux la nutrition et à la santé, le repas équilibré, le petit-déjeuner, l'origine des aliments, les aspects environnement-santé-agriculture-alimentation etc.

Potentiel de l'animation selon l'animateur

Les enfants font attention. Ils sont intéressés principalement par l'aspect pratique de l'activité, en goûtant la nourriture et en ramenant à la maison les produits qu'ils ont fait eux-mêmes durant l'activité.

Outils d'évaluation de l'animation

Aucuns. On base nos activités sur l'intérêt, les débats et la participation. Cette année on a donné un questionnaire à remplir pour les enfants et les enseignants à la fin de l'activité.

Evaluation de l'animation

Par les professeurs (ou animateurs en Allemagne) Nombre d'évaluateurs: 4

Partie théorique trop longue, ennuyeuse.

Les enfants ont pris connaissance des informations concernant l'éducation alimentaire qui avaient été données en classe.

L'acquisition des concepts s'est faite à travers des travaux manuels et l'expérience pratique. Les enfants ont appris à pétrir et à préparer les biscuits et le fromage, à transformer la crème en beurre ou en crème fouettée.

Ils doivent faire preuve d'hygiène pendant et avant la préparation des repas.

Les enfants ont retrouvés les connaissances concernant l'origine de quelques aliments et leur usage quotidien.

Ils ont appris à faire la pâte de la pizza et ont appris à travailler dans le potager.

On peut faire un goûter avec le pain et le fromage sans recourir à des goûters achetés (industriels).

La City Farm offre la possibilité d'opérer de manière pratique avec la nourriture, d'avoir un contact direct avec la nature, d'établir un lien avec la production des aliments.

Suggestion: faire un repas avec les produits de la ferme.

Avis des enfants

Nombre d'évaluateurs enfants: 87

Nombre d'enfants qui ont apprécié l'animation 77

Nombre d'enfants qui ont plus ou moins apprécié l'animation 10

Nombre d'enfants qui n'ont pas aimé l'animation 0

J'ai appris à cuire des pizzas, des biscuits, à faire du fromage blanc, du beurre, à prendre la crème du lait, à battre la crème dans la baratte et faire du beurre.

J'ai touché du cacao et une pizza non cuite. J'ai senti les oignons, le basilic et le café du professeur et j'ai reconnu tous les produits.

J'ai préféré faire et manger la pizza, quand on a mangé de bonnes choses (j'étais le cuisinier), quand on a cuit les biscuits (cela sentait bon). Je n'aimais pas nettoyer et faire la vaisselle, quand les chiens aboyaient, quand on devait utiliser la baratte, quand on a ouvert des œufs non fécondés, quand il y avait les explications sur les protéines, c'était ennuyeux.

Pour moi, c'était important d'apprendre sur les protéines, les vitamines et les graisses. J'ai aimé le jeu sur la nourriture.

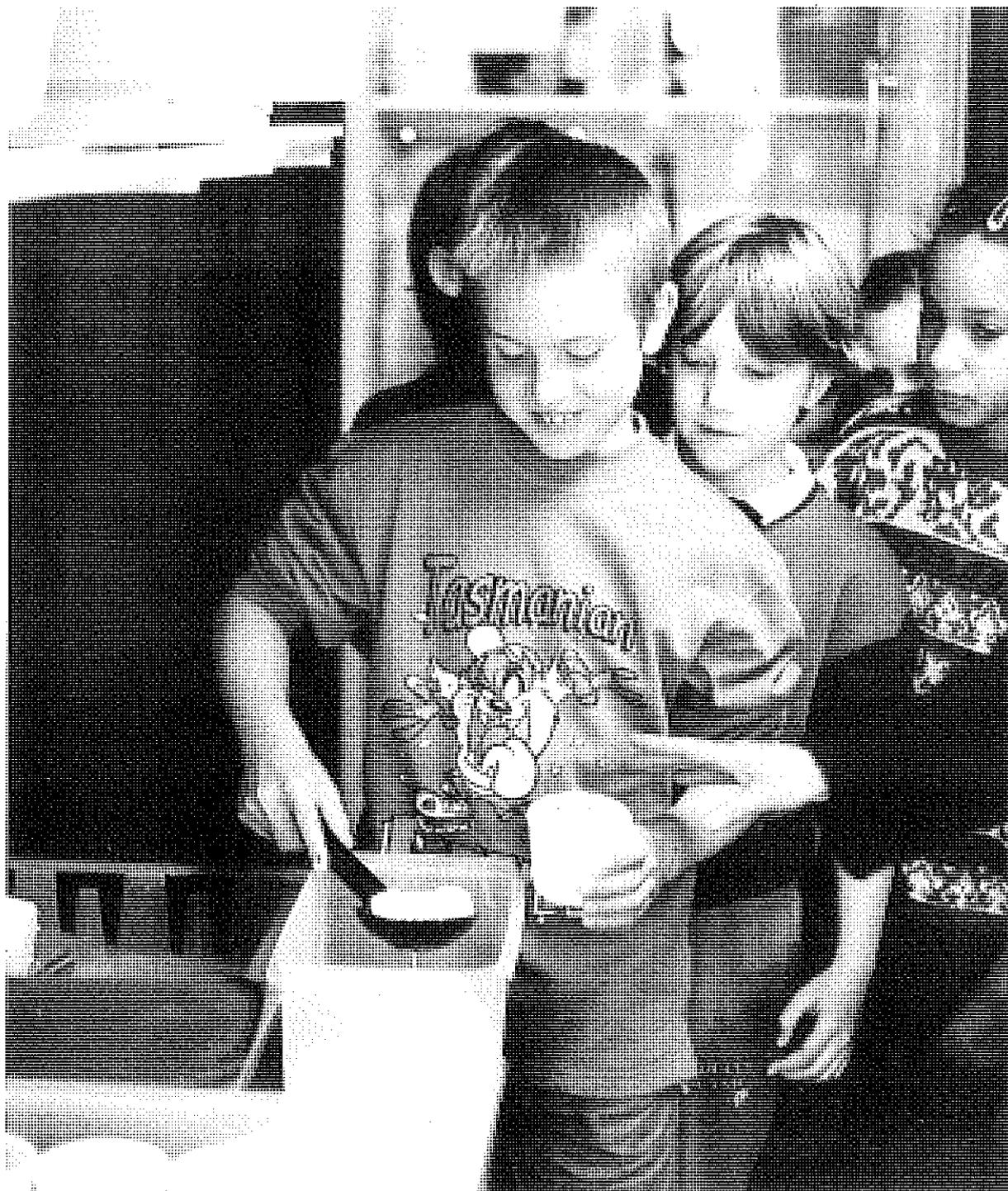
A la maison: Je demanderai à ma maman de faire des biscuits à la maison. Je me suis amusé, on a joué, les explications étaient claires.

Pour conserver ma santé, je ne mange pas trop de graisses et de sucres, je mange des fruits et des légumes, je mange équilibré, des protéines et de la nourriture saine, je mange de tout, même si je n'aime pas.





Transformation des Produits de la terre



Conservation des fruits: confitures, gelée, pommes séchées ...

Activités associées Mousse de mirabelles. Cuire de la compote de pommes. Faire sa propre confiture. Du fruit à la gelée. Crème glace aux fruits du verger. Pommes séchées.

Age 6-16 **Durée** 120 min.
30 enfants max **15 enfants pour 1 animateur**

- Belgique
- België
- Deutschland
- Italia

Transférabilité à l'école oui non à condition

d'avoir une cuisine et un verger à disposition.

Sources et Ressources

Expérience propre, livres, échange d'expérience entre fermes.

Prérequis

Aucun. Mesures et maniement de la balance.

Contenus abordés

Confiture

Qu'est-ce qu'un fruit? D'où viennent les aliments? Nouveau vocabulaire. Notion de proportion. Entretien des arbres (taille, fertilisation, nettoyage du sol). Les différentes sortes de pommes, de baies, d'arbres. Utilisation des déchets de pomme (cidre, engrais organique etc).

Cueillir les mirabelles, les pommes qui sont bonnes, que l'on ne peut plus utiliser.

Transformer les fruits en confiture. Faire de la compote de pommes. Cultures, techniques de production et de transformation des fruits. Conseils nutritionnels.

Crème glacée

Préparation de la crème glacée.

Pommes séchées

Comment conserver la nourriture.

Compétences: **Savoir-faire** **Savoir-être** **Sens, psycho-motricité**

Cueillir les fruits de la bonne manière, avec la tige, sans abîmer l'arbre.
 Séparer les fruits abîmés, les fruits qui sont bons, les fruits mûrs et pas encore mûrs.
 Laver les fruits et les couper.
 Peser les ingrédients.
 Remplir les pots de compote.
 Utiliser les fruits pourris comme engrais.
 Nourrir le bétail avec les déchets de fruits.

Confiance en soi.
 Comportement coopératif et solidaire.
 Apprendre à rechercher des aliments sains.
 Être persévérant.
 Se partager quelque chose.
 Exécuter différentes tâches.
 Respecter les consignes.
 Respecter l'environnement.
 Récolter la quantité de pommes décidée auparavant.

Dextérité pour couper les fruits.
 Travailler avec des objets chauds.
 Remplir les bocaux avec précaution.
 Goûter avant et après conservation.
 Mouvements.
 Développement des sens (senti la surface de la pomme).
 Grimper aux arbres.

Matériel et documents utilisés

Echelle. Paniers, sacs.
Ustensiles de cuisine (couteaux, pots, épilateurs, etc.). Cuisinière.
Extracteur de jus.
Ingrédients: fruits, sucre, acide citrique. Bocaux ou bouteilles en verre.
Crème pour la crème glacée.
Corde pour sécher les fruits.

Déroulement de l'animation

Confiture

Discussion de la recette. De quoi avons-nous besoin? Explication de la recette.
Récolter les fruits, les identifier sur base de leur feuille, fruit, forme.
Couper, transformer les fruits en confiture. Remplir les pots propres.
Mettre les déchets au compost. Nettoyer ensemble.

Crème glacée

Cueillette des fruits, après les avoir lavés et coupés, mélanger les fruits avec la crème.
Congeler.

Pommes séchées

Récolter les pommes, les peler et ôter les pépins. Couper en rondelles. Les laisser sécher sur une corde.

Interactions entre animations prolongements

Travailler au potager. Visiter une plantation de fruits. Photosynthèse. Cycle de la matière. Engrais composé. Toute autre activité autour de l'alimentation: cake aux pommes, choucroute aux pommes, jus de pomme, pain et confiture...).

Potentiel de l'animation selon l'animateur

La motivation des enfants est très grande. La comparaison avec les produits achetés est très intéressante. Le goût est convaincant. Les enfants aiment faire quelque chose et posent beaucoup de questions. Pas d'utilisation d'agents conservateurs. Les enfants apprennent à récolter des fruits, à les préparer de différentes façons, à respecter les consignes. Ils apprennent par la pratique.

Outils d'évaluation de l'animation

Interview avec les enfants: à quoi cela ressemble, quel goût cela a. Faire une présentation comparative.
L'enthousiasme des enfants pendant qu'ils cuisinent. Leurs remarques, leur humeur. Évaluer avec les enfants si les fruits cueillis sont OK (sains, mûrs, ..).

Evaluation de l'animation

Par les professeurs (ou animateurs en Allemagne) Nombre d'évaluateurs: 7

Procédé simple ayant un résultat tangible.
L'intérêt des enfants est très grand. Ils sont convaincus par le goût et ont du plaisir lors de la préparation.
Questions intéressées des enfants.
Les enfants apprennent que les fruits du pays sont faciles à travailler.
Ils apprennent à fabriquer la confiture, à tenir le couteau. Respect et capacité d'écouter les consignes.
Contact social: enfant face au groupe et à l'adulte.
Apprendre à travailler de manière autonome.
Traiter des sujets concrètement.
Infléchir l'orientation de (sur)consommation.
Par le travail de groupe, apprendre des attitudes sociales (coopération, jugement, critiques) tolérances, se mettre d'accord. L'implication des sens permet de nouvelles expériences. Vivre les cycles naturels.
Sécher les fruits
Les enfants ont appris comment on pouvait conserver des aliments. Ils ont pu grimper aux arbres et à se servir de couteaux. Ils ont appris à patienter et à observer comment quelque chose se transforme.

Avis des enfants

Nombre d'évaluateurs enfants: 72

Nombre d'enfants qui ont apprécié l'animation 65

Nombre d'enfants qui ont plus ou moins apprécié l'animation 8

Nombre d'enfants qui n'ont pas aimé l'animation 1

J'ai appris à cuire de la gelée, de la confiture, à extraire le jus des fruits, à sécher des fruits, à faire de la crème glace avec des fruits du verger.

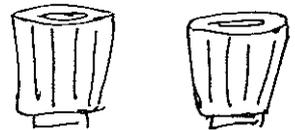
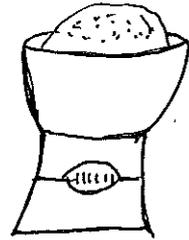
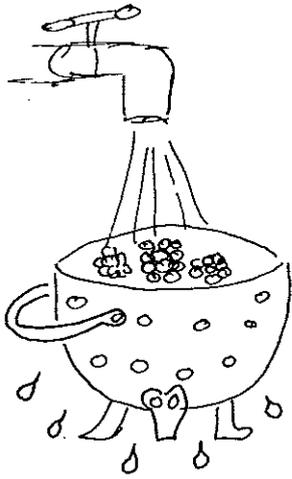
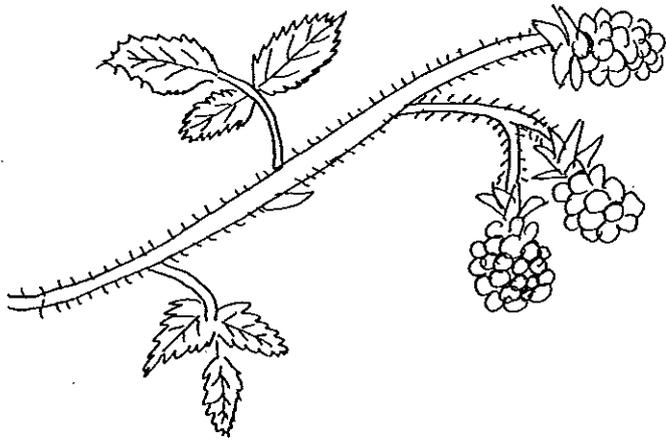
J'ai goûté les fruits, la confiture, les mirabelles, la compote de pommes. Après avoir séchés, les pommes ont un goût sucré. Les fruits perdent leur goût quand ils sont mélangés à la crème glace.

J'ai préféré couper les pommes, cuire des fruits, manger et boire d'une manière 'relax', de cueillir les fruits, de déguster la crème glace. J'ai pas aimé quand on devait nettoyer, de couper les fruits, rien, j'aimais tout (pour la crème glacée).

Ce que j'ai appris de plus important: faire de la confiture, faire de la crème glacée, comment sécher des rondelles de pommes, se laver les mains. Je n'ai pas compris pourquoi faire de la confiture c'est sain, pourquoi on doit tourner si longtemps, comment mesurer le sucre.

A la maison, je referai de la compote de pomme, de la confiture, je prendrai du thé avec du pain et de la confiture de façon relax, je sécherai d'autres sortes de fruits, je ferai de la crème glacée, j'aiderai ma maman dans la cuisine.

Pour être en bonne santé je dois manger des fruits et des légumes, ne pas manger trop de sucre, manger un peu de tout, acheter des produits frais, faire du sport, avoir un jardin, me coucher tôt, prendre des vitamines.



Cuisine internationale

Activités associées Beignets de potiron. Tortilla. Pizza. Fouler la choucroute. Cuire des Chapatis indien. "Africains" (Riz, Roastbeef et épinards). Plat indien (Millet et compote de pomme). Salade de pommes de terre allemande et anglaise. Bortsch. "Kässpätzen" colorés.

Age 7-18

Durée 60 min.

25 enfants max

10 enfants pour 1 animateur

- Belgique
- België
- Deutschland
- Italia

Transférabilité à l'école oui non à condition

d'avoir un four à sa disposition.

Sources et Ressources

Propre expérience. Livres de recette. Echanges avec collègues anglais.

Chapatis: Après un voyage en Inde, Manu Haas, Recettes : "die Küche in Indien" Timelife, Remseck b. Stuttgart 1984.

Beignets de potiron: vieille recette portugaise (obtenue par tradition orale).

Pizzas: "Confection de tourtes", Anne Wilson.

Prérequis

Aucun. Pour certaines recettes, les enfants doivent être conscients qu'ils vont travailler avec de l'huile très chaude et doivent donc faire attention.

Contenus abordés

Créativité pour cuisiner.

Adjonction de produits naturels pour modifier la couleur primaire des aliments.

Avoir une responsabilité sociale.

Dans le cadre d'échanges culinaires, comment avoir confiance en soi quand on cuisine avec des étrangers.

Les pays étrangers et leurs habitudes culinaires.

S'habituer à de nouvelles sortes de légumes, à de la nourriture étrangère.

La manière de vivre en Inde.

Faire du pain de façon simple. Comment cuire des pizzas, des chapatis.

La culture du chou: et sa transformation en choucroute: son origine, pourquoi devient-il acide, pourquoi faut-il fouler la choucroute.

Compétences: Savoir-faire Savoir-être Sens, psycho-motricité

Force et dextérité
Apprendre à évaluer, à peser.
Savoir travailler avec des ustensiles de cuisine coupants.
Pétrir et rouler la pâte.
Cuisiner en sécurité avec de l'huile.
Chercher des herbes, les trouver, les cueillir.
Ramasser des œufs, les casser dans un bol.
Laver et couper des légumes.

Avoir de la patience.
Montrer de l'intérêt.
Aider.
Résoudre un problème en groupe.
Parler, écouter, obéir.
Apprendre à être organisé.
Développer du respect pour la nourriture.
Être capable de cuisiner ensemble.

Sentir les différentes odeurs (par exemple celle du pain, d'un légume fraîchement cuit).
Pétrir la pâte. Travailler avec précaution quand on utilise de l'huile sur un feu ouvert.
Faire le mouvement correct pour couper. Expérience sensorielle: utilisation de tous les sens, perception active de la nourriture.
Percevoir que la nourriture peut changer l'humeur.
Remarquer les changements d'aspect de la nourriture pendant la cuisson.

Matériel et documents utilisés

En fonction de l'activité: différents ustensiles de cuisine (pots, assiette, plats, couteaux, poêles, cuillers en bois, cuisinière ou feu ouvert, four, etc.
Différents ingrédients en fonction de la recette (par exemple. pour les tortillas: œufs, sel, poivre, oignons, pommes de terre, ciboulette).

Déroulement de l'animation

NB Comme il s'agit d'animations différentes, nous avons dégagé les étapes principales qui se retrouvent dans les différentes présentations.

Information sur le pays, les habitants, leurs habitudes culinaires.

Choisir une recette ensemble.

Donner une description des ingrédients qui seront utilisés

Les enfants discutent de la manière dont ils vont préparer le plat, ils font la liste des ingrédients nécessaires (ils reçoivent une description de ces ingrédients).

Ils les achètent ou les récoltent à la ferme d'animation (où trouve-t-on des légumes, des herbes, des œufs etc.?).

Ils suivent les étapes de la préparation: selon la recette ils font la pâte, coupent les légumes, cuisent la pâte, allument le four ou le feu etc.

Ils dégustent leur plat et font ensuite la vaisselle, rangent et nettoient.

Types de questions posées: Pourquoi cette nourriture est-elle typique de ce pays? Connaissez-vous toutes les étapes à suivre pour préparer un repas? Quels nutriments entrent dans la composition de ce produit alimentaire? Comment préparer une pizza "bonne pour la santé"? Comment peut-on colorer un produit naturellement? Pourquoi la pâte doit-elle lever? Qu'est-ce qui doit venir en premier lieu dans le poêlon? De quoi sont faits les chapatis (ou tortillas, pizzas, etc.)? Comparez les recettes de votre pays avec une recette étrangère.

Interactions entre animations prolongements

Développer un thème autour des cultures étrangères, des repas étrangers.

Ingrédients d'origine différente. Tradition culinaire. Géographie humaine.

Une journée à la ferme d'animation. Faire des grillades. Lien avec le projet "manger avec les yeux, la nourriture qui a un bel aspect" (Deutschland).

Chapatis comme accompagnement de salados. Faire des têtes de Halloween avec les potirons. Cuire des tourtes.

Potentiel de l'animation selon l'animateur

Etre créatif dans la cuisine est amusant et on peut le faire aussi à la maison.

Les enfants découvrent la saveur des produits frais. Cette activité offre la possibilité de développer de nombreux thèmes en rapport avec la nutrition et les habitudes alimentaires en général. En préparant leur propre nourriture, les enfants prennent conscience que c'est relativement facile, que la préparation de nourriture saine ne demande pas de gros efforts, que ce n'est pas trop cher. Ils apprennent à manger des produits complets (protéines, glucides, etc.).

Outils d'évaluation de l'animation

Manger, goûter la nourriture qu'ils ont préparée. L'enthousiasme des enfants, leur réactions pendant qu'ils cuisinent.

Ecrire les suggestions, les idées, appréciations dans le livre des visiteurs. Comparer le goût de la pizza faite maison et la pizza industrielle.

Evaluation de l'animation

Par les professeurs (ou animateurs en Allemagne) Nombre d'évaluateurs: 14

Avec cette activité, on peut lier la participation, la jouissance, l'élan écologique, avec comme but l'alimentation équilibrée. Le résultat final (pizza) était sublime.
Bonne collaboration des enfants entre eux.
Adopter le "slow food plutôt que le fast-food".
Apprendre à connaître les ingrédients, les légumes. Râper et fouler la choucroute.
Se servir de couteaux. Bien mesurer la proportion des ingrédients.
Les enfants ont des faiblesses du point de vue psychomotricité fine. Surveiller la cuisson des pâtes.
Respect des consignes. Respect de la nourriture.
La culture des enfants à propos de leur nourriture et de leurs aliments mais aussi de celle des pays étrangers laisse beaucoup à désirer.
Bon travail de groupe.
Communication avec des hôtes étrangers. Nos enfants ne connaissent guère la récolte des légumes et se nourrissent la plupart du temps de fast-food.
Les enfants apprennent par la pratique. Ils apprennent à se nourrir sainement, à différencier les légumes de culture conventionnelle et biologique.
Ils ont appris la manière dont pousse le potiron et comment on le cultive.
La coopération et faire quelque chose ensemble sont des valeurs primordiales dans les Jugendfarmen.
Préparation d'un dessert original.
Une vie saine est montrée et vécue tout au long de l'année et de manière pas trop théorique.
Le maïs fraîchement récolté est divin. Adopter les légumes frais plutôt que les légumes en boîte.

Avis des enfants

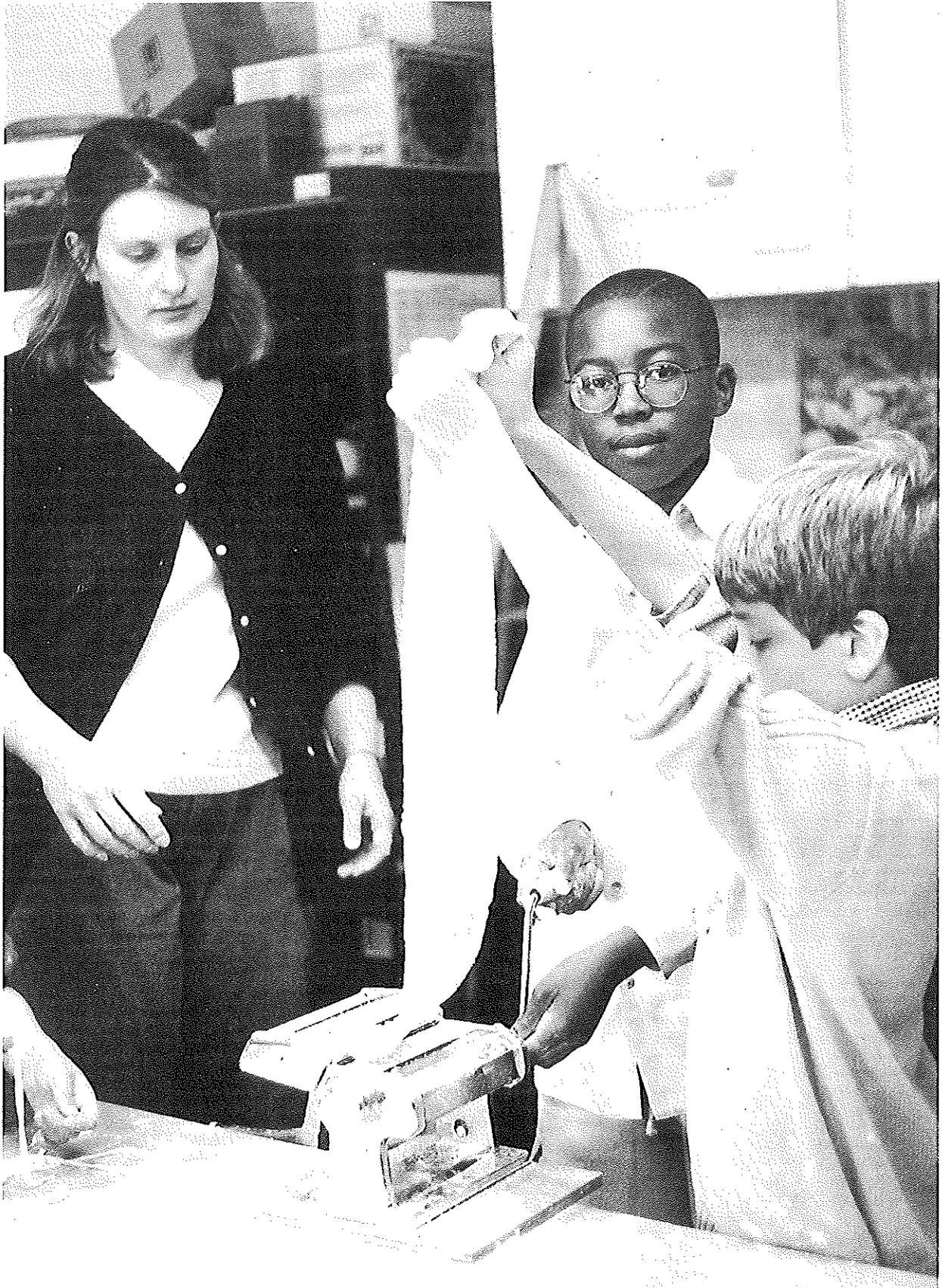
Nombre d'évaluateurs enfants: 83

Nombre d'enfants qui ont apprécié l'animation 67

Nombre d'enfants qui ont plus ou moins apprécié l'animation 11

Nombre d'enfants qui n'ont pas aimé l'animation 5

J'ai appris à faire un bon dessert, à cuire ma propre pizza, à épicer et frire la viande hachée, à cuire du riz, à couper les oignons sans pleurer, à faire des chapatis, à connaître le nom des différentes plantes, à colorer la nourriture sans produit chimique.
J'ai goûté les beignets de potiron: c'est gras et chaud, j'ai goûté le sel, les chapatis tout gras, la viande brûlée, les légumes crus. J'ai entendu l'huile frire dans le poêlon. J'ai senti le fromage puant, l'odeur corporelle de mon voisin. J'ai senti les grains de millet: c'est dur et ils filent entre les doigts. Fouler la choucroute, c'est dur. J'ai touché la pâte à pizza.
Ce que j'ai préféré: de presser le jus du potiron, de pétrir la pâte, de parler pendant qu'on travaillait, d'allumer le feu, la coopération, de manger la pizza cuite.
J'ai tout aimé. J'aimais moins de nettoyer, ranger, attendre que tout soit fini, de peler les oignons. La chose la plus importante que j'ai apprise: la pâte levée doit rester bien au chaud, faire attention quand on utilise des couteaux. Cela peut être amusant de cuisiner, cuire le riz correctement, rouler la pâte.
Je n'ai pas compris pourquoi le lait brûle si vite, pourquoi les autres grommellent à propos de la nourriture, pourquoi le riz absorbe tellement d'eau.
A la maison, je referai de la choucroute, des pizzas, des tortillas. Je referai tout, je cuisinerai sur un feu ouvert. On aime être ici, car on apprend par nous-mêmes, cuisiner ensemble c'est amusant.
Pour rester en bonne santé, je prends un bon petit-dé jeûner, je mange des fruits au lieu de bonbons, je ne mange pas trop de sucre, beaucoup de minéraux, de légumes, je bois du thé, je fais beaucoup de sport, je mange beaucoup de pain, je mange de tout, peu de graisses, je bois beaucoup.



De la betterave au sucre

Activités
associées

Age 8-12 Durée 50 min.
25 enfants max 25 enfants pour 1 animateur

- Belgique
- België
- Deutschland
- Italia

Transférabilité à l'école oui non à condition

Attention à la propreté du local après l'activité
Activité saisonnière

Sources et Ressources

Echange d'expérience avec des enseignants.

Prérequis

Aucun

Contenus abordés

La photosynthèse.
Morphologie des plantes et de leurs parties (+ notion de cellule).
Les sucres lents et rapides.
L'importance des plantes dans la chaîne alimentaire.
Le cycle de la betterave dans une ferme.
Approche des masses (balance).

Compétences: Savoir-faire Savoir-être Sens, psycho-motricité

Etre capable de raconter les étapes de la culture de la betterave avec l'aide de photos.
Imaginer les différentes étapes de l'extraction artisanale du sucre.
Diverses techniques pour nettoyer, peler, râper.
Peser, calculer le poids des betteraves et du sucre obtenu.

Développer un respect empreint de gratitude envers les plantes en prenant conscience de l'importance de celles-ci dans l'origine de notre alimentation.
Apprendre à effectuer sa tâche pour réalisée une activité commune.

Manipulation du matériel de cuisine.
Sollicitation des organes du touché, de l'odorat, du goût et de la vue.

Interactions entre animations prolongements

Le petit déjeuner équilibré
Fabrication de produits à base de fruits (confiture)
L'alimentation équilibrée

Matériel et documents utilisés

Série de photos reprenant les étapes de la culture de la betterave
Trois ou quatre betteraves avec les feuilles si possible
Râpes, éplucheurs, petits couteaux, un grand couteau, assiettes, une casserole, un tamis et une étamine, une plaque réchaud, bassines.

Déroulement de l'animation

Quels sont les besoins des êtres vivants? (...nourriture...)
Que nous apporte principalement la nourriture? (...énergie...)
Quel est le petit produit contenu dans la nourriture qui nous fournit cette énergie?
Connaissez-vous des plantes grosses productrices de sucre?
Quelles sont les trois parties de la plante?
Dans quelle partie la plante fabrique-t-elle le sucre? Où le stocke-t-elle?
Peser la (les) betterave(s), découper en tranches, éplucher, rincer, râper.
Poser des questions aux enfants pour découvrir ensemble la suite des processus d'extraction du sucre.
La pulpe obtenue est plongée dans un fond d'eau bouillante.
après quelques minutes, filtrer la pulpe et réduire par évaporation pour obtenir un sirop (attention à ne pas le brûler).
Placer le sirop sur une assiette et laisser cristalliser à 1° ambiante.
Peser le sucre obtenu.
Que fait -on de la pulpe?
Dégustez!

Potentiel de l'animation selon l'animateur

Activité qui permet de mettre en évidence l'importance des végétaux dans le réseau alimentaire.

Outils d'évaluation de l'animation

La réussite du sucre par les enfants.

Evaluation de l'animation par les adultes

Nombre d'évaluateurs: 1

Les enfants ont participé à l'extraction du sucre de la betterave. Chaque enfant a mis la mains à la pâte. Ils sont actifs.

Avis des enfants Nombre d'évaluateurs: 8 Nombre qui a aimé: 8 +ou-: 0 pas aimé: 0

J'ai appris à éplucher, râper, couper avec un couteau, à faire du sucre.
J'ai goûté la betterave, le sirop de sucre. J'ai moins aimé les explications.
Pour nous, la chose la plus importante qu'on a apprise est d'où vient le sucre, où vit la plante.
A la maison, je referai du sucre. J'aimais bien l'activité car on apprend en s'amusant.
Pour conserver ma santé, il faut manger des fruits et des légumes, boire du lait, de l'eau, manger des vitamines, du calcium, du fer, du fromage, du pain gris, du riz, et il faut manger presque tout le temps du sucre!

Des pommes de terre à la salade, aux frites ou aux gaufres

Activités associées : Gaufres de pomme de terre. De la pomme de terre aux frites. Faire de la salade de pomme de terre

Age 6-12 **Durée** 60 min.
15 enfants max **6 enfants pour 1 animateur**

- Belgique
- Belgique
- Deutschland
- Italia

Transférabilité à l'école oui non à condition

d'acheter des pommes de terre. Dommage pour le travail de la terre.

Sources et Ressources

Expérience propres. Recettes de famille.

Prérequis

Aucun.

Contenus abordés

Déterrer des pommes de terre.
Observer comment elles poussent.
Connaître la partie comestible de la plante.
Découvrir ce que l'on peut préparer avec des pommes de terre.
Faire une recette originale avec des pommes de terre.

Compétences: Savoir-faire Savoir-être Sens, psycho-motricité

Récolter (arracher) les pommes de terre sans les abîmer.
Les peler et les couper.
Pouvoir travailler à côté d'une friteuse pleine d'huile bouillante.
Bien doser les épices.

Respecter les consignes.
Apprendre à partager.
Récolter ensemble.
Ranger ensemble.

L'odeur de la terre.
L'odeur des pommes de terre.
Sentir la terre mouillée.
Utiliser sa force pour déterrer les pommes de terre car c'est dur.
Peler et couper les pommes de terre.
Mettre la pâte dans le gaufrier au bon moment.

Interactions entre animations prolongements

Visiter un marché.
Imprimer avec des pommes de terre.
Autres recettes à base de pommes de terre.

Matériel et documents utilisés

Salade ou frites.

Un jardin potager avec des pommes de terre et des herbes. Outils de jardin, épices, friteuse.

Pour les gaufres

Pommes de terre, moule à gaufre, mixer, farine, sucre, beurre, éplucheur, balance, pot mesureur, fouet.

Déroulement de l'animation

Les enfants utilisent les outils pour arracher les pommes de terre dans le potager.

Comment dois-je utiliser les outils pour ne pas blesser les pommes de terre?

Ils lavent, pèlent et coupent les pommes de terre et pendant ce temps on discute:

Que peut-on préparer avec des pommes de terre?

Des frites

Pocher et cuire les frites puis les manger .

Une salade

Cuire les pommes de terre à l'eau, les assaisonner et les manger.

Des gaufres

Préparer la pâte et cuire les gaufres, les manger.

Potentiel de l'animation selon l'animateur

Les enfants apprennent en travaillant.

Ils ont du plaisir à travailler.

La créativité est stimulée en période de disette (durant la guerre les pommes de terre étaient utilisées à la place de la farine).

Outils d'évaluation de l'animation

L'atmosphère durant l'activité.

L'opinion des enfants.

Evaluation de l'animation par les adultes

Nombre d'évaluateurs: 3

Activité libre. Les enfants ont participé de manière fantastique, ils avaient beaucoup de plaisir à faire les frites et ont pu de ce fait apprendre des choses supplémentaires. Ils travaillent de manière autonome. Respecter les consignes de sécurité autour de la friteuse. Les enfants font tout le procédé de transformation et goûtent le résultat final.

Respect de la nourriture.

Travail d'équipe.

Utilisation d'outils.

Perceptions sensorielles.

Le lien entre l'éducation nutritionnelle et l'agriculture est directement présent.

Avis des enfants

Nombre d'évaluateurs: 24

Nombre qui a aimé: 18

+ou-: 6

pas aimé: 0

J'ai senti l'huile chaude, la terre. J'ai senti que c'était chaud et et gras. J'ai goûté les pommes de terre, les frites, la salade de pomme de terre, les gaufres, j'ai tout goûté, c'était sucré.

Nous n'avons pas aimé le moment de faire la vaisselle.

Ce que j'ai appris de plus important c'est cuisiner, à faire des frites, à faire de la salade de pomme de terre, à peler des pommes de terre, à faire quelque chose que je pourrai faire avec maman à la maison.

Pour conserver ma santé, je dois manger beaucoup de légumes, je dois manger de tout, pas trop de frites, je ne dois pas manger des sucreries, pas boire du coca.

Du grain d'épeautre à la farine

Activités associées Du grain de blé à la farine.

Age 8-10 Durée > 120 min.
25 enfants max 25 enfants pour 1 animateur

- Belgique
- België
- Deutschland
- Italia

Transférabilité à l'école oui non à condition

Sources et Ressources

Propre expérience.

Prérequis

Aucun.

Contenus abordés

Grain d'épeautre
Histoire du grain d'épeautre (ancienne céréale méditerranéenne-7000 A.C.).
Les différents utilisations du grain d'épeautre.
Les caractéristiques de la culture.
Les différences des autres céréales (épi et grain), comment les reconnaître.
Du grain d'épeautre à la collecte (culture, machines).
Céréales et alimentation. L'importance des fibres alimentaires.
La production biologique du grain d'épeautre.
Les insectes utiles (Chrysoperla carnea).

Grain de blé
Comment faire sa propre farine au départ de grains de blé.

Compétences: **Savoir-faire** **Savoir-être** **Sens, psycho-motricité**

Reconnaître les céréales via un jeu. Avoir de la force pour moudre.	Ecouter. Travailler en groupe. Partager ses joies et ses difficultés. Autonomie. Avoir de la patience pour trier les mauvais grains de blé. Savoir faire un effort pour moudre.	Tamiser la farine.
--	--	--------------------

Matériel et documents utilisés

Plan de la ferme.
Les grains des différentes céréales (orge, épeautre, blé) que les enfants récoltent sur les terres de la ferme.
Différents épis de céréales.
Boîtes pour le jeu de reconnaissance des céréales.
Farine complète et tamis.
Balance.
Plan de la ferme avec les indications des saisons de culture.
Moulin.

Déroulement de l'animation

Grain d'épeautre

1)Bienvenue et présentation de la ferme agricole biologique
Où sommes-nous?
Qu'est-ce que la production biologique?
2)Céréales
Le grain d'épeautre, c'est quoi?
Le blé, c'est quoi?
L'orge, c'est quoi?
Etes-vous capable de le reconnaître?
L'histoire du grain d'épeautre.
Comment cultiver du grain d'épeautre?
Comment peut-on le reconnaître des autres céréales?
Comment combattre les insectes nuisibles par la lutte biologique?

Grain de blé

Récolter des céréales.
Trier les mauvais grains.
Moudre les grains.
Travailler la farine.

Interactions entre animations prolongements

L'alimentation.
Faire du pain de manière industrielle.
L'éducation au goût.
Les différentes utilisations de la farine.

Potentiel de l'animation selon l'animateur

Grain d'épeautre: Cette activité peut être développée dans une grande variété de thèmes grâce à l'endroit où elle est proposée: la ferme de culture biologique de fruits et de légumes.

Outils d'évaluation de l'animation

Vérification à la fin de l'animation: les enseignants reçoivent un questionnaire, on recueille les impressions des enfants via leurs dessins, photos, suggestions pour améliorer l'animation.

Evaluation de l'animation

Par les professeurs (ou animateurs en Allemagne) Nombre d'évaluateurs: 10

Animation très intéressante du point de vue de l'apprentissage. L'agriculteur nous a montré la ferme et ses cultures, la production biologique de l'épeautre, la transformation du grain en farine, comment reconnaître les différentes plantes cultivées, distinguer un épi de blé, d'épeautre et d'orge, observer les insectes utiles. Les enfants apprennent également à travailler ensemble, à écouter, à partager et à respecter l'environnement. Accepter le jeu et le travail. La City Farm propose les animations d'éducation nutritionnelle actives. Elle est un lieu idéal car les enfants sont en contact avec l'environnement rural (arbres, fruits, insectes utiles, champs de céréales) et les agriculteurs. Elle est adaptée pour des animations qui impliquent le monde scolaire. Possibilité de faire des liens à travers les différentes matières étudiées. L'agriculteur dévoile les secrets d'une nouvelle agriculture et d'une bonne alimentation.

Avis des enfants

Nombre d'évaluateurs enfants: 80

Nombre d'enfants qui ont apprécié l'animation 75

Nombre d'enfants qui ont plus ou moins apprécié l'animation 5

Nombre d'enfants qui n'ont pas aimé l'animation 0

J'ai appris à faire de la farine d'épeautre et comment reconnaître les céréales, à moudre des grains de blé, à connaître les arbres et les insectes utiles.

J'ai touché et goûté la farine. J'ai appris ce qu'était la lutte biologique. J'ai vu les céréales, leurs grains sont beaux et particuliers.

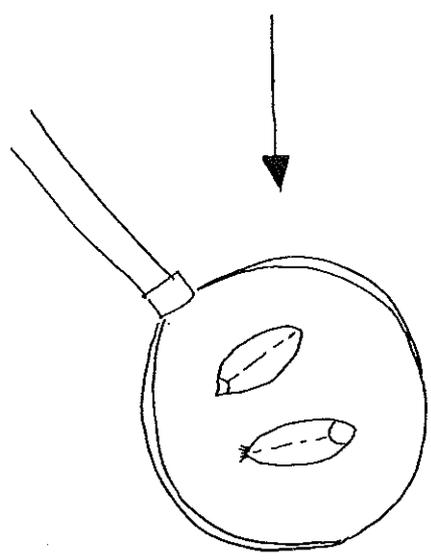
Je n'ai pas aimé voir un chrysope mort.

C'est important de savoir ce qu'est la lutte biologique, de connaître la qualité de la farine, de savoir comment moudre de la farine. Je ne me souviens pas des règlements de la CEE.

A la maison, je montrerai de l'épeautre à mes parents, je reconnaitrai les céréales, je ferai de la farine avec des céréales biologiques, c'est sain, je jouerai avec de la farine, c'est amusant.

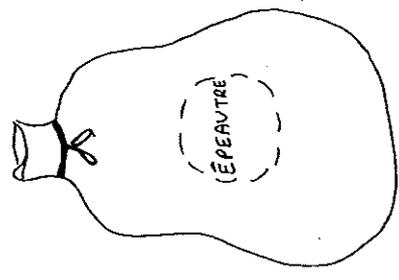
Ce qu'ils apprécient dans la méthode de la ferme: J'ai aimé cette activité, elle n'était pas ennuyeuse. Je n'ai rien fait de pareil avant, ce n'était pas difficile. J'ai pu courir, j'aimais cela. On a appris et joué. On a appris sans livres. On a fait beaucoup de choses sans l'aide des adultes.

Pour rester en bonne santé, j'aimerais savoir ce que je mange, je mange de la nourriture biologique, je mange des céréales le matin, je fais attention à ne pas polluer l'environnement, je sais d'où vient la nourriture.



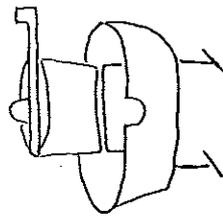
G

E

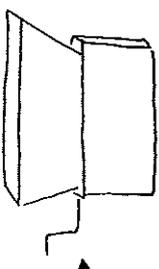
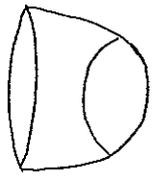


M

E

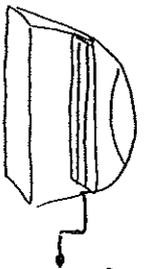


F

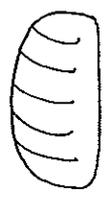


B

R



F



P
A
I
N



P
A
I
N

Du mouton à la pitta

Activités
associées

Age 10-12 Durée > 120 min.
4.0 enfants max 10 enfants pour 1 animateur

- Belgique
- België
- Deutschland
- Italia

Transférabilité à l'école oui non à condition

que l'école puisse offrir le même type de matériel et d'espace nécessaire pour faire cette animation.

Sources et Ressources

Propres documents: la City Farm organise chaque année des ateliers de travail ; il y a des cours privés pour de jeunes travailleurs qui sont proposés par la fédération nationale.
"Le mouton, vu autrement (Het schaap, anders bekeken), Fr. de Roover; Le mouton , du point de vue écologique (Het schaap, ecologisch bekeken), Velt . Matériel visuel: photos, outils, posters. Livres de cuisine de la communauté marocaine à Bruxelles. Expérience propre pour préparer des pittas avec les enfants

Prérequis

Aucun.

Contenus abordés

Préparer des repas avec du mouton, des légumes et de la pâte (pitta).
La tradition musulmane et la tradition belge en matière culinaire.
Travail de la laine: carder, filer, tisser, faire des filets, colorer naturellement la laine, les différents types de laine, les types d'animaux qui donnent de la laine.

Compétences: Savoir-faire Savoir-être Sens, psycho-motricité

Découverte de la ferme et de tout le matériel nécessaire pour faire l'activité.
Utiliser les mains pour créer quelque chose d'utile avec les matériaux naturels.

Etre conscient de la nourriture saine.
Apprendre à travailler en groupe.
Travail indépendant.
Développer la patience.
Terminer le travail commencé.
Etre attentif.
Ecouter et observer.
Demander de l'information.

Expérience en coordination et créativité.
Assimilation de l'information en goûtant, sentant, faisant des exercices.

Matériel et documents utilisés

Pour les pittas

Viande de mouton, chou blanc, œufs, huile, moutarde, yoghourt, herbes, ail, sandwich de pitta.
Ustensiles de cuisine: couteaux, poêlons, feux à gaz etc.

Pour le travail de la laine

Tout le matériel utilisé de façon traditionnelle: métier à tisser, aiguilles, outils pour carder la laine etc.

Déroulement de l'animation

Une partie du groupe participe à l'atelier cuisine, l'autre partie travaille dans la ferme. Dans l'après-midi, le groupe entier participe à l'atelier "laine".

A Atelier cuisine: préparation du repas

Couper la viande.
Couper le chou blanc.
Préparer la sauce.
Cuire la viande.
Dresser la table.

B Atelier laine dans l'après-midi

Sentir la laine, sentir ses propres vêtements.
D'où vient la laine et comment?
La différence de couleurs de ses vêtements et de la laine colorée naturellement.
Colorer la laine avec des matériaux naturels.
Comment faire des fibres, comment faire des produits avec la fibre de la laine.
Produit artisanal fabriqué avec de la laine.

Interactions entre animations prolongements

La viande de mouton dans la cuisine.
Le lait de mouton et ses produits.
La fabrication de tapis.
Travailler avec de la laine Angora.

Potentiel de l'animation selon l'animateur

J'invite les enfants à analyser leur propre mode de vie et leur environnement quotidien et à comparer leurs connaissances avec ce qu'ils ont appris à la ferme d'animation. Les activités de la ferme d'animation incitent les enfants à développer leur créativité. Notre objectif principal est que les enfants apprennent en faisant.

Outils d'évaluation de l'animation

L'enthousiasme des enfants.
La fierté qu'ils ont des produits qu'ils ont créés eux-mêmes.
Leur intérêt et désir d'information sur le sujet.

Evaluation de l'animation

Par les professeurs (ou animateurs en Allemagne) Nombre d'évaluateurs: 6

Activité très pratique, les enfants peuvent faire les choses par eux-mêmes, ils découvrent la réalité de la vie à la ferme, ce qui pour la plupart des petits citadins est une expérience nouvelle.
Ils développent le respect pour la nature, apprennent à coopérer et à faire le lien entre la nature et la société.

Avis des enfants

Nombre d'évaluateurs enfants: 40

Nombre d'enfants qui
ont apprécié l'animation 33

Nombre d'enfants qui ont plus
ou moins apprécié l'animation 7

Nombre d'enfants qui
n'ont pas aimé l'animation 0

J'ai appris à m'occuper des animaux, à filer la laine, à respecter la nature.

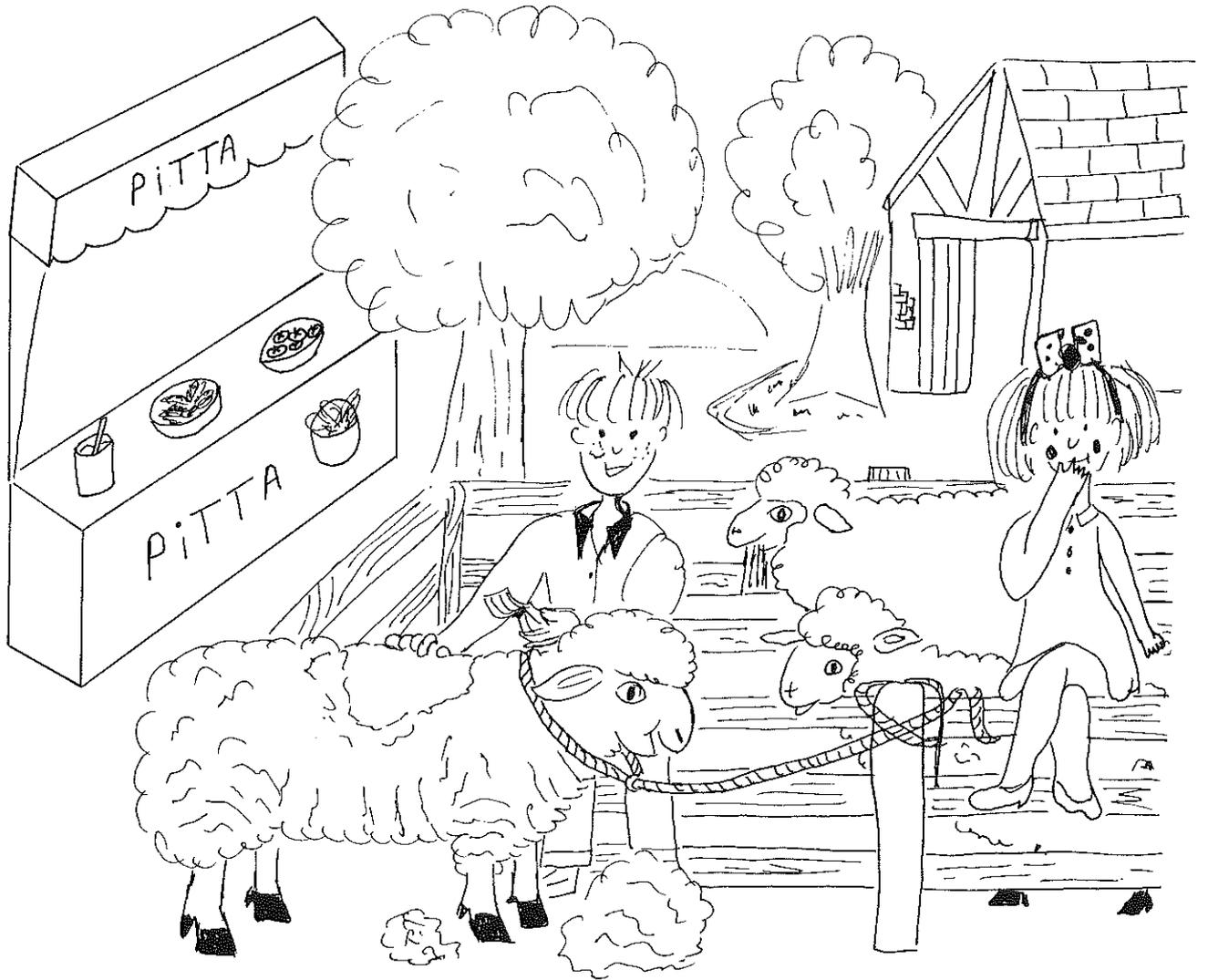
J'ai goûté la pitta (28), le yoghourt, la viande de mouton. J'ai senti le fumier (21). J'ai tout aimé.

J'ai préféré le repas pitta, filer, tisser.

Je n'aimais pas nettoyer les étables. Il y a aucun moment que j'ai pas aimé (23).

A la maison, je cuisinerai et mangerai des pittas, je filerai la laine et ferai un tapis.

Pour conserver ma santé, je bouge, je fais du sport et je joue, je mange de la nourriture fraîche et saine, je bois du lait, je prends un bain.



Du potager à la soupe

Activités associées Faire de la soupe aux orties, au potiron, aux céleris, aux pommes de terre, aux haricots, à la menthe, aux tomates, à la betterave rouge, aux pétales de roses, aux épinards, aux marguerites.

Age 7-16

Durée 60-120 min.

20 enfants max

10 enfants pour 1 animateur

- Belgique
- België
- Deutschland
- Italia

Transférabilité à l'école oui non à condition

de faire de la soupe avec des légumes achetés ou de posséder un potager à l'école.

Sources et Ressources

Propre expérience. Le potager et ses outils. Promenades avec des guides expérimentés en préparations culinaires avec des légumes frais et des herbes sauvages. Formation de guide-nature, en éducation à l'environnement.

"La carotte", Découverte Gallimard. "Au plaisir des légumes", Albin Michel.
Livres sur les vitamines.

Prérequis

Aucun. Connaître les légumes de tous les jours.

Contenus abordés

Identité des légumes et des parties que l'on mange. Reconnaissance sur le terrain.
Différencier ortie et lamier blanc. Rôle écologique des orties (insectes). Intérêt pour le jardinage biologique.
La culture des légumes. La plante vivante et ses besoins en sels minéraux, eau, air, soleil.
Les différentes familles de légumes: les légumes fruits (la tomate, la courge,...), les légumes graines (les haricots secs, le pois,...), les légumes feuilles (les choux,...), les légumes racines (la carotte,...) les légumes tubercules (la pomme de terre,...). L'histoire des végétaux.
Faire ses achats dans un magasin-santé. Les ingrédients et leur origine. Comparaison des goûts différents.
Relation entre le temps qui s'écoule entre la préparation et la récolte des légumes et leur fraîcheur/teneur en vitamines. Relation alimentation et santé: rôles des vitamines, sels minéraux, fibres.
La valeur nutritionnelle des légumes et des orties (vitamines, sels minéraux, fibres). Influence de la cuisson sur les vitamines. Cuire en premier les légumes plus durs.
Cycle des éléments minéraux par la relation sol, plante, aliment, compost.

Compétences: **Savoir-faire** **Savoir-être** **Sens, psycho-motricité**

Identifier et récolter au potager les légumes de saison et les plantes aromatiques nécessaires.
Comment arracher un poireau, récolter des orties.
Utiliser un éplucheur et un couteau.
Laver, éplucher, couper des légumes.
Cuire la soupe en respectant les durées de cuisson.
Travailler de manière hygiénique.
Recycler les déchets organiques.
Cuire la bonne quantité.

Oser goûter des saveurs nouvelles en dégustant la soupe.
Etre curieux par rapport aux sujets traités (culture, légumes, plantes aromatiques, nutriments).
Prendre conscience que l'on est acteur de sa santé. travailler en équipe.
Apprendre à écouter, à avoir de la patience. Intégration. Confiance en soi et contrôle de soi.
Capacité de résoudre un conflit. Etre solidaire.
Faire quelque chose par soi-même.
Prendre conscience de l'importance du sol et devenir plus respectueux de la terre (ne pas la jeter, ne pas la salir).

Arracher, cueillir, laver, éplucher, couper, sentir l'odeur des herbes et des légumes.
Former son goût.
Toucher la terre et manipuler les légumes.
Enrichir son répertoire sensoriel.
Accepter d'avoir les mains sales.
Savoir quels légumes vont ensemble.
Epicier, mélanger.

Matériel et documents utilisés

Fiche de recette (ci-jointe)

Ustensiles de cuisine et matériel pour le potager: bêche, couteaux, éplucheurs, planches, casseroles, plats, passoire, eau, poubelle à déchets organiques.

Déroulement de l'animation

1) Avant l'animation

Qui a déjà fait de la soupe? Qu'utilise-t-on pour faire de la soupe. Où trouve-t-on les orties et les légumes?

De quoi les plantes ont-elles besoin pour pousser?

Que rajoute-t-on pour améliorer le goût? Qui peut montrer le thym?

2) Au jardin

Qui peut montrer les poireaux dans le potager et comment on les arrache?

Quelle partie mange-t-on? Les plantes sont-elles vivantes? De quoi ont-elles besoin?

Que va-t-on faire avec les parties non utilisées (déchets verts, nourriture animaux).

3) Dans la cuisine

Pourquoi doit-on laver la terre des pommes de terre avant de les éplucher?

Quel sont les légumes qui doivent cuire le plus longtemps?

Pourquoi doit-on manger des légumes?

Interactions entre animations prolongements

Les travaux du potager.

L'alimentation équilibrée.

Les rations de légumes crus et cuits à manger chaque jour.

La photosynthèse.

Le cycle de la matière.

Le compostage.

Potentiel de l'animation selon l'animateur

Activité pratique où les enfants sont actifs et font quelque chose qu'ils ne peuvent généralement pas faire chez eux. De plus cette activité a du sens pour eux par rapport à leur quotidien, à leur santé et au lien que tout être humain a avec la terre.

Outils d'évaluation de l'animation

Demander aux enfants d'écrire la recette après l'animation et de répondre à quelques questions concernant la valeur alimentaire des légumes, le rôle des vitamines, des fibres et des sels minéraux.

L'enthousiasme et le désir des enfants à déguster leur potage.

Evaluation de l'animation

Par les professeurs (ou animateurs en Allemagne) Nombre d'évaluateurs: 16

Grand intérêt des enfants, enfants passionnés. Ils sont convaincus par le goût et transposeront la soupe dans leur quotidien. Les enfants apprennent qu'on peut trouver des plantes comestibles dans la nature, les cherchent et les récoltent. Les enfants qui ont aidé à préparer la soupe l'ont appréciée. Découvrir les différents légumes sur place et apprendre à cultiver bio. Observations. Echange. Notions de temps, de poids, ingrédients....Expérimenter, goûter. Récolter les légumes. Se servir d'une balance, d'un couteau. Se concentrer, être patient. Respect des consignes, des autres et du potager. Se mettre d'accord, s'écouter, être critique, être tolérant. Du potager à la soupe que l'on prépare soi-même.

La City Farm offre un environnement sain, permet de manger sain, met les enfants en contact avec la campagne dont ils ignorent bien souvent les réalités. Alimentation saine par les légumes. Où achète-t-on des légumes non pulvérisés.

" Quelle joie de pouvoir au bout du parcours, manger "leur" soupe. On vit l'éducation à la santé, on ne déverse pas seulement le savoir. Les enfants apprennent à être autonome dans la City Farm. Les enfants ont découvert combien une soupe maison est délicieuse. Les enfants sont plus conscients de leur alimentation. Travailler en groupe, avec plusieurs amis, en fabriquant un produit. Goût et odorats sont stimulés. Ils apprennent à ne pas manger des sucreries. La C. F. permet de vivre les cycles naturels. Une sensation automnale intime (lumière, chaleur, soupe, feu, faire quelque chose ensemble dehors).

Avis des enfants

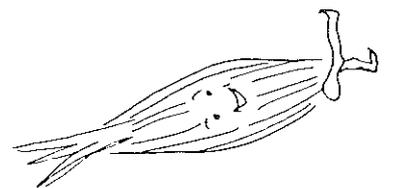
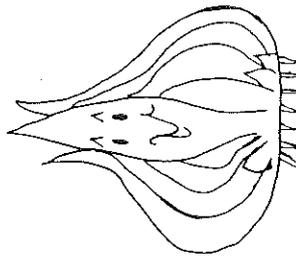
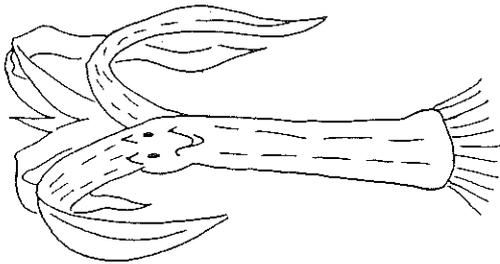
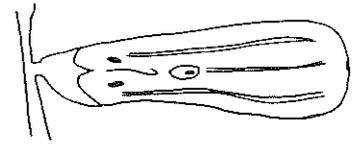
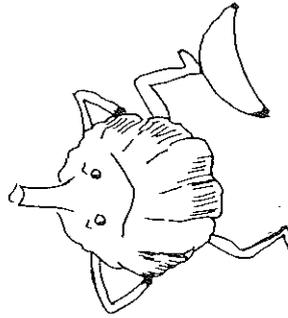
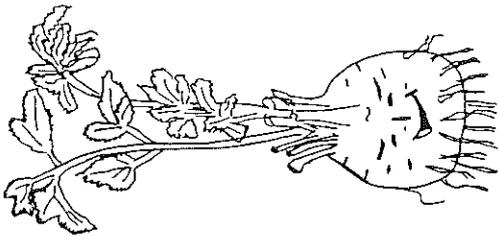
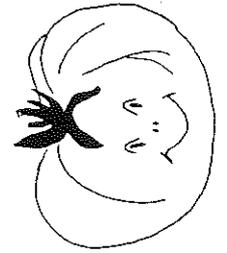
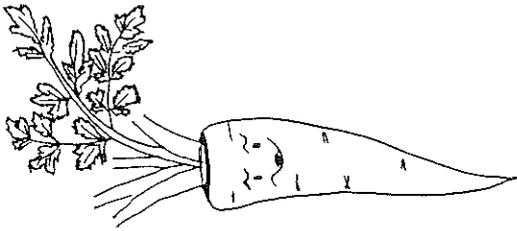
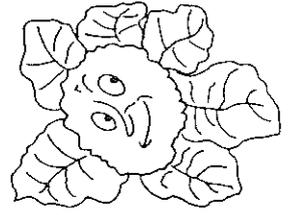
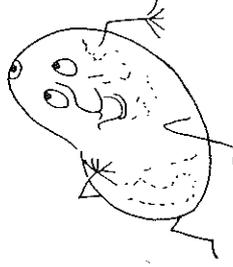
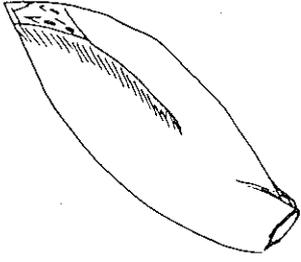
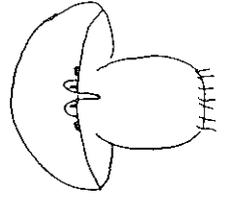
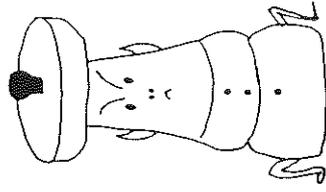
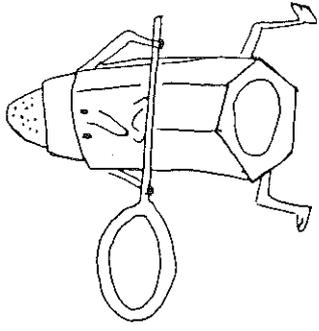
Nombre d'évaluateurs enfants: 205

Nombre d'enfants qui ont apprécié l'animation 186

Nombre d'enfants qui ont plus ou moins apprécié l'animation 15

Nombre d'enfants qui n'ont pas aimé l'animation 4

J'ai appris à faire de la soupe, à manger du potiron cru, à découper une bouche (Halloween), à cueillir, laver, couper, peler des légumes, à connaître les différents légumes, à savoir combien d'herbes existent. J'ai goûté les carottes, elles étaient sucrées, le potiron ne goûtait rien, le poireau a un goût fort et brûle les yeux, les herbes donnent un meilleur goût à la soupe. J'ai senti l'ortie, je doute que l'on puisse manger des fleurs, les épinards du jardin ont un bon goût. J'ai senti la soupe, j'ai entendu les oignons frire dans le poêlon. J'ai préféré quand on cueillait les légumes, de tourner dans la soupe, de couper les pommes de terre en morceaux, de faire quelque chose avec les autres, de chanter pendant qu'on mangeait, de manger la soupe qu'on a préparé, j'ai aimé toute l'expérience. On peut faire un tas de choses dans la nature. Je n'ai pas aimé le potiron glissant de mes doigts, de déterminer les plantes, quand je me suis brûlé, de devoir attendre pour la soupe, de cuisiner, cela prend trop de temps, de presser les roses, de laver, nettoyer. La chose la plus importante que j'ai apprise: à cuire de la soupe et de couper les légumes, la façon de cueillir et laver les légumes, quels ingrédients sont nécessaires pour faire de la soupe, qu'on peut manger des orties, reconnaître les herbes à l'odeur, le potage fait maison est meilleur que le potage en boîte, les pommes de terre épaississent la soupe, les mauvaises herbes peuvent aussi avoir bon goût, cela prend du temps de préparer de la nourriture de façon saine. Je n'ai pas compris comment les pépins viennent dans le potiron, pourquoi c'est si difficile de faire un feu. A la maison, je ferai de la soupe aux légumes, j'essayerai d'autres types de potages, je planterai des herbes, je cuisinerai d'autres choses de la ferme, je ne referai rien, la soupe en boîte, c'est meilleur. La grande majorité des enfants aiment être à la ferme d'animation car on prépare notre propre nourriture, on peut s'amuser et travailler ensemble, regarder partout, c'est gai d'apprendre en s'amusant, on peut faire des tas de choses qu'on ne peut normalement faire à la maison. Pour rester en bonne santé je fais du sport, je mange de la soupe aux légumes, je ne fume pas, je bois beaucoup, je mange sainement, beaucoup de fruits, je mange trois repas par jour et rien de plus, je mange beaucoup de choses variées, je lave à fond les légumes, je me lave les mains avant de manger.



Fabrication de jus de pommes

Activités associées Thé et jus au lieu de Coca-Cola. Comparaison jus de pomme-Coca-Cola

Age 6-16 Durée 60 min.
50 enfants max 17 enfants pour 1 animateur

- Belgique
- België
- Deutschland
- Italia

Transférabilité à l'école oui non à condition

Pas facilement transférable, trop de matériel nécessaire

Sources et Ressources

Expérience propre. Livres de recette. Arboriculteur. Visite d'un verger.

Prérequis

Aucun.

Contenus abordés

Préparation du jus de pomme:

Les arbres fruitiers indigènes et leurs fruits. Comment pousse la graine Où trouve-t-on la graine? L'arbre au fil des saisons. La pollinisation. Les différentes parties de la fleur.
Comment faire du jus. Combien de pommes faut-il pour faire un litre de jus. Comment stériliser du jus de pomme. Comparer les goûts différents. Comparer les jus industriels et naturels. Comment les jus sont fabriqués industriellement. Faire attention à ce que nous mangeons.

Jus au lieu de Coca-Cola:

Acquisition de connaissance via un jeu. Discussion sur les boissons saines et pas saines. Comparaison entre le thé, les jus et les autres boissons. Propre production de thé et de jus.

Compétences: Savoir-faire Savoir-être Sens, psycho-motricité

<p>Savoir grimper aux arbres, cueillir des pommes. Laver et presser les pommes. Travailler soigneusement, de manière hygiénique. Utiliser le broyeur Savoir quand une pomme n'est pas bonne à broyer. Pouvoir différencier les pommes qui sont utilisables des autres. Manipuler un couteau. Apporter les fruits à jeter au compost. Récolter le jus après avoir pressé les fruits, remplir les bouteilles de jus.</p>	<p>Travailler en équipe. Ecouter, être capable d'attendre son tour, avoir un comportement sociable (partager le jus, attendre que tout le monde soit servi pour boire son verre), avoir confiance en soi, être coopératif, savoir alterner le travail, recherche de nourriture saine. Coca-Cola: vérifier son comportement quand on en boit.</p>	<p>Coordonner ses mouvements avec un autre enfant (pour presser les fruits) . Avoir de la force pour presser. Etre structuré. Utiliser tous ses sens: goûter, sentir, voir, toucher, écouter.</p>
--	---	--

Matériel et documents utilisés

Pommes, eau, presseur, presse-fruits, pots, bouteilles.
Livre "comment presser les pommes".
Pour la cueillette: échelle, paniers, seaux.

Déroulement de l'animation

Jus de pomme

Les enfants cueillent les pommes. Sur quel arbre pousse la pomme? Connaissez-vous d'autres fruits? Comment vit un arbre? A quoi ressemble-t-il en hiver, au printemps, en été, en automne? Pouvons-nous extraire le jus en pressant directement la pomme? Pourquoi devons-nous laver les pommes avant? Qu'allons-nous faire avec la pulpe de la pomme, les pelures, les pépins? Les enfants lavent, râpent, pressent les pommes avec un presseur, récoltent le jus, goûtent le jus, le mettent en bouteille. Ils découvrent tout ce qu'on peut faire avec les pommes, apporter les déchets comme nourriture aux animaux, apporter les fruits non utilisables au compost. Ils nettoient et rangent.

Comparaison jus de fruits - Coca-Cola.

Construire un épouvantail avec des canettes de coca. Peindre un grand poster en tissu.
Raconter une histoire sur le thème. Faire des devinettes, des jeux de rôles, des discussions. Faire du jus.

Interactions entre animations prolongements

Travailler dans le potager. Faire du jus avec d'autres fruits. Faire du vin de pommes pour les adultes. Cuire des cake aux pommes, griller des pommes. Vendre le jus.
Que nous apportent les fruits? L'alimentation naturelle et équilibrée.
Photosynthèse. Compost. Le cycle de la matière. Achat en tenant compte de l'environnement.

Potentiel de l'animation selon l'animateur

Jus de pomme: grande motivation et intérêt des enfants: ils découvrent que le jus de pomme ne sort pas directement d'une bouteille, que l'on peut le faire soi-même mais que cela prend du temps. Le goût les a convaincus: le jus de pomme peut-être compétitif! Ils voient la relation sol-plante-alimentation, ont été intéressé par la comparaison entre les aliments naturel/industriel. **Coca-Cola:** Les enfants étaient très intéressés suite à cette activité bien que la plupart aiment le Coca-Cola. Leur prise de conscience pour une alimentation équilibrée a grandi. Ils aiment la City Farm parce qu'ils y apprennent en faisant et en retirent du plaisir.

Outils d'évaluation de l'animation

Dialogue, discussion de groupe. Les enfants goûtent ce qu'ils ont fabriqués. Leur enthousiasme. Questions sur la façon dont l'activité s'est déroulée (être capable de donner les différents stades de fabrication). Documents à remplir à l'école après l'animation.

Evaluation de l'animation

Par les professeurs (ou animateurs en Allemagne) Nombre d'évaluateurs: 0

Beaucoup de plaisir. L'intérêt des enfants est très grand. Ils sont convaincus par le goût et prennent plaisir à la préparation.
Apprendre à faire du jus de pommes. Les enfants posent beaucoup de questions.
Grimper aux arbres. Savoir cueillir, éplucher, couper, cuire. Utiliser le broyeur et la presse à jus. Suivre les consignes. Hygiène.
Travail de groupe. Par le travail en groupe, apprendre une attitude sociable. Capacité de coopération, jugement, critique, tolérance).
Ils ont appris comment on fabrique du jus et posaient des questions à propos du jus industriel. Ils ont appris la différence entre le jus de pomme biologique et le jus conventionnel.
L'approche sensorielle offre de nouvelles expériences (sentir, humer, goûter, de manière intense, utiliser sa force). Mieux se connaître.
Les enfants apprennent par la pratique. Par la connaissance de la composition des aliments, les enfants ont la possibilité de se nourrir de manière plus consciente, ceci pourrait avoir comme conséquence un mode de vie plus sain. Vivre les cycles naturels. Contact direct avec la nature.
L'expérience corporelle (grimper aux arbres) peut développer la perception de ses propres possibilités motrices et la confiance en lui-même de l'enfant en est renforcée.
Ce projet d'éducation nutritionnelle peut démontrer de nouvelles pistes pour l'occupation des loisirs des enfants et des adolescents. Les enfants apprennent l'autonomie mais posent aussi des questions.
Une vraie ferme a une histoire, une fonction dans la cité: fournir des aliments.

Avis des enfants

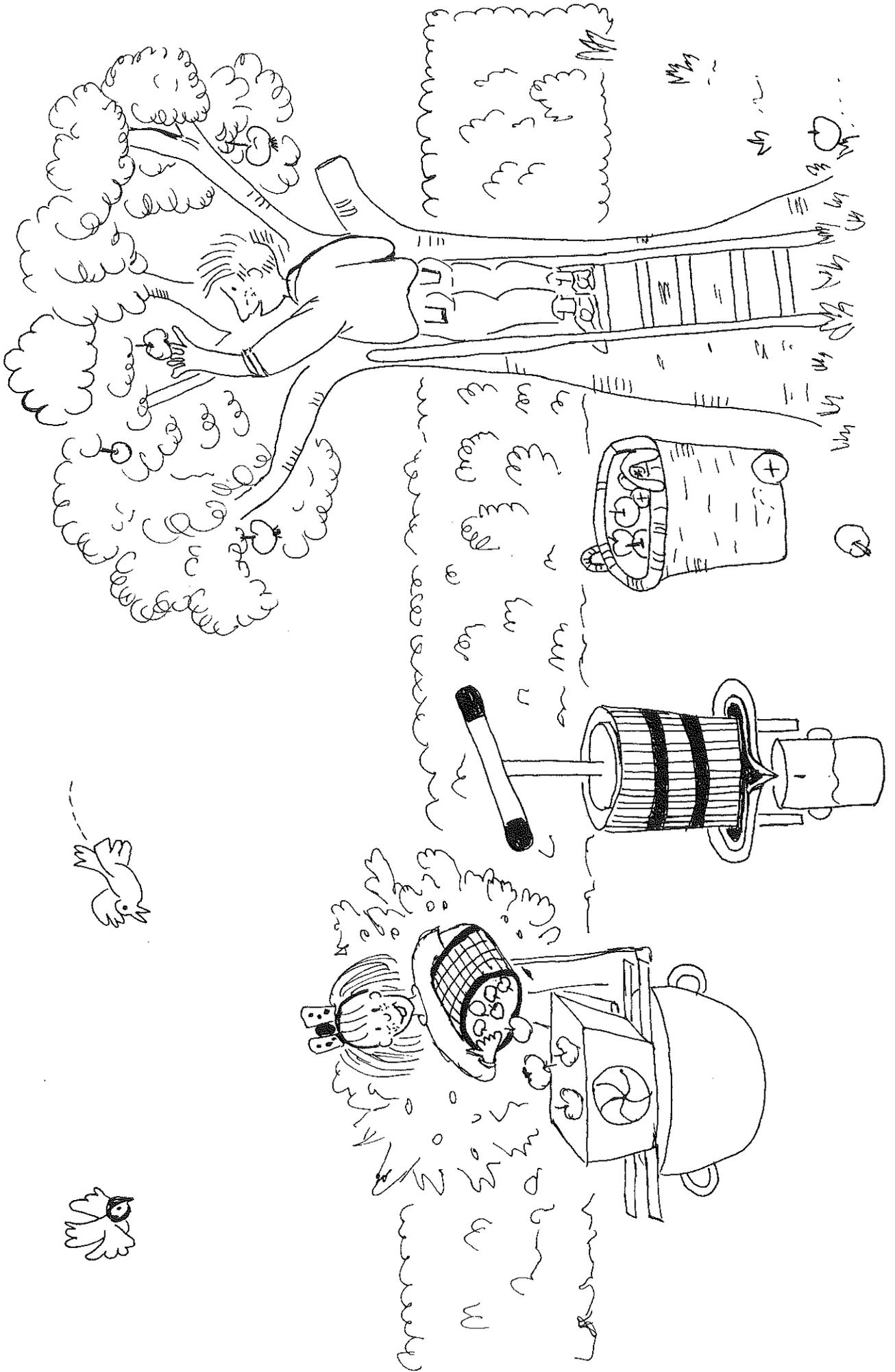
Nombre d'évaluateurs enfants: 7 8

Nombre d'enfants qui ont apprécié l'animation 7 6

Nombre d'enfants qui ont plus ou moins apprécié l'animation 0

Nombre d'enfants qui n'ont pas aimé l'animation 2

J'ai goûté la pulpe des fruits, les pommes, le jus. J'ai entendu la machine.
Ce que j'ai préféré: presser le jus, boire le jus, grimper aux arbres. J'ai ri parce qu'une pomme est tombée sur le sol. Je n'ai pas aimé laver ou couper les pommes, de nettoyer, le jus fabriqué par soi-même est bizarre, presser est trop fatiguant.
Ce que j'ai appris de plus important: faire du jus de pomme, manipuler le pressoir. J'ai découvert la vie d'une pomme, pas toutes les pommes sont bonnes pour le pressoir, des jus "faits maison" ont meilleur goût.
A la maison je referai du jus de pomme, je ferai du jus d'orange, c'est plus facile, j'aurai un pressoir, je vais planter un pommier, je boirai du jus de fruits.
J'aime être à la ferme, c'est une atmosphère relax. On fait des choses ensemble, c'est amusant. J'ai beaucoup appris.
Pour rester en bonne santé je bois du jus de fruits, je mange des fruits et des légumes, je mange de la nourriture saine, je boirai du jus de pomme au lieu de Coca-Cola, je dois être dehors, je vais dans une ferme d'animation, j'ai besoin d'avoir un jardin, j'ai besoin de bons ingrédients pour cuisiner, je dois bouger, je frotte une pomme.



Fabrication du pain

Activités associées Pain-bâton sur feu de camp. Pain complet maison. Pain au Potiron. Pain aux fruits et au noix. Pain aux herbes du jardin.

Age 6-12 **Durée** > 120 min.
18 enfants max **enfants pour 1 animateur**

Belgique
 België
 Deutschland
 Italia

Transférabilité à l'école oui non à condition

Difficile à réaliser pour certaines variantes (p.ex. avoir assez d'espace pour faire un feu de camp).

Sources et Ressources

Du grain au pain, brochure du musée de la vie Wallonne à Liège, Belgique.
 La main à la pâte, Michel Boulanger.
 AVEVE, Belgique. Gezonde voeding door volwaardige voeding. Mommsen A.
 Infobrochüren der AOK Bremen.
 Gesund ernährt, Dokumentation des Sächsischen Staatsministeriums.
 Schulung: Bund der Jugendfarmen und aktivspielplätze e.V.
 50 recettes de pain Tom Jaine, Gründ. Expérience personnelle. Livres de recettes.

Prérequis

Aucun.

Contenus abordés

Les ingrédients, leur origine et leur rôle (farine, eau, sel, levure). Notion de fermentation. La pâte lève car la levure produit des bulles de gaz carbonique. La levure est un champignon microscopique. Elle a besoin de chaleur et de nourriture pour vivre, se nourrir, en décomposant les sucres de la farine, et pour se reproduire.
 La recette (proportions, ordre, action de pétrissage, levée, cuisson...). Comment moudre le grain. Le moulin, les meules. Comment obtenir de la farine complète, farine blanche et du son. Relation type de farine - type de pain.
 Découvrir différentes sortes de céréales. Du grain de blé à la moisson (culture, machines, moisson, ballots, paille).
 Les céréales complètes et notre santé (le pain complet source de vitamines, de sels minéraux et de fibres)
 Importance des fibres dans notre alimentation. Distinction sucre lent (amidon) et sucre rapide. Les glucides nous apportent de l'énergie. Les féculents sont la base de notre alimentation.
 Différentes sortes de pain en fonction de l'origine culturelle des enfants (pain au levain, sans levain, à la levure).
 Comparaison de pâtes (salée, sucrée).
Variante: Chauffer et cuire dans un four à pain. Connaître les fruits secs et le potiron. Histoire de la boulangerie.

Compétences: **Savoir-faire** **Savoir-être** **Sens, psycho-motricité**

Apprendre à faire un travail utile.
 Peser, mesurer.
 Etre capable de se référer à une recette écrite.
 Faire la pâte.
 Observer les bulles de gaz.
 Situer la température idéale pour la levure (30°C) par rapport à la température extérieure.
 Enfournier ou sortir le pain du four.
 Fabriquer du pain avec des mesures faciles.

Travailler en groupe, être à l'écoute, faire preuve de patience, de persévérance et d'exigence, partager, avoir confiance en soi, faire confiance à son équipier, être autonome.
 Accepter les autres.
 Etre attentif.
 Cogestion.
 Eveiller l'intérêt pour l'alimentation saine et l'essayer à la maison.

Tourner pour moudre le grain en farine ou pour bluter la farine.
 Pétrir.
 Former les pains.
 Goûter /toucher la pâte, la farine, les grains.
 Apprendre à se servir du pétrin électrique et d'ustensiles de cuisine.

Matériel et documents utilisés

Recettes. Ingrédients (farine, sel, sucre, levure, eau), grains de blé et de seigle, plant de blé.
Petites bassines, bols, blutoir, tamis, moulins (meules), balances, pots gradués, four, platines, essuies, couverts.
Photos ou dessins du labour, des semailles, du blé en herbe, du blé en épi, de la moisson.
Feu de camp ou four à pain.
Bâtons.

Déroulement de l'animation

- 1) Avant la fabrication: échange avec les enfants.
Quels ingrédients faut-il pour faire du pain? Comment fait-on du pain? Qui en a déjà fait? D'où vient la farine? A quoi sert la levure? Qu'est-ce que la levure? Comment cuit-on du pain? (-> Chauffer le four)
- 2) Pendant la fabrication
Comment mesure-t-on la farine, l'eau? Connaissez-vous d'autres produits fermentés?
- 3) Pendant la levée
Quelles sont les quatre parties d'un plant de blé? Dans laquelle se trouve la farine?
Connaissez-vous d'autres céréales que le blé? Quelles céréales voulez-vous mouliner?
Comment appelle-t-on la farine faite avec tout le grain? Quelles sortes de pain connaissez-vous?
Vaut-il mieux manger du pain blanc, gris ou du pain complet? Pourquoi?
Que faut-il faire pour avoir du blé?
- 4) Pendant le deuxième pétrissage et la deuxième levée
Quels sont les autres aliments qui font partie du même groupe (féculents) que le pain? Visite de la ferme ou travail avec les potirons.
- 5) Décoration du pain (noix).
- 6) Vaisselle.
- 7) Manger le pain ou le rapporter à la maison.

Interactions entre animations prolongements

Visite d'un moulin à eau. L'alimentation équilibrée. Photosynthèse, absorption minérale, gaz carbonique, matière carbonée. Le petit déjeuner complet. Le dîner complet. Le blé, la paille, la litière. Visite d'une ferme d'exploitation agricole (semer, charrue, grange, foin, paille). Balade jusqu'aux champs de blé. Semer des grains de blé et voir leur évolution. Comparer les types de grains. Conditions nécessaires pour la germination, la croissance des graines et des plantes. Faire toutes sortes de pains différents et les goûter, les comparer-> Aspect culturel. Visite du four industriel. Dégustation en famille. Education au goût.

Potentiel de l'animation selon l'animateur

Travail d'équipe. Apprendre quelque chose de pratique. Apprentissage au niveau nutrition.
Prendre conscience de l'origine de son pain.
Motivation par la stimulation des sens (sentir, toucher, goûter).
Animation très riche en contenu permettant d'établir énormément de relations (sol, plante, alimentation, élevage).
Observer la diversité de la nature. Exploitations multiples au niveau du cursus scolaire.

Outils d'évaluation de l'animation

Vérifier le pétrissage en cours de fabrication et voir la réussite des pains.
L'ambiance générale lors de l'activité. Les questions en fin d'atelier pour voir si un minimum de connaissances ont été assimilées. Voir si l'activité a plu aux enfants. Dossiers (farine, pain et nutrition, culture du blé) à remplir le lendemain ou plus tard. Le goût du pain. Interviewer les enfants avec les questionnaires.

Evaluation de l'animation

Par les professeurs (ou animateurs en Allemagne) Nombre d'évaluateurs: 6 0

Découverte d'un environnement inconnu. Les enfants ont eu du plaisir. Grand intérêt des enfants .
Visite des champs. Observer la levure lever. Participation active de tous les enfants.
Les enfants ont observé les grains et découvert les céréales, l'histoire et l'origine des aliments, le cycle du blé, la lutte biologique, ont appris la différences entre le pain blanc et le pain gris .
L'enfant manipule en tissant des liens . Il agit et apprend . Acquisition de nouveaux mots. Les enfants ont vu un four à bois. Ils ont appris à moudre, peser, pétrir, ont fabriqué eux-mêmes leur pain, créé des formes, appris à faire du feu. Stimulation des sens et des goûts différents. Les enfants ont apprécié le goût.
Pour beaucoup c'était une nouvelle recette.
Les enfants apprennent à fabriquer eux-mêmes des aliments de base.
A travers des questions, ils ont appris des informations à propos des nutriments et des vitamines...la qualité du pain. Les enfants essayent et goûtent de manière critique.
Ils apprennent à travailler étape par étape de manière hygiénique, à partager les ingrédients, à écouter et à travailler en groupe. Les enfants ont pu exprimer leurs préférences et le travail a été divisé selon leurs intérêts . Patience, autonomie.
Par des travaux pratiques, les enfants acquièrent confiance en eux.
Prise de conscience de leur alimentation.
Il est important pour les enfants d'identifier les chaînes alimentaires, les cycles naturels et leurs liens.
Importance de l'équilibre: nutrition/ environnement/ alimentation
Souhait: Réduire la partie théorique au profit de la partie pratique
Les enfants ont appliqué et approfondi ce qui avait été vu en classe. Les animateurs de la CF sont experts.
Nourriture saine . L'enfant participe et adopte mieux une hygiène nutritionnelle.
Du producteur au consommateur.
Par la fabrication d'aliments de valeur, une alimentation saine est inculquée.
Le pain est revalorisé comme aliment.
Apprendre à créer une bonne atmosphère qui stimule l'envie de savoir et d'apprendre.
On apprend en faisant, ensuite on peut étudier dans les livres.
La CF est un lieu de rencontre de convivialité de travail et d'étude du monde rural et de la nature.
On a vécu les valeurs qui y sont appliquées.
Lieu adapté aux activités d'éducation nutritionnelles et promoteur du monde rural.

Avis des enfants

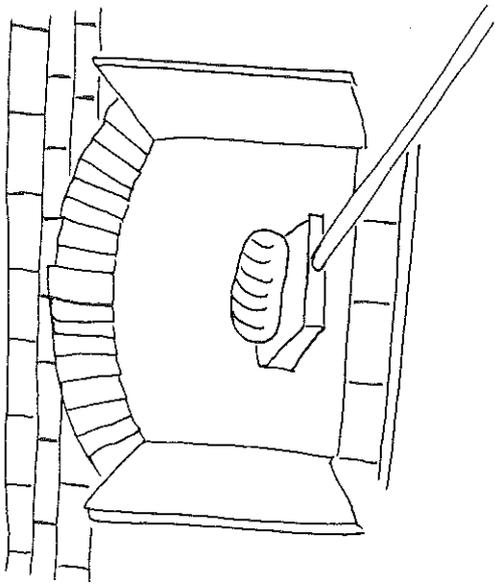
Nombre d'évaluateurs enfants: 482

Nombre d'enfants qui ont apprécié l'animation 461

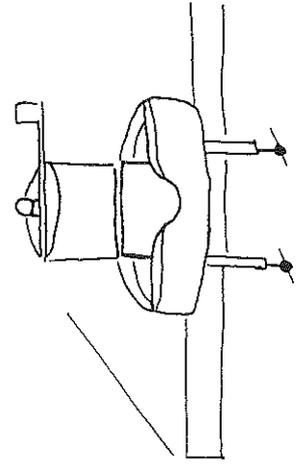
Nombre d'enfants qui ont plus ou moins apprécié l'animation 16

Nombre d'enfants qui n'ont pas aimé l'animation 4

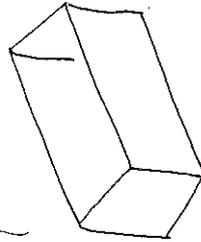
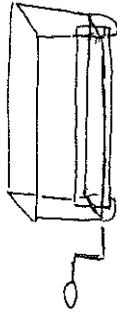
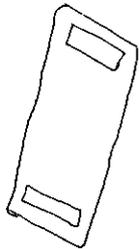
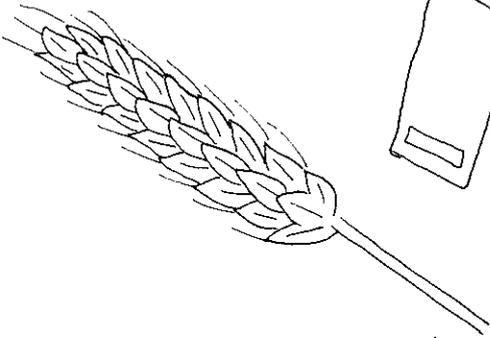
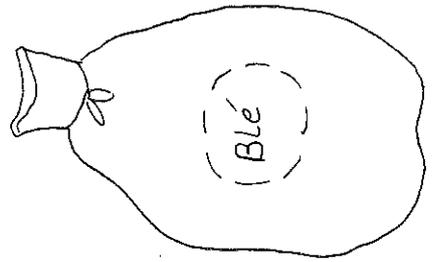
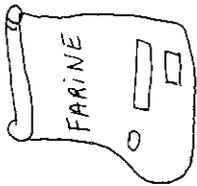
- 1) J'ai appris à faire et à cuire le pain, à faire et à pétrir la pâte, à moudre le grain, à tamiser la farine.
- 2) J'ai goûté, senti, humé le pain, la pâte, la levure. J'ai touché la farine, les grains; j'ai vu la levée du pain. J'ai goûté le sucré, l'acide, le goût des noix, l'amer, le sel, l'eau, le lait. J'ai vu des animaux dans la ferme (6-7) J'ai appris à connaître les herbes et leur goût, la pâte collait aux mains, j'ai senti l'odeur du pain cuit, j'ai senti, goûté les herbes, oignons, persil, noix, fruits.
- 3) J'ai préféré pétrir la pâte, manger le pain (fait par moi-même), sentir l'odeur du pain chaud, sentir les herbes, cuire le pain, décorer la pâte, faire du feu, peser.
- 4) J'ai aimé tout, j'ai moins aimé d'attendre, de faire la vaisselle, de pétrir la pâte (c'est dur, c'est collant), d'écouter les explications.
- 5) Ce que j'ai appris de plus important, c'est d'apprendre à faire le pain moi-même, à travailler la pâte, à faire la farine, à goûter le pain, à connaître la nature (8-9, It), les règles de l'alimentation équilibrée (8-9, It).
- 6) Je n'ai pas compris pourquoi la pâte lève, sinon j'ai tout compris.
- 7) A la maison, je referai du pain moi-même, je ferai du pain ou de la cuisine avec maman, je reviendrai à la ferme avec mes parents.
- 8) Appréciation de la méthode d'apprentissage (418 oui): c'est amusant, on fait quelque chose tous ensemble, on apprend en faisant soi-même, c'est différent, c'est beau.
- 9) Pour conserver ma santé, je mange des fruits et des légumes, je mange des choses saines et naturelles, je mange du pain gris, du pain complet, du pain, je respecte la nature, je connais l'origine des aliments, des fruits et des légumes des différentes saisons.



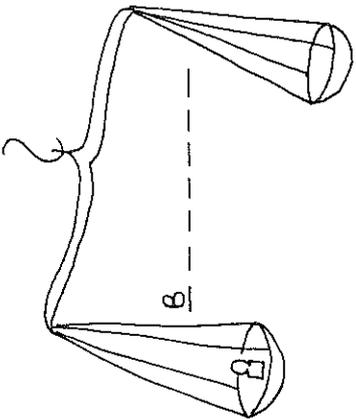
F ---



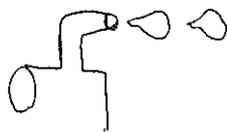
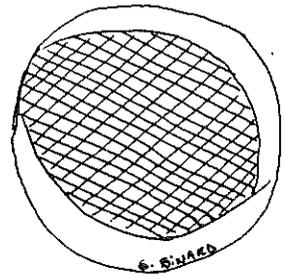
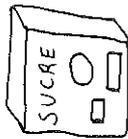
M ---



B ---



E ---



E ---



T ---

Faire des gâteaux

Activités associées Couques de St Nicolas. Tarte aux prunes. Jour de cuisson. Cake aux ingrédients biologiques. Cuire avec du grain moulu soi-même.

Age 6-18 **Durée** 90 min.
40 enfants max **15 enfants pour 1 animateur**

- Belgique
- België
- Deutschland
- Italia

Transférabilité à l'école oui non **à condition**

qu'il y ait une cuisine disponible à l'école.

Sources et Ressources

Conseils d'un boulanger. Propre expérience.
 "Gesund ernährt", Salem;
 "La Pomme", Mes premières découvertes, Gallimard.
 Ferme biologique (céréalière). Brochures d'information.

Prérequis

Aucun, connaissance de base pour la préparation de la pâte.

Contenus abordés

Les fruits et l'arbre.
 La saison de récoltes des prunes.
 Vitamines.
 Les principaux constituants d'une alimentation naturelle et saine (information/recherche).
 L'origine de la nourriture.
 Faire des gâteaux avec de la farine fabriquée soi-même.
 Décrire les aliments à la farine complète. Les avantages et composants de l'alimentation à la farine complète.
 Choisir les ingrédients par soi-même.
 Cuire des cakes avec des ingrédients naturels et les vendre au marché de Noël.
 Ingrédients biologiques et édulcorants naturels.
 Comparer le goût avec les produits issus du commerce.

Compétences: **Savoir-faire** **Savoir-être** **Sens, psycho-motricité**

Moudre du blé.
 Ramasser des œufs.
 Cueillir des fruits.
 Casser des œufs, séparer le blanc des jaunes d'œufs.
 Couper les fruits.
 Faire une liste de courses.
 Mesurer les ingrédients.
 Faire et pétrir la pâte.
 Créer des formes de gâteaux.
 Cuire le cake.

Être patient durant la cuisson.
 Faire quelque chose ensemble.
 Partager avec les autres.
 Prise de conscience de l'alimentation équilibrée.
 Créativité.
 Intégration de personnes extérieures.
 Cogestion.

Surveiller la cuisson des gâteaux .
 Développe la dextérité.
 Découvrir de nouveaux goûts, de bonnes odeurs, sentir et toucher la pâte.
 Goûter le sucre "des anciens", le miel.

Matériel et documents utilisés

Ingrédients pour la pâtisserie. Fruits. Ustensiles de cuisine, pour la récolte. Four. Livre de cuisine.

Déroulement de l'animation

Ramasser les œufs, cueillir les fruits, les baies. Le cycle du prunier.

Moudre le grain.

Préparer la pâte.

Former la pâte.

Explications des fondements de l'alimentation à base de farine complète. Pourquoi utiliser la farine complète?

Le sucre et ses effets désastreux.

Cuire les gâteaux, tartes, couques,...

Manger ensemble ou vendre les pâtisseries (par exemple, au marché de Noël).

Interactions entre animations prolongements

Cuire des "Bretzeln". Les enfants cuisent des pâtisseries tout seul. Cuire ensemble pour Noël. Cuire du pain
Reconnaître les céréales. Récolte de pommes. Le cycle de l'arbre. Récolte des semences. Semis d'arbres.

Potentiel de l'animation selon l'animateur

Les enfants apprennent en faisant. Evaluation de l'alimentation. Les enfants partagent leur pain, cuisinent pour des amis. Importance des fruits dans l'alimentation (surtout des vitamines). Comparer le goût des fruits crus et cuits.

Outils d'évaluation de l'animation

Le goût des pâtisseries. Dialogue, discussion de groupe. L'humeur des enfants. Interviews par questionnaire des enfants.

Evaluation de l'animation

Par les professeurs (ou animateurs en Allemagne) Nombre d'évaluateurs: 7

Activité satisfaisante.

Grand intérêt de la part des enfants, ouverture pour des choses nouvelles, sensibilisation pour des alternatives de préparation.

Les enfants découvrent les aliments complets, les aliments d'origine biologique, la fabrication de gâteaux (pour les garçons). Ils prennent conscience de l'alimentation.

Ils font un travail de groupe, apprennent à manipuler des aliments, à suivre de manière précise une recette, à mesurer et doser les ingrédients, à travailler de manière autonome et à fabriquer quelque chose tout seul.

Prise de conscience de la possibilité de devenir indépendant de la boulangerie suite à une séance de pâtisserie réussie.

Les enfants peuvent modifier leur comportement de consommation et de préparation des aliments suite à des expériences gustatives (sensorielles).

La City Farm permet une expérience pratique, un autre regard sur l'alimentation et une façon plus consciente de cuisiner.

Avis des enfants

Nombre d'évaluateurs enfants: 52

Nombre d'enfants qui ont apprécié l'animation 50

Nombre d'enfants qui ont plus ou moins apprécié l'animation 1

Nombre d'enfants qui n'ont pas aimé l'animation 1

J'ai appris à faire, pétrir, former la pâte, à cuire des gâteaux avec des ingrédients biologiques.

J'ai goûté les pommes sucrées, croqué du sucre, la confiture n'était pas trop sucrée.

J'ai senti la pâte, le cake, le goût délicieux de petits pains fraîchement cuits, la farine complète goûte comme du "muesli".

J'ai préféré tourner et goûter la pâte, manger ensemble, moudre les grains. Les œufs de poule qui sont libres de courir ont un autre aspect et un meilleur goût.

Je n'aimais pas quand il fallait attendre, laver et ranger tout, quand les autres criaient et se conduisaient mal.

Ce que j'ai appris de plus important: à cuire des gâteaux, tartes, biscuits, pain, que les produits biologiques ont bon goût.

Je n'ai pas compris comment on faisait de la levure.

A la maison, je ferai des gâteaux de farine complète, des cakes aux fruits avec des produits biologiques.

Pour conserver ma santé, je mange sainement, je mange beaucoup de vitamines et des minéraux, des fruits, je me brosse les dents, je mange de la nourriture de la culture biologique, je mange des biscuits.



Hoche-pot de légumes

Activités associées Sauerkraut. Hoche-pot sur feu de camp. Le maïs du jardin. Soufflé végétarien. Potée à base d'orge.

Age 30 enfants max
Durée 15 enfants pour 1 animateur

- Belgique
 België
 Deutschland
 Italia

Transférabilité à l'école oui non à condition

d'avoir un jardin potager et une cuisine à l'école.

Sources et Ressources

Expérience propre.
Livres de cuisine.

Prérequis

Aucun.
Etre précautionneux, intérêt pour le jardinage, se servir d'un couteau ou d'un éplucheur.

Contenus abordés

Apprendre les techniques de cultures biologiques (besoins des plantes) et de préparation des légumes récoltés au potager.
Apprendre à connaître les légumes et les herbes.
Utiliser tous les aliments du potager de la ferme.
Nutrition et santé: rôle des vitamines, des minéraux et des fibres.
Cuisiner à l'extérieur.
Les enfants connaissaient le "Graupenstew"(Hoche-pot à l'orge mondée)" seulement à travers l'école.

Compétences: Savoir-faire Savoir-être Sens, psycho-motricité

Cultiver et récolter les légumes.
Apprendre à manier une houe et une pelle.
Laver des légumes plein de terre.
Sélectionner, préparer et sentir les ingrédients.
Manier des outils de cuisine coupant (couteau, râpe). Couper tout en petit morceaux.
Allumer un feu.
Surveiller que rien ne brûle.

Faire quelque chose ensemble et se l'expliquer.
Développer un intérêt. Partager
Avoir du plaisir et apprécier les légumes.
Fixer et respecter des règles. Utilité.
Tolérance. Dynamique de groupe.
Persévérance. Faire confiance à ses propres compétences.
Chaque personne apporte quelque chose à l'ensemble.

Dextérité. Savoir-faire.
Sentir différentes odeurs.
Percevoir d'où vient la nourriture.
Exécuter une tâche..
Se déplacer avec précaution entre les lignes de légumes.
Etre associés à la terre (ver de terre).
Stimuler la pensée à propos de nouvelles découvertes.
Observer, surveiller pour que rien ne brûle.

Matériel et documents utilisés

Livres de cuisine, ustensiles de cuisine, légumes et herbes du potager, outils de jardin, bois.

Déroulement de l'animation

1) Questions de départ

Qu'est-ce qui existe dans le jardin? Sélectionnons ensemble un plat. De quels ingrédients avons-nous besoin? Diviser le travail en différentes activités. Ou pouvons-nous trouver les légumes dans le potager?

2) Récolte dans le jardin et achat des ingrédients manquants.

3) Laver et couper ensemble les légumes -Séparer les déchets qui vont au fumier de ceux qui vont à la poubelle.

4) Allumer un feu.

5) Manger.

6) Ranger, nettoyer et faire la vaisselle.

7) Interroger les enfants à propos de leur propre expérience.

Interactions entre animations prolongements

Cuisiner un accompagnement de légumes ou d'autres recettes à base de légumes. Visiter une ferme. Jardiner (travaux de saison, Que planter l'année prochaine. Le cycle de la matière. Mélanger le fumier. Nourriture saine. Cuisine de saison. Comment éviter les déchets?

Potentiel de l'animation selon l'animateur

Travailler ensemble était amusant. Apprendre en faisant était chouette. Cette activité offre beaucoup de possibilités. Peu d'intérêt pour la théorie. Bonne opportunité pour parler de nourriture saine. Les légumes du potager sont meilleurs que les légumes en boîte.

Outils d'évaluation de l'animation

Atmosphère durant le travail, observer les enfants, le plaisir qu'ils ont, leurs conversations ou déclarations. Interviewer les enfants avec les questionnaires.

Evaluation de l'animation

Par les professeurs (ou animateurs en Allemagne) Nombre d'évaluateurs: 9

Les enfants avaient du plaisir à cuisiner.

D'où viennent et poussent les légumes? Comment les planter convenablement. Cueillir, laver les légumes. Ils apprennent à se servir de couteaux, à goûter les légumes. Ils découvrent combien les légumes du jardin préparés par eux sont délicieux..

Apprennent à respecter les consignes, à trier les déchets. En cuisinant les légumes, ils apprennent l'alimentation saine, l'origine des aliments. Cuisiner ensemble. Développer sa dextérité.

S'ils prennent plaisir à cette activité, ils la feront à la maison. Les enfants ont une relation déficiente aux aliments. D'où l'intérêt de vivre une relation à l'agriculture, aux aliments sains, travail de groupe et individuel; patienter; partager; apprendre. Quatre des enfants du groupe ne reçoivent pas régulièrement de repas chaud. A la maison, ils ne peuvent pas cuisiner.

Les enfants apprennent une gestion responsable de la nature et de l'environnement en faisant eux-mêmes des actions. Nous aimerions avoir un animateur en plus pour faire des petits groupes.

Pour une prochaine activité, répondre à la question suivante: comment se fait-il, en fait, que nous ayons le choix entre des aliments sains et pas sains? La City Farm offre un contact direct avec les produits de la terre et leur endroit d'origine avec ensuite la préparation culinaire autonome et active par les enfants.

Avis des enfants

Nombre d'évaluateurs enfants: 90

Nombre d'enfants qui ont apprécié l'animation 79

Nombre d'enfants qui ont plus ou moins apprécié l'animation 7

Nombre d'enfants qui n'ont pas aimé l'animation 4

J'ai appris à faire un hochepot de légumes, à cuire des légumes.

J'ai goûté des légumes différents cuits et crus, j'ai goûté des légumes venant du potager (c'est meilleur que ceux en conserve).

Ce que j'ai préféré: préparer et manger ensemble, préparer ma viande avec les légumes, manger du maïs, ...allumer un feu, ... récolter des légumes.

J'ai moins aimé de ranger et faire la vaisselle, nettoyer et peler les légumes, attendre que les légumes soient cuits (trop long).

Le plus important, c'était de préparer les légumes, savoir comment récolter les légumes, cuire un soufflé aux légumes, savoir que les frites sont faites de patates, quelle partie de la plante on mange, comment faire de la choucroute.

Je n'ai pas compris comment produire des "Gräupchen (orge)".

A la maison, j'aurai mon propre lopin de terre, je cuisinerai seul, je parlerai à mes parents à propos de nourriture saine, je referai tout, tout était génial.

Pour rester en bonne santé, je mange des légumes, je mange sainement, je mange des pommes de terre, je prend beaucoup de vitamines, des fruits, des frites, je fais du sport.



Les fruits et légumes: découverte sensorielle

Activités associées

Age 8-12 Durée 90 min.
 30 enfants max 15 enfants pour 1 animateur

- Belgique
- België
- Deutschland
- Italia

Transférabilité à l'école oui non à condition

Cette activité demande beaucoup de préparation pour rassembler les fruits et légumes et le matériel ainsi que pas mal de rangement et vaisselle. Il faut compter environ 15 Euro pour les fruits et légumes.

Sources et Ressources

Expérience personnelle. Adaptation des techniques de découverte sensorielle de la nature.

Prérequis

Aucun

Contenus abordés

Les variétés de fruits et de légumes.
 L'importance de choisir des fruits et des légumes de saison.
 Importance des vitamines, comment consommer des fruits et des légumes en conservant le maximum de leurs vitamines.
 Les fibres et les sels minéraux.
 Les différentes manières de cuire ses aliments.
 Les légumes et fruits bio.
 Diverses techniques pour nettoyer, peler, hacher, presser, cuire à la vapeur,...

Compétences: Savoir-faire Savoir-être Sens, psycho-motricité

<p>Etre capable au moyen de ses sens, d'identifier les fruits et les légumes. Etre capable de comparer la fraîcheur des fruits et des légumes. Etoffer ses sensations et pouvoir les verbaliser. Savoir nettoyer, peler, hacher, presser, râper, cuire à la vapeur, etc. Etre capable de déterminer si les légumes sont des légumes feuilles, racines, tiges ou fruits et quelle partie conserve-t-on pour la consommer.</p>	<p>Prendre conscience de la variété des fruits et des légumes et de leur diversité pour notre alimentation. Apprendre à effectuer sa tâche pour réaliser une activité commune.</p>	<p>Manipulation du matériel de cuisine. Sollicitation des organes du toucher de l'odorat, du goût et de la vue.</p>
--	---	--

Matériel et documents utilisés

En fonction de la saison, un assortiment de fruits et légumes à découper, à presser etc.
Des légumes ou fruits pour l'observation.
Le matériel est à moduler en fonction du nombre d'enfants:
petits couteaux, éplucheurs, planches à découper, rapas, presses-agrumes, centrifugeuse, casseroles avec dispositif pour la cuisson à la vapeur.
Verres et ramequins, 1 grande boîte (bassine et un linge opaque), une malle ou une valise avec son couvercle. 15 bandeaux ou foulards. Une série de 10 questions avec leur réponse ayant trait à l'alimentation.

Déroulement de l'animation

Mise en situation: Qu'est-ce qu'un fruit, qu'est-ce qu'un légume? Comment choisir ceux-ci au marché (grâce à la vue, au toucher, à l'odorat et parfois au goût)? Retrouver les 5 sens et leur organe. Qu'est-ce que la notion de fraîcheur? Comment conserver le plus de vitamines pendant la conservation et en détruire le moins possible pendant la cuisson?

Préparations du jeu: En équipe, identifier les légumes et les fruits et les transformer en morceaux, en jus.

Table du goût: avec des morceaux crus ou cuits ou des jus. **Table de l'odorat:** les enfants épluchent, nettoient et découpent les fruits et les légumes en petits morceaux plus les épluchures découpées des agrumes. Les enfants qui ont terminé leur préparation font la vaisselle de leurs ustensiles. L'animateur répartit les fruits et légumes restants de même que ceux dévolus uniquement à l'observation, dans la valise et dans la bassine et dispose les 7 postes autour d'une grande table: le goût cru + foulard, les questions, le goût cuit + foulard, le goût jus + foulard, la valise de la vue, l'odorat + foulard, la bassine et le linge du toucher.

Déroulement du jeu: Expliquer chaque poste et placer les enfants 2 par 2 et les répartir devant chaque poste.

Le goût cru: un des deux enfants se cache les yeux avec le foulard, l'autre lui fait goûter un fruit ou un légume. L'enfant essaie d'identifier avant d'enlever son foulard. Les enfants procèdent ainsi plusieurs fois et chacun à leur tour. Pour le goût des aliments cuits des jus et l'exploration olfactive on procède de la même manière.

Reconnaissance visuelle d'objets dissimulés dans:

- **une valise** : les deux enfants observent le contenu de la valise durant +/- 15 sec puis referme le couvercle. Un des deux enfants pose à l'autre une question en rapport avec les fruits et les légumes contenus dans la valise.

- **la bassine et le linge**: un des deux enfants soulève le linge et choisit mentalement un des fruits et légumes. Il demande à l'autre d'aller seulement avec les mains retrouver ce fruit ou légume sans regarder sous le linge.

Les questions : les enfants se posent les questions l'un à l'autre. L'animateur peut interrompre le jeu pour déterminer l'un ou l'autre des fruits ou légumes mal connus et pour verbaliser avec les enfants l'une ou l'autre saveur, odeur ou sensation ressenties pendant le jeu.

Interactions entre animations prolongements

Atelier du goût. Découverte du verger
Fabrication de produits à base de fruits ou de légumes.
L'alimentation équilibrée.

Potentiel de l'animation selon l'animateur

Connaissant certains fruits ou légumes uniquement de vue, les enfants ont donc l'occasion de les goûter. L'absence du sens de la vue enlève pour certains enfants le préjugé négatif qu'ils développent pour l'un ou l'autre légume. Les enfants participent à l'élaboration d'un grand jeu et le jouent tous ensemble. Les enfants montrent un grand enthousiasme pour le jeu mais il convient de les aider pour identifier les fruits et légumes non reconnus. **Le temps de préparation ne doit pas être trop long pour laisser suffisamment de temps au jeu (35' min.)**

Outils d'évaluation de l'animation

Leur réussite dans l'identification des fruits et légumes.
Le plaisir des enfants durant le jeu.
Le fait qu'ils restent après l'activité pour vider les plats de fruits et légumes.

Evaluation de l'animation

Par les professeurs (ou animateurs en Allemagne) Nombre d'évaluateurs: 1

Animation très complète.
L'enfant est très actif et s'intéresse au thème proposé.
Animation très concrète et faisant appel aux différents sens (vue, odorat, toucher).

Avis des enfants

Nombre d'évaluateurs enfants: 8

Nombre d'enfants qui ont apprécié l'animation 8

Nombre d'enfants qui ont plus ou moins apprécié l'animation 0

Nombre d'enfants qui n'ont pas aimé l'animation 0

J'ai appris à faire du jus de pamplemousse, de citron, à goûter la nourriture, à éplucher, à reconnaître les légumes, à sentir, à toucher.

On a préféré le jeu de découverte, la préparation, car c'était la première fois qu'on le faisait, goûter des légumes ou des fruits inconnus.

Le plus important c'est de savoir sentir.

A la maison, je referai le jeu et les préparations.

J'aime être à la City Farm car on apprend des choses, on sait ce que l'on doit faire ou pas, les grandes personnes expliquent aux plus jeunes selon leur rythme.

Pour conserver ma santé, il faut boire beaucoup, manger des fruits et des légumes.



Les pâtes

Activités associées On fait des spaghettis. Nouilles faites maison. Macaroni à la farine complète avec une sauce aux légumes.

Age 6-16 **Durée**
16 enfants max **7 enfants pour 1 animateur**

- Belgique
- België
- Deutschland
- Italia

Transférabilité à l'école oui non à condition

Sources et Ressources

Livre de recettes.
Propre expérience.

Prérequis

Aucun

Contenus abordés

La cuisson des spaghettis.
La nourriture saine (blé dur, pâtes, féculents, amidon)..
L'importance des céréales dans l'alimentation.
La cuisine autonome.
Faire de la pâte.
L'alternative à la cuisine instantanée.

Compétences: **Savoir-faire** **Savoir-être** **Sens, psycho-motricité**

Savoir manipuler un couteau et une machine à fabriquer des pâtes.
Pétrir la pâte.
Verser de l'eau.

Comportement social.
Travailler ensemble.
Montrer de la considération.
Savoir coopérer.
Développer sa conscience pour une nourriture de qualité.

Pétrir la pâte et former des nouilles.
Sens du toucher, de l'odorat, du goût.
Développer la motricité fine et générale.

Interactions entre animations prolongements

Faire des "Spätzle".
Faire des nouilles aux épinards.
Pédagogie en écologie.

Matériel et documents utilisés

Spaghetti.
Matériel de cuisine.
Machine à fabriquer des nouilles.
Ingrédients pour faire la pâte des nouilles.

Déroulement de l'animation

De quoi avons-nous besoin pour cuisiner?
Etablir une liste de courses.
Récueillir les herbes et les légumes dans le jardin.
Faire la pâte.
Former les nouilles.
Cuire les nouilles.
Manger.

Potentiel de l'animation selon l'animateur

Grâce aux questionnaires, nous avons pu parler de manière détaillée d'alimentation saine. Les enfants ont appris à comprendre les différentes étapes de la préparation culinaire, à intégrer les règles de sécurité. Les enfants ont pu vivre la fabrication des pâtes et leur origine. Evaluer la consistance de la pâte. Activité qui permet aux enfants d'expérimenter comment et à partir de quoi un tel produit fini existe. Ce type d'activité développe une pensée globale respectueuse de la nature.

Outils d'évaluation de l'animation

Evaluation de l'animation par les adultes

Nombre d'évaluateurs: 2

Les enfants apprennent en travaillant.
C'est un travail d'équipe.
Ils apprennent à connaître les différentes étapes du travail.

Avis des enfants Nombre d'évaluateurs: 15 Nombre qui a aimé: 15 +ou- 0 pas aimé: 0

J'ai appris à faire des spaghettis, à couper des carottes, que les nouilles étaient faites avec de la pâte ferme.
J'ai goûté des macaronis avec de la sauce aux légumes. J'ai goûté les nouilles, elles avaient meilleur goût que celles qu'on achète. **J'ai préféré** quand on cuisinait et qu'on mangeait. **Je n'ai pas aimé** quand on devait faire la vaisselle (la moitié des enfants), attendre que tout soit fini. **La chose la plus importante que j'ai apprise:** cuire les spaghetti, connaître les différentes étapes de travail. **A la maison,** je mangerai à nouveau des spaghetti, je referai des nouilles. C'était marrant de travailler ensemble.
Pour conserver ma santé, je dois manger beaucoup de légumes, manger beaucoup de vitamines, manger un peu de tout, boire beaucoup d'eau.

Produits laitiers - fabrication de fromage de vache et de chèvre

Activités associées De l'herbe au lait et du lait à la ricotta. Fabrication de yoghourt. Fabrication du fromage blanc aux herbes.

Age 6-12

Durée 90 min.

40 enfants max

20 enfants pour 1 animateur

- Belgique
- België
- Deutschland
- Italia

Transférabilité à l'école oui non à condition

de supprimer la partie concernant la traite. En classe on peut effectuer la fabrication du fromage blanc et du yoghourt et développer la théorie (actions des microbes).

Sources et Ressources

Propre expérience. Contact avec des fabricants sur le terrain. Informations reçues de l'industrie laitière, de la confédération des fermes laitières, de la ferme d'animation de Maastricht.

Livres de recettes. Livre sur les chèvres. "Zelf zuivelen", J. Lambrechts, Helios, Antwerpen.

Prérequis

Aucun. Etre ouvert à une activité nouvelle.

Contenus abordés

Apprendre à nourrir, à traire et à soigner les animaux. Le lien entre les animaux et les produits.

Le lait: composants, rôle, chaîne alimentaire du lait. La différence entre le lait de vache et le lait de chèvre.

La différence entre les produits biologiques et industriels. La notion de durée.

L'importance de l'hygiène, de laver, nettoyer.

Le rôle des micro-organismes dans la transformation du lait (pourquoi le yoghourt a un goût sûr).

Les différentes sortes de fromages: fromage à pâte pressée, fromage aux herbes, fromage blanc, "ricotta", yoghourt.

Les ingrédients nécessaires à leur fabrication.

Les étapes de la fabrication

Compétences: **Savoir-faire** **Savoir-être** **Sens, psycho-motricité**

Traire (la vache, la chèvre). Filtrer le lait.
Travailler soigneusement, tenir compte de l'hygiène.
Faire toutes les étapes de la fabrication du fromage de vache ou de chèvre.
Savoir s'y prendre avec les animaux, comment prendre soin des animaux afin qu'ils aient une meilleure production de lait.
Proportions exactes de lait dans la fabrication. Lire la température avec précision. Cueillir et couper des herbes.
Utiliser les épices. Calculer les quantités nécessaires.

Variante:

Comparaison entre le fromage acheté et le fromage fait par soi-même.
Comment repérer les additifs dans un produit laitier acheté.

Etre patient, travailler avec précision.
Travail de groupe.
Observer, écouter, avoir du respect pour le fermier, être attentif, respect pour les animaux, respect pour autrui.
Partager le travail.
Supporter des odeurs désagréables, s'habituer à une étable.

Goûter les produits: lait, fromage.
Sentir les animaux.
Coordination des mouvements.
Développe la motricité fine et générale.
Utilisation de tous les sens: sentir, écouter, goûter, voir, toucher.

Matériel et documents utilisés

Chèvres, vaches, trayeuse, seaux, filtres, lait, pots, réfrigérateur, thermomètre, cuiller en bois, étamine, ferment, présure, eau salée, panier rond, fouet, bouteille thermos ou bain d'eau chaude à 45°C, saumure pour la ricotta et le fromage à pâte pressée.

Déroulement de l'animation

Avant l'activité: avez-vous déjà visité une ferme qui fabrique des produits laitiers? Connaissez-vous des animaux qui donnent du lait? Que mangent-ils? Explication de la nourriture de la vache, de la chèvre,...

Traite:

Hygiène du pis avant la traite. Différence entre la traite manuelle et mécanique. Oser toucher le pis et le sentir, comment positionner ses mains pour tirer le lait. Essayer de recueillir le lait dans une tasse. Filtrer le lait et le goûter.

Fabrication de fromage (maquée, chèvre): Comment le lait peut-il se transformer en fromage?

Explication des différentes étapes de la fabrication du fromage, mesurer les quantités, chauffer le lait à 30°C, ajouter la présure et les ferments lactiques à 30°C. 20 h de fermentation (entre 18 et 23°C), caillage, moulage, égouttage.

du fromage à pâte pressée: chauffage à 30°C, coagulation, tranchage du caillé, élimination du petit-lait ou sérum, lavage du caillé avec de l'eau à 40°C (3X), mouler, presser, laisser reposer, mettre en saumure puis en cave pour l'affinage (un mois minimum).

Fabrication de yoghourt:

Mettre le yoghourt, chauffer le lait à 45°C en vérifiant bien la température, mélanger le yoghourt au lait, laisser incuber +/- 4hr dans des bouteilles thermos. Pendant les quatre heures de fabrication du yoghourt, les enfants fabriquent du beurre et du fromage blanc.

Comparaison produits laitiers achetés et fabriqués soi-même

Dresser une liste de courses et calculer l'argent nécessaire pour faire les achats.

Quels ingrédients sont d'origine biologique et où pouvons-nous les acheter? Comment savoir quels produits sont biologiques? Pourquoi sont-ils chers?

NB: Pour tous les fromages il faut bien respecter les températures.

Interactions entre animations prolongements

Activité sur le beurre. Faire différents types de fromages. Visiter une ferme. Les autres animaux qui produisent du lait. Utilisation du lait et de ses produits dérivés dans la cuisine. Production de fumier pour l'engrais organique. La ferme et l'alimentation humaine.

Potentiel de l'animation selon l'animateur

Les enfants apprennent à faire quelque chose de A à Z avec des produits naturels.

Ils apprennent à oser traire, ce que devient le lait par la suite. Ils découvrent que le lait peut être utilisé de tant de manières différentes et qu'il peut être considéré comme un produit complet, sain et naturel. La fabrication de nourriture saine offre l'occasion de parler du cycle de la nature. C'est une expérience pratique, les enfants apprennent à connaître les produits laitiers, ils découvrent le goût des produits naturels. Ils assimilent la théorie pendant qu'ils travaillent, ils s'amuse tout en ayant le sentiment d'avoir réussi "leur produit".

Outils d'évaluation de l'animation

Les enfants sont-ils capables de traire seuls? Savent-ils manier les ustensiles correctement?

Combien de lait donne une chèvre? Le désir des enfants de goûter les produits obtenus du lait. Leur degré d'enthousiasme durant le travail.

Evaluation de l'animation

Par les professeurs (ou animateurs en Allemagne) Nombre d'évaluateurs: 2 2

Les enfants trouvent cela chouette, ont beaucoup appris à propos des fines herbes et le fromage était délicieux. Les enfants étaient passionnés et intéressés. Ils apprennent à identifier l'alfalfa, le moment de la maturité et de la fauche, la nutrition de la vache, les techniques de traite. Les enfants ont une idée de l'application médicale et culinaire des herbes. Ils apprennent à identifier les herbes avec un livre. Apprendre à faire du yaourt, du fromage blanc. Chauffer le lait, le caillage, le caillé et le sérum, moulage du caillé. Travailler de manière hygiénique. Devenir conscient et observer des différences. Les enfants sont vraiment en contact avec les animaux, peuvent s'en occuper et les toucher. Les enfants doivent avoir de la patience et respecter les consignes. Ils travaillent avec d'autres camarades d'écoles. Apprennent à exprimer des opinions personnelles, écoutent, s'éduquent à la santé. Dommage que nous n'ayons pu faire du fromage, du beurre. Le groupe était trop grand. Respect des animaux et de la nature. Utilisation exacte du thermomètre. Les enfants voient l'origine du fromage, l'évolution et le résultat, comprennent plus ou moins le procédé et ont pu manipuler eux-mêmes. Tout se passe en fonction des enfants. La City Farm donne la possibilité aux enfants d'être en contact avec le monde rural, de connaître les animaux et les techniques pour fabriquer la "ricotta" et les fromages, avec des expériences pratiques directes. Les enfants demandent aussi des informations techniques, sont les protagonistes de l'activité. Des sons, des odeurs, des couleurs. Vivre par soi-même de manière corporelle les activités. Contact direct avec les produits de la terre. Intégration produit /animaux /consommation.

Avis des enfants

Nombre d'évaluateurs enfants: 1 0 3

Nombre d'enfants qui ont apprécié l'animation 86

Nombre d'enfants qui ont plus ou moins apprécié l'animation 11

Nombre d'enfants qui n'ont pas aimé l'animation 6

J'ai appris à traire la chèvre, à faire du fromage.

J'ai goûté le lait caillé. Traire c'est doux et chaud au toucher. J'ai senti le fumier, l'odeur de la chèvre, le fromage.

J'ai préféré traire, faire du fromage blanc, jouer au jeu des herbes, voir comment la ricotta se formait dans le panier, goûter le fromage.

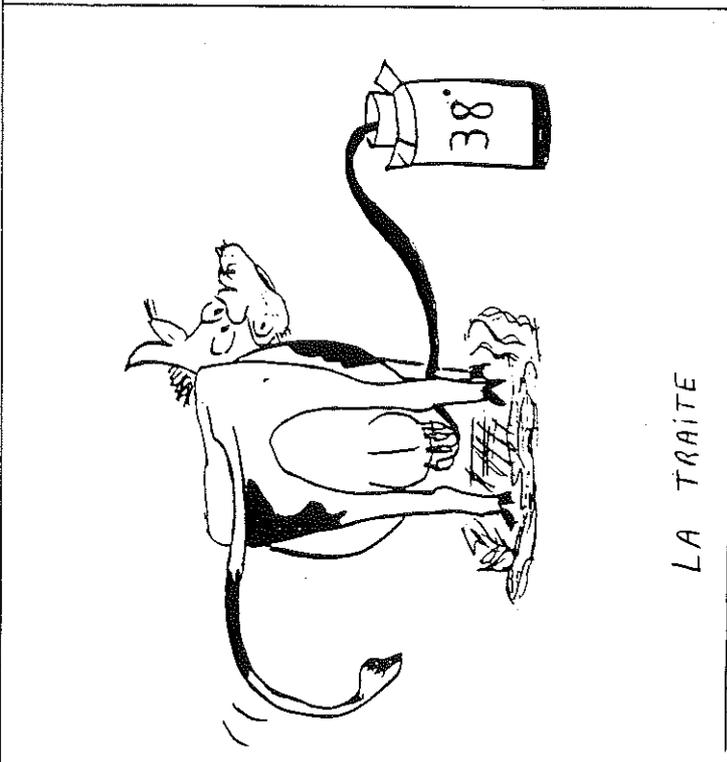
J'ai moins aimé d'être assis et d'écouter, de goûter des choses sûres, de nettoyer et de faire la vaisselle.

Ce que j'ai appris de plus important: le fromage blanc est crémeux, le yoghourt est sûr, qu'il faut se laver les mains avant de faire du fromage, que le fromage vient du lait, que les herbes ne sont pas faites par les hommes.

Je ne comprends pas pourquoi le fromage blanc biologique est si cher.

A la maison, j'expliquerai à ma maman comment faire du fromage de chèvre. Je ne referai rien, c'est trop difficile de faire du fromage. J'aurai une vache.

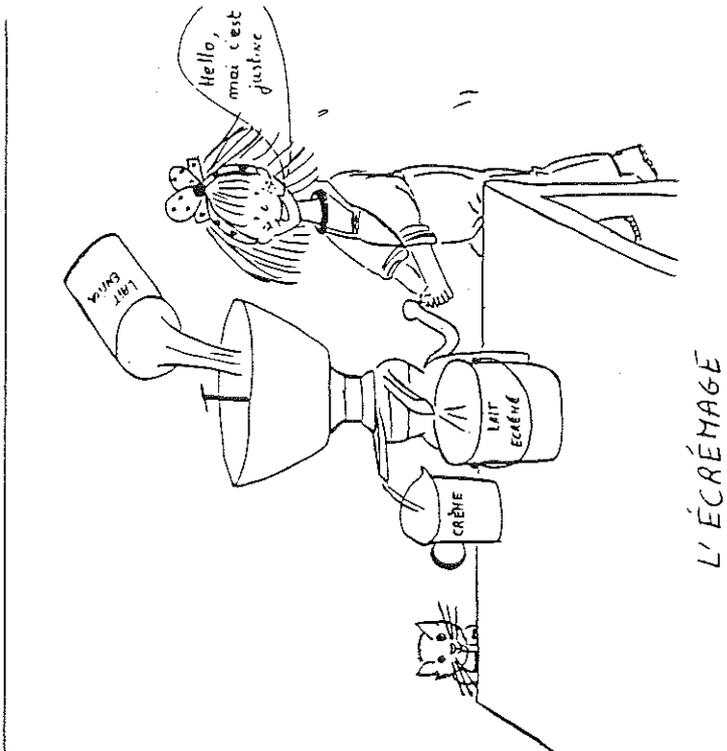
Pour être en bonne santé, je mange des fruits et des légumes, je prends un bon petit-déjeuner, je mange beaucoup d'herbes, je fais beaucoup de sport, je bois beaucoup d'eau, je mange des produits naturels, je respecte la nature, je mange du fromage, des vitamines, je bois du lait!



LA TRAITÉ



LE FILTRAGE



L'ÉCRÉMAGE

Récolte d'olives- huile d'olive

Activités associées

Age 6-12 Durée > 120 min.
50 enfants max 20 enfants pour 1 animateur

- Belgique
- België
- Deutschland
- Italia

Transférabilité à l'école oui non à condition

/

Sources et Ressources

/

Prérequis

Aucun

Contenus abordés

Découverte de la ferme et des vergers.
Production intégrée.
Les caractéristiques des fruits et des vergers.
La technique de la cueillette à la main.
Explication du pressage des olives.
L'huile: la qualité et la conservation, les différents types d'huile, la fabrication de l'huile

Compétences:	Savoir-faire	Savoir-être	Sens, psycho-motricité
---------------------	---------------------	--------------------	-------------------------------

Connaissance du fruit. Cueillette des olives. Pesée des olives. Porter des paniers.	Ecoute. Convivialité. Changement d'expérience.	Dégustation du pain et de l'huile. Description du goût.
--	--	--

Interactions entre animations prolongements

L'agro-écosystème (faune, flore ..etc).

Matériel et documents utilisés

Plan de la ferme.
Pièges pour les "captures en masse" et pour le contrôle.
Distributeur de phéromones (confusion sexuelle).
Ciseaux pour la cueillette des olives
Filets de cueillette en dessous des oliviers.
Paniers pour la cueillette.

Déroulement de l'animation

Mise en situation

Où sommes-nous?
Que veut dire "la production intégrée?"
Quelles techniques sont utilisées pour la production intégrée de fruits et légumes?

Découverte de la ferme

Connaissez-vous des pêcheurs,... des pommiers, ... etc. Que veut dire "greffer" ?
Quels sont les pièges pour la "capture en masse"? Quels sont les pièges pour le contrôle?
Pourquoi sont-ils utilisés?

Les oliviers

Comment est l'olivier (sous l'angle pédoclimatique)? Les caractéristiques des fruits.
La cueillette des olives. Filets de cueillettes en-dessous des arbres.
Presser les olives. L'huile, quel est son goût? Caractéristiques physico-chimiques.

Potentiel de l'animation selon l'animateur

Découverte de l'huile et de ses caractéristiques physico-chimiques.

Outils d'évaluation de l'animation

Évaluation écrite des enseignants et des enfants faite ensemble à la fin de l'animation.
Récolte d'impressions: photos, dessins et suggestions pour améliorer l'animation.

Évaluation de l'animation par les adultes

Nombre d'évaluateurs: 10

Apprentissage sans fatigue, rapide. Les enfants se sont beaucoup amusés. Ils ont appris à connaître l'olive et l'huile (caractéristiques, qualité, récolte) et les autres fruits. Ils ont participé à la récolte des olives, goûté l'huile avec le pain. Ils ont appris à écouter, à travailler ensemble, à respecter l'environnement ainsi que le métier d'agriculteur. Découverte de choses inconnues. Une City Farm accueille les enfants dans un milieu optimal adapté aux animations d'éducation nutritionnelle et d'éducation à la santé. L'agriculteur a la passion de son métier. L'éducation nutritionnelle pratique trouve un espace excellent dans une ferme biologique où le rapport de production agricole et le respect de l'environnement est encore respecté. Contact avec la nature, inconnue des enfants.

Avis des enfants Nombre d'évaluateurs: 80 Nombre qui a aimé: 79 +ou-: 1 pas aimé: 0

10 ans: "J'ai appris à cueillir des olives comme le faisaient nos grand-parents. J'ai goûté la qualité de l'huile. J'ai aimé cueillir les olives avec mes copains. **Moi, je n'ai pas aimé** le goût de l'huile. **A la maison**, j'aimerais faire de l'huile mais c'est difficile. **Pour conserver ma santé**, je respecte la nature, je mange de la nourriture biologique (j'essaie de comprendre la lutte biologique mais c'est compliqué), je connais la qualité de la nourriture et de l'huile, je devrais manger ce que mes parents me donnent".

6 ans: "J'ai vu un olivier, j'ai vu une olive, c'était merveilleux. **J'ai pas aimé** quand les olives sont tombées de mon panier, c'est lourd à porter. Cueillir des olives cela donne beaucoup d'émotion. **Pour conserver ma santé**, je devrais manger plus de fruits et de légumes, écouter ma maman, suivre les suggestions des adultes."

Vendanges

Activités associées

Age 6-12 Durée > 120 min.
6 0 enfants max 2 5 enfants pour 1 animateur

- Belgique
- België
- Deutschland
- Italia

Transférabilité à l'école oui non à condition

de développer l'aspect théorique à l'école.

Sources et Ressources

/

Prérequis

Aucun

Contenus abordés

La culture de la vigne.
La production biologique du vin.
La récolte du raisin.
Presser les raisins.
La moisissure et le vin.
Les animaux de la ferme (soins et nourriture).

Compétences: Savoir-faire Savoir-être Sens, psycho-motricité

Reconnaître les grappes de raisins qui sont mûres.
Couper la grappe.
Porter les corbeilles jusqu'au car.
Presser les raisins.

Ecoute.
Convivialité.
Respect pour autrui.
Respect pour l'environnement.
Coopération.
Travail en groupe.

Goûter la moisissure.

Interactions entre animations prolongements

Découverte de la campagne: haies, arbres, insectes bénéfiques, nids artificiels, autres cultures.

Matériel et documents utilisés

Plan de la ferme.
Ciseaux.
Pour les vendanges: corbeilles , charrette, tonneau .
Animaux de la ferme (vaches laitières, cochons, poules).

Déroulement de l'animation

Explications de départ

Qu'est-ce une ferme biologique?
Où sommes-nous dans la ferme?
La production biologique, c'est quoi?
Quelles sont les règles de la production biologique?

Visite de la ferme

Culture de la vigne: variété, techniques de la lutte biologique.
Vendanges.
Fabrication de vin - goûter la moisissure.
Visite des animaux de la ferme.

Potentiel de l'animation selon l'animateur

Via cette activité les enfants découvrent la production biologique et l'alimentation saine grâce à des produits issus de techniques respectant l'environnement.

Outils d'évaluation de l'animation

Questions orales des enfants.
Un mini-questionnaire est distribué aux enseignants pour qu'il y inscrivent leurs remarques.
On demande aux enfants d'envoyer des photos, dessins, impressions de leur journée passée à la ferme.

Evaluation de l'animation par les adultes

Nombre d'évaluateurs: 16

Permet de vérifier et d'observer de près ce qui a été vu en classe, connaître le monde rural, les cultures dans les différentes saisons, les techniques de contrôle biologique. Toutes ces expériences sont développées dans le cadre d'activités pratiques qui rapprochent les enfants de l'écosystème agricole. Occasion de travailler en groupe. Très satisfaisant. Les enfants ont appris l'importance du respect de la nature, l'utilité de la haie. Expérience très bien vécue par les enfants. L'agriculteur les a impliqués dans la récolte des raisins et dans la vinification. Apprendre en travaillant et dans la joie. Ils ont appris le cycle biologique de la vigne, à reconnaître les grappes mûres, à fouler le raisin. Ils ont découverts les animaux de la ferme (aliments, et nutrition) et les insectes utiles. Copartage de l'expérience. Accomplir son propre travail. Ecouter. Respecter les animaux de la ferme et leurs exigences. Une CF est immergée dans un milieu hospitalier et tranquille. A l'école, il y a plus de tension, c'est plus triste et sombre. Lieu accueillant convivial dans lequel l'agriculteur implique les enfants pour des activités d'éducation nutritionnelle productrice de fruit et centre de la nutrition. Lieu d'acquisition de connaissances, de jeu, de savoir- être.

Avis des enfants Nombre d'évaluateurs: 128 Nombre qui a aimé: 124 +ou-: 4 pas aimé: 0

J'ai touché le raisin mûr. J'ai beaucoup aimé récolter le raisin. Je croyais que je n'en étais pas capable. J'ai aimé presser le raisin. Je trouve que **c'est important** d'avoir du respect pour la nature, d'écouter quand le fermier parle. **Je n'ai pas aimé** quand mon copain m'a pris mes ciseaux.

J'aimerais presser le raisin **avec mes parents**, cela sent bon.

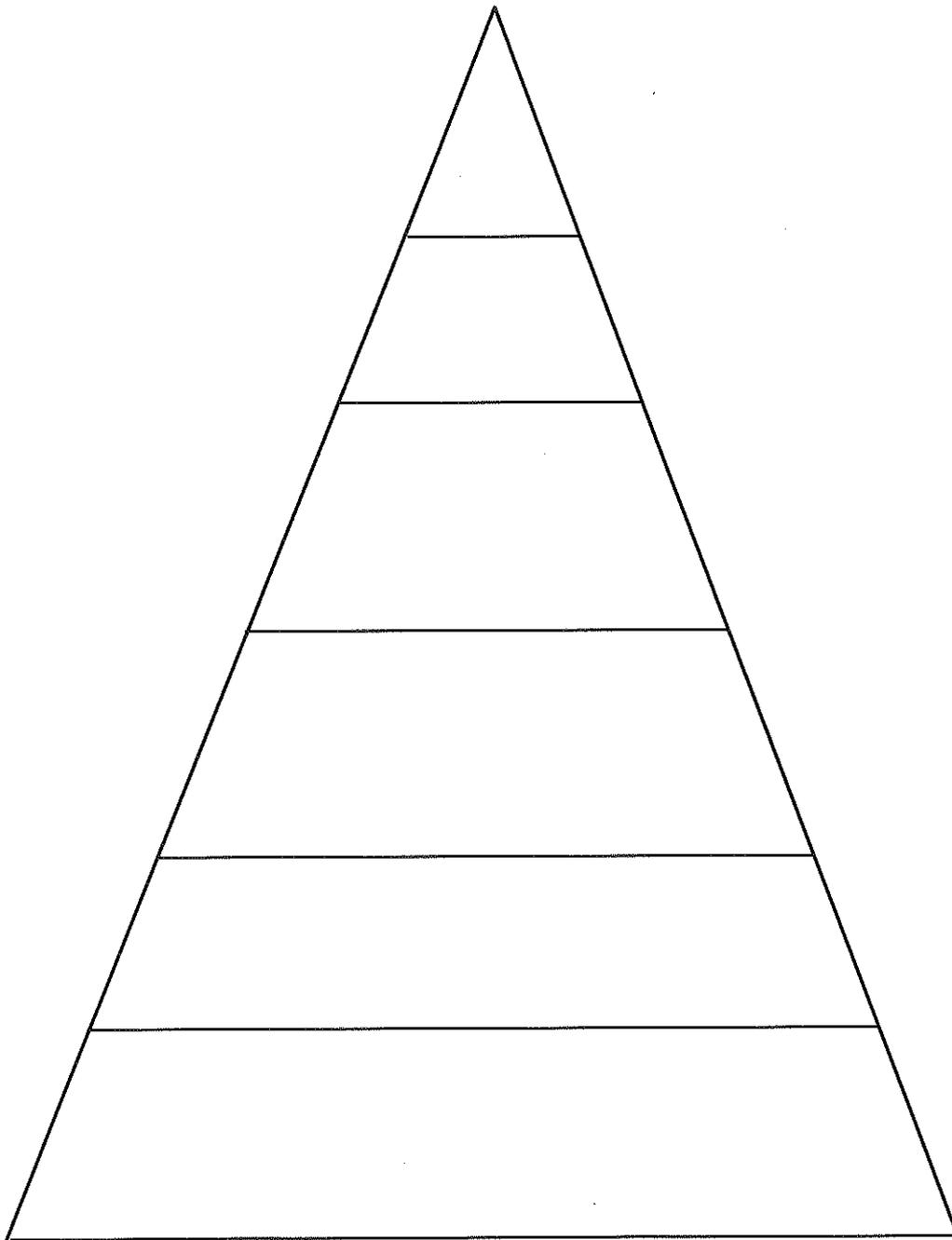
Ce que j'apprécie à la ferme: Faire du vin c'est sain et amusant. Manger des raisins fraîchement cueillis c'est délicieux.

Pour conserver ma santé je dois savoir comment manger, avoir du respect pour les plantes et les animaux, écouter les adultes, manger moins de cakes et de snacks.



Nutrition et santé

Bases diététiques



L'équilibre alimentaire

Activités associées

Age 8-12 Durée 60 min.
25 enfants max 25 enfants pour 1 animateur

- Belgique
- België
- Deutschland
- Italia

Transférabilité à l'école oui non à condition

Sources et Ressources

Impact d'un module d'éducation nutritionnelle auprès d'enfants de troisième primaire, travail de fin d'étude en diététique, G. Jacques, Institut P. Lambin Bruxelles, 1998.
Education nutritionnelle, Zylberberg G., Lecerf J. M., Lefebvre B., Fressin C., Edition Institut Pasteur, 1991.

Prérequis

Lien alimentation et santé.
Les familles alimentaires.

Contenus abordés

Les familles alimentaires.
Analyse d'un menu équilibré.
Notion de portions, classement des familles par ordre d'importance point de vue quantitatif.
Induction du concept d'équilibre alimentaire représenté sous forme de pyramide.

Compétences: Savoir-faire Savoir-être Sens, psycho-motricité

Conception des menus d'une journée. Identification de la famille de chaque aliment. Classement des groupes d'aliments de la même famille par ordre d'importance point de vue quantitatif. Classement des aliments dans les étages de la pyramide alimentaire. Evaluation de l'équilibre de son alimentation.	Apprendre à être autonome. Être à l'écoute.	/
--	--	---

Interactions entre animations prolongements

Un prolongement de cet animation est l'analyse du repas dessiné en début d'activité et des repas réellement pris par les enfants par la suite. Cela nécessite de disposer d'un répertoire qui donne les portions par aliment et de pyramides vierges à compléter.

Matériel et documents utilisés

Les aliments notés sur la fiche "J'analyse les repas d'une journée équilibrée".
Fiche 1 "Je dessine les repas d'une journée équilibrée".
Fiche 2 "J'analyse les repas d'une journée équilibrée" (aliment + portion correspondante).
Fiche 3 Tableau de référence "Classement des aliments en familles alimentaires".
Fiche 4 Une feuille remplie de portions vides à colorier.

Déroulement de l'animation

Introduction: Pour rester en bonne santé que doit-on manger et en quelle quantité ? R : Il faut manger varié et équilibré. De quelle famille faut-il manger le plus ? Pour connaître ce que vous en pensez, dessinez les repas d'une journée équilibrée (fiche 1) (Seront réanalysés par la suite)

Analyse des repas équilibrés:

1° Identification des familles alimentaires pour chaque aliment à l'aide du tableau de référence.

Afin de voir quelle famille d'aliment et quelle quantité d'aliments il faut manger je vous propose de retrouver la famille des aliments repris sur la fiche 2 et de la noter dans les disques qui montrent le nombre de portions pour chaque aliment.

2° Comptage du nombre de portions par famille

Report des portions dans la fiche 4 et visualisation de la structure triangulaire

Pour chaque famille reportez le nombre de portions trouvées en indiquant les initiales correspondantes dans les disques de la fiche 4, en commençant par le groupe qui comporte le plus grand nombre de portions. Attention, la famille que l'on doit absorber le plus est absente, laissez une ligne libre.

Classement des aliments dans la structure pyramidale

On obtient le même résultat que sur la fiche. Chaque enfant vient placer les aliments correspondants aux familles classées par ordre d'importance: boissons, féculents, fruits et légumes.

Potentiel de l'animation selon l'animateur

Activité intéressante car elle donne des outils pour évaluer son alimentation.

Elle doit être placée en fin de projet après des activités concrètes à propos des aliments (transformations, classement, approche sensorielle).

Pour des enfants de 3^{ème} cycle on peut éventuellement se passer des aliments réels.

Outils d'évaluation de l'animation

Questions orales. Le classement fait en finale par les enfants. Les prolongements cités.

Evaluation de l'animation par les adultes

Nombre d'évaluateurs: 1

Prise de conscience de l'importance d'avoir des repas équilibrés, d'être de bons consommateurs. Les enfants classent les aliments en famille et reconstruisent la pyramide alimentaire.

Avis des enfants Nombre d'évaluateurs: 8 Nombre qui a aimé: 4 +ou-: 4 pas aimé: 0

J'ai appris à faire des groupes d'aliments, à manger peu de sucre, à manger varié, à ne pas boire trop de coca, à manger des fruits et des légumes, à boire de l'eau.

J'ai préféré quand on plaçait les aliments sur la pyramide et complétait les familles avec les aliments.

Pour conserver ma santé je dois manger de tout, pas trop de viande."

Déjeuner

10 heures

Dîner

Dessine les repas d'une journée
Afin de savoir si tu as une
Alimentation équilibrée.

Gouter

Souper

Déjeuner

10 heures

Dîner

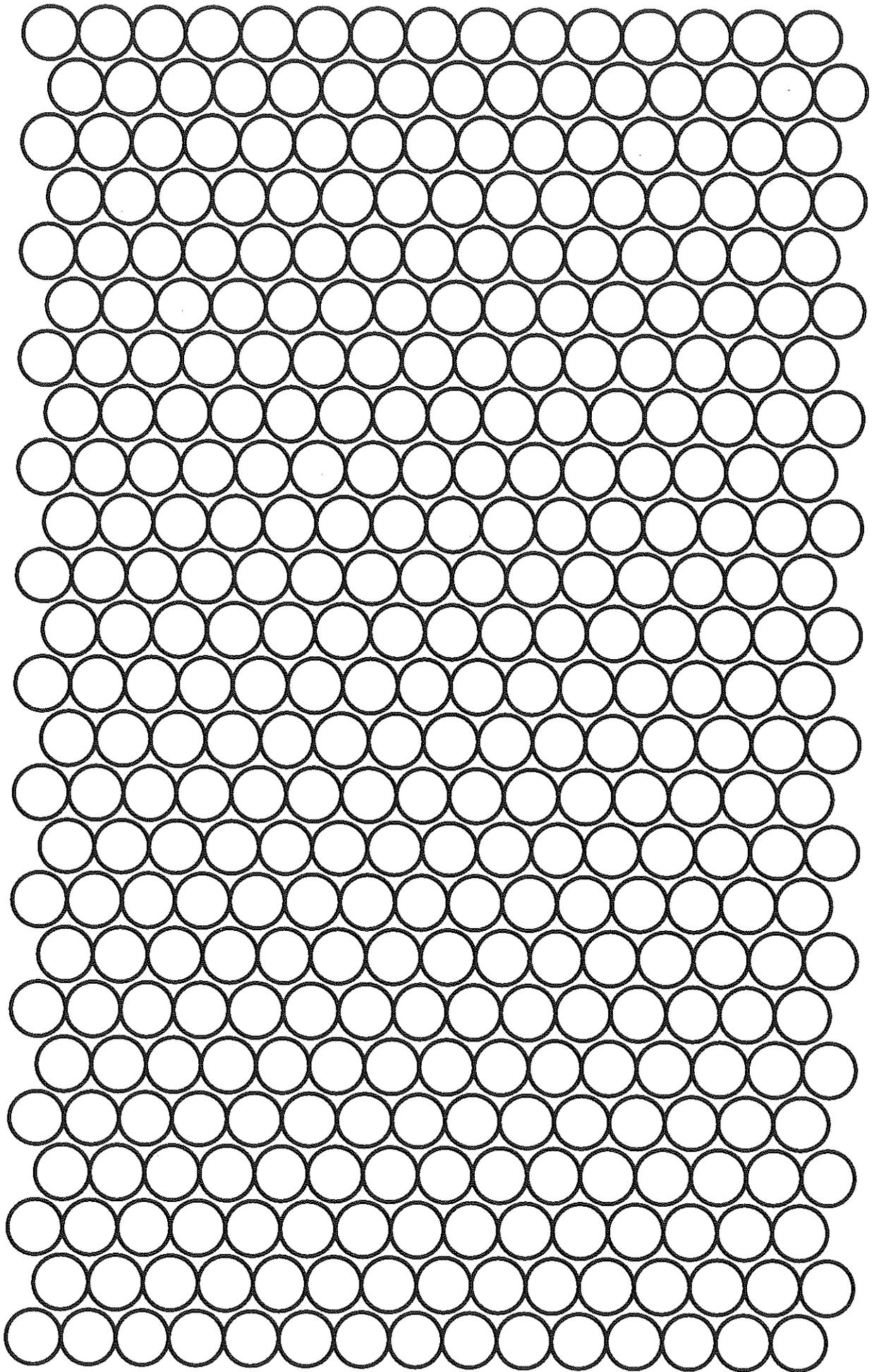
- | | | | | | |
|------------------------------|-----|------------|---------|------------------------|-------------|
| Une tranche de pain gris | () | Une banane | () () | 3 pommes de terre | () () () |
| Une boîte de céréales (20g.) | () | | | 100g de viande | () |
| Un grand verre de lait | () | | | 200g de haricots verts | () |
| De la confiture | () | | | Un bol de soupe | () |
| Du beurre | () | | | Une orange | () |

Pour chaque aliment, indique la famille alimentaire à laquelle il appartient. Ensuite, fais la somme des parts () pour chaque famille et classe les familles par ordre décroissant de nombre de parts.

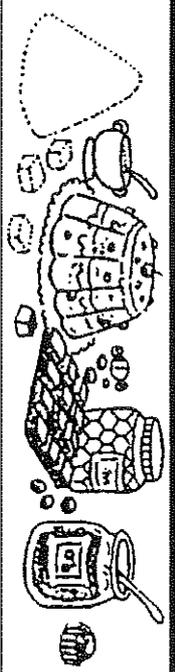
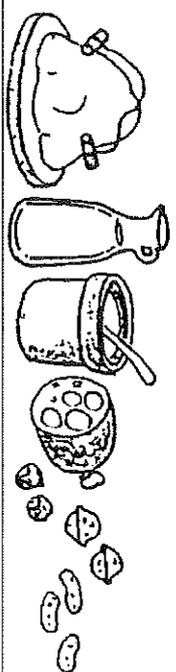
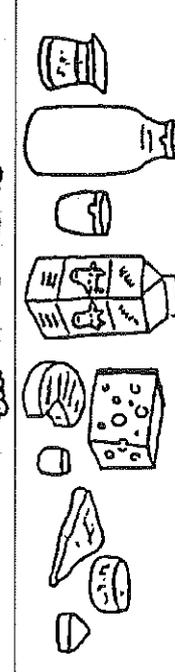
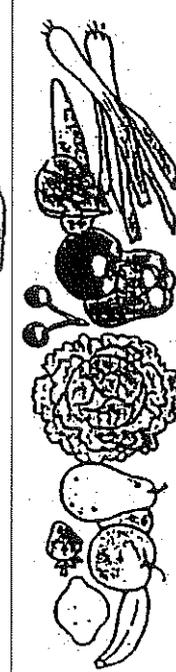
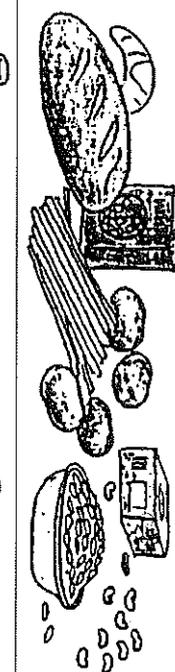
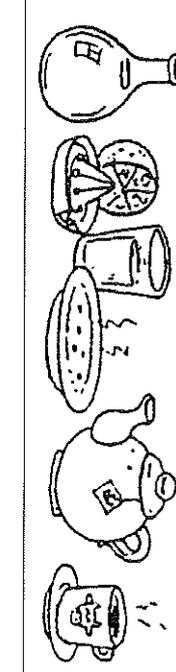
Gouter

Souper

- | | | | |
|-----------------------------|--------|-----------------------------------|-------------|
| Une boîte de céréales (20g) | () | 3 tranches de pain complet | () () () |
| Une petit Gervais | (1/3) | Une tranche de jambon | () |
| | | 2 triangles de fromage à tartiner | () |
| | | Un morceau de fromage à pâte dure | () |
| | | Une grande carotte | () |
| | | 100 g. de salade | () |
- Quelle est la famille qui manque?.....



LES ALIMENTS :

LA FAMILLE	COMPOSANT PRINCIPAL	ROLE	ALIMENTS PRINCIPAUX	
<i>Sucres (et sucres) (S)</i>	SUCRE Et choses sucrées (glucides qui passent vite)	Energie, tonus Et graisse	Sucre-Chocolat-Miel Confiture-Bonbons- Gâteaux-Boissons gazeuses Jus de fruits sucrés	
<i>Graisses (G)</i>	GRAISSES	Donne de l'énergie et de la graisse à notre corps	Beurre-Huiles Charcuterie Noisettes-Cacahuètes Amandes et Noix	
<i>Viandes Poissons Eufs (V)</i>	PROTÉINES	Bâtit notre corps (surtout les muscles et les organes)	Viande-Poisson Eufs-Lait-Fromages Légumes secs (Lentilles, haricots)	
<i>Produits Laitiers (La)</i>	CALCIUM (Beaucoup) PROTÉINES (un peu)	Bâtit notre corps (surtout nos os)	Lait Fromages Yaourts	
<i>Fruits et Légumes (F et Lë)</i>	VITAMINES ET FIBRES	Nous protège et aide la vie de notre corps. Favorise la digestion	Légumes verts (cuits ou crus) Fruits (cuits ou crus)	
<i>Féculents (Fé)</i>	GLUCIDES Qui passent lentement	Donnent de l'énergie et de la graisse quand on en prend de trop	Pain-Pâtes-Riz-Céréales Pommes de terre Légumes secs (lentilles, haricots)	
<i>Boissons (B)</i>	LIQUIDES EAU	Apporte l'eau indispensable à notre corps	Eau-Jus de fruits Tisanes Bouillon-Soupes	

Les besoins nutritionnels du corps ou comment alimenter sa réflexion en mangeant

Activités associées

Age 8-10 Durée 60 min.
25 enfants max 25 enfants pour 1 animateur

- Belgique
- België
- Deutschland
- Italia

Transférabilité à l'école oui non à condition

/

Sources et Ressources

Education nutritionnelle, Zylberberg G., Lecerf J. M., Lefebvre B., Fressin C., Edition Institut Pasteur, 1991.
Bon appétit la vie: diététique junior, mode d'emploi, Trémolières C., Hatier, Paris, 1986.

Prérequis

Aucun

Contenus abordés

Pourquoi mange-t-on?
Evoquer les besoins du corps (énergie, chaleur, eau, se protéger des maladies, grandir, construire, remplacer).
De quoi est fait notre corps.
Distinguer nutriments et aliments.
Rôle des nutriments.
Rôle de la digestion en tant que transformateur d'aliments en nutriments.
La circulation sanguine et le transport des nutriments.

Compétences: **Savoir-faire** **Savoir-être** **Sens, psycho-motricité**

<p>Pouvoir mimer en équipe un besoin du corps (bouger, grandir, besoin d'eau). Retrouver dans un tableau le nutriment qui satisfait ce besoin. Retrouver dans un tableau et parmi les aliments de la ferme l'aliment qui contient ce nutriment.</p>	<p>Oser s'exprimer de manière gestuelle. Développer sa curiosité concernant la relation aliment-besoin du corps. Travailler en équipe.</p>	<p>Expression corporelle pour effectuer les mimes.</p>
---	--	--

Interactions entre animations prolongements

Fabrication du pain (notion de fermentation, de digestion de l'amidon et du sucre par la levure).
Etude des aliments (leur fabrication, les nutriments qu'ils contiennent, leur classification).
L'équilibre alimentaire (combien doit-on manger de chaque groupe d'aliments).

Matériel et documents utilisés

Tableau reprenant les aliments principaux (texte et dessins) voir page 95, les nutriments et leurs rôles.
Les aliments que l'on trouve à la ferme + une bouteille d'eau, des fruits, des légumes, une pomme de terre, des pâtes, du riz, de la semoule de blé, du fromage à pâte dure, des œufs, un poisson dessiné, de la viande dessinée, un morceau de sucre, du blé, du pain, de la tisane, du beurre.

Déroulement de l'animation

A) Exposition de tous les aliments que les enfants ont récolté dans la ferme.

B) Apport de l'alimentation et besoins du corps

Pourquoi mange-t-on? Que fait-on avec son corps? De quoi le corps est-il fait? De quoi notre corps a-t-il besoin?
L'animateur note au tableau (bouger, réfléchir, grandir, construire nos dents, nos os, nos organes, nos muscles, nos veines, notre cerveau,..., vivre, rester vivant, besoin d'eau, lutter contre les maladies, avoir chaud).

C) Lien besoins - rôles des nutriments, distinguer aliments et nutriments

L'animateur explique que les nutriments sont les petits éléments qui sont contenus dans les aliments et que ce sont eux qui satisferont tous ces besoins. Les enfants sont divisés en quatre équipes et reçoivent chacun un tableau reprenant les aliments principaux (texte et dessins), les nutriments et leurs rôles.

D) Mime des besoins du corps par une équipe et **identification du besoin** par les autres équipes, **recherche du nutriment** qui satisfait ce besoin à l'aide du tableau.

Ensuite **recherche de l'aliment** qui contient ce nutriment (cf. aliments récoltés dans la ferme).

E) Utilité de la digestion

Comment les nutriments peuvent-ils arriver dans toutes nos cellules. Comment notre cerveau obtient-il les glucides qui lui donnent l'énergie pour réfléchir? La digestion réduit les aliments en petits éléments qui pourront au niveau de l'intestin passer dans les vaisseaux sanguins et voyager dans tout le corps, y compris jusqu'au cerveau.

L'animateur dessine le trajet suivi et les transformations subies par une tranche de pain dans le système digestif en faisant appel aux connaissances des enfants (rôle de la salive). L'aliment tartine contient en fait de l'amidon qui après digestion donnera des glucides (sucres simples utilisables par nos cellules)

Potentiel de l'animation selon l'animateur

Pour cette animation il est très important de partir du corps de l'enfant. C'est un sujet qui les passionne et à propos duquel ils ne savent pas grand chose. Il en découle un intérêt pour les aliments si l'on explique à quoi ils servent et ce qu'ils deviennent dans le corps. Le mime permet en fin d'activité de relancer la motivation du fait du travail en équipe même si ce type de prestation est inhabituelle et peut entraîner un manque d'aisance chez certains enfants...

Outils d'évaluation de l'animation

La participation active au jeu d'identification besoin-nutriment-aliment permet de voir si les enfants voient le lien qui existe entre les concepts.

Evaluation de l'animation par les adultes

Nombre d'évaluateurs: 3

On est parti des pré requis que les enfants possédaient et on a mis de l'ordre dans leurs connaissances. Les enfants ont utilisé le tableau des aliments pour répondre à certains besoins.

Il y a une conscientisation du comportement diététique à avoir. Méthode pédagogique active

Matériel excellent.

Avis des enfants

Nombre d'évaluateurs: 16

Nombre qui a aimé: 11

+ou-: 5

pas aimé: 0

J'ai appris à faire du mime, j'ai goûté des graines de blé, des oignons, une orange.

J'ai préféré quand on parlait du corps humain, des os, de la tarte au sucre qui arrive au cerveau, avant je ne savais pas ce que devenaient les aliments que je mangeais. J'aimais bien mimer. **Le plus important:** connaître les besoins du corps et ce qu'il faut manger ou non, les dents, les os, comment construire nos biceps, le fonctionnement du corps. **A la maison,** je vais raconter ce que j'ai fait durant l'activité parce que mes parents sont curieux et j'aime bien raconter. **J'aimais bien** l'activité car c'était facile à comprendre, parce qu'on faisait les travaux de la ferme. **Pour conserver ma santé,** je dois bien manger des vitamines et des sucres lents, boire beaucoup d'eau.

Origine des aliments et familles alimentaires

Activités
associées

Age 8-12

Durée 60 min.

25 enfants max

25 enfants pour 1 animateur

- Belgique
- België
- Deutschland
- Italia

Transférabilité à l'école oui non à condition

Sources et Ressources

Education nutritionnelle, Zylberberg G., Lecerf J. M., Lefebvre B., Fressin C., Edition Institut Pasteur, 1991.
Tom à la ferme, Baijot et al., ICAN, Belgique.

Prérequis

Aucun

Contenus abordés

Lien produit du terroir-aliment transformé, origine animale ou végétale des aliments.
Notion de nutriment, les familles alimentaires.
Manger varié=manger des aliments de chaque famille.

Compétences: **Savoir-faire** **Savoir-être** **Sens, psycho-motricité**

Composition de menus variés pour chaque repas en équipe.
Rechercher l'origine d'un aliment grâce aux informations des emballages ou en recherchant dans des livres.
Placer les aliments dans des ensembles en fonction de l'origine (animale ou végétale).

Etre curieux.
Se poser des questions sur l'origine des aliments et acquérir des outils pour y répondre.
Etre critique, remettre ses connaissances en cause.

Matériel et documents utilisés

Des fiches aliment-origine.
Une collection d'emballages.
Des livres susceptibles de parler de l'origine des aliments.
Une collection de produits du terroir réels (céréales) ou en image (vache par exemple).

Déroulement de l'animation

Comment devons-nous manger et pourquoi? Nous devons manger varié pour rester en bonne santé.

Composition de repas variés en équipe

Chaque équipe reçoit comme mission de composer un repas varié. On s'arrange pour que tous les repas de la journée soient composés en finale. Chaque enfant de l'équipe choisit un aliment du repas et le note sur une mini-fiche "aliment<origine" et ensuite le place dans l'assiette de son équipe.

L'origine des aliments: D'où viennent nos aliments. Comment pouvez-vous trouver cette information?

-> Emballages, livres sont placés dans un coin appelé "Magasin". Recherchez le produit du terroir qui correspond à l'origine de l'aliment dans l'exposition produits du terroir et placez-y la fiche de votre aliment.

Analyse et classement des aliments en fonction de leur origine

Avec des bouts de laines verts on crée un ensemble pour les aliments d'origine végétale et des rouges pour ceux d'origine animale. Les enfants viennent y déposer leur fiche "aliment<origine". On crée un ensemble bleu pour l'eau.

Comparaison du classement obtenu au classement des aliments en famille alimentaire (sous forme de tarte). Ici les aliments sont-ils classés en fonction de leur origine animale, végétale ou minérale?

Pas vraiment. Pour l'eau oui mais pas pour les autres. Pour les aliments d'origine végétale on a plusieurs ensembles. Pourquoi les a-t-on séparés? Les aliments d'origine végétale ont été séparés selon qu'ils contiennent ou pas des sucres lents (amidon) ou des graisses, les autres ont été rassemblés dans les fruits et légumes car ils contiennent beaucoup de sels minéraux, de vitamines et de fibres. On redessine avec des nouveaux bouts de laine des sous-ensembles. Idem pour ceux d'origine animale. Les enfants observent que l'on a rassemblé les produits laitiers. Pourquoi? Ils sont surtout riches en calcium. Les autres produits animaux sont surtout riches en protéines. Les enfants peuvent voir que la famille des graisses est mixte. En fait les aliments sont classés en fonction de ce qu'ils contiennent: le beurre et l'huile contiennent des graisses.

Vos menus sont-ils variés? Pour terminer on analyse les menus composés par les enfants pour voir s'ils comportent bien toutes les catégories d'aliments.

Interactions entre animations prolongements

En préparation des transformations de produits du terroir en aliments.

Comme prolongement: les besoins nutritionnels du corps, l'équilibre alimentaire, distinguer la valeur de l'aliment et son attrait du à la publicité, la lecture des étiquettes pour choisir le produit le plus sain.

Potentiel de l'animation selon l'animateur

Cette animation semble assez systématique dans sa démarche. Cela est motivé par la constatation de deux carences chez les enfants: une méconnaissance totale de l'origine des aliments qui entraîne un manque d'intuition pour effectuer un classement de ceux-ci.

Je pense que le fait d'avoir du rechercher l'origine et vu les produits du terroir les aidera à avoir des points de repère. Varier ses menus peut commencer à signifier quelque chose pour eux. Le fait de partir des menus qu'ils ont composés en équipe est essentiel à la motivation des enfants.

Outils d'évaluation de l'animation

Questions orales

Evaluation de l'animation

Par les professeurs (ou animateurs en Allemagne) Nombre d'évaluateurs: 2

Question fondamentale à laquelle il n'est pas facile de répondre : "d'où viennent les aliments?
Pour y répondre, la ferme propose un cadre et des objets concrets et réels plus motivant pour l'enfant qui peut également manipuler, les classifications en sont facilitées.
Animations qui incite les enfants à avoir un comportement moins "publicitaire" et à choisir les produits en connaissance de cause.
Par chaque enfant, recherche de l'origine des aliments sur base de livres, emballages, dessins...

Avis des enfants

Nombre d'évaluateurs enfants: 8

Nombre d'enfants qui ont apprécié l'animation 4

Nombre d'enfants qui ont plus ou moins apprécié l'animation 4

Nombre d'enfants qui n'ont pas aimé l'animation 0

J' ai aimé me déplacer pour aller voir les boîtes, chercher dans les livres, déposer les aliments devant leur origine (parce que j'aime voir d'où cela vient).

J'ai moins aimé devoir classer les familles.

La chose la plus importante qu'ils ont apprise: "classer les aliments en fonction de leur origine, savoir ce qu'on mange, classer les familles".

J'aimais bien cette animation parce qu'on explique bien et on apprend en s'amusant.

Pour conserver ma santé, je mange de tout, je bois beaucoup, je mange beaucoup de fruits et légumes pour les vitamines, je mange des aliments avec des sucres lents, je bois du lait, je mange correctement, je dois boire et manger de bons produits.

A LA RECHERCHE DE L'ORIGINE DES ALIMENTS

1) CHOISI LES ALIMENTS NÉCESSAIRES À LA COMPOSITION D'UN MENU ÉQUILIBRÉ

2) TROUVE L'ORIGINE DES ALIMENTS DANS LA FERME, DANS LES LIVRES OU SUR LES EMBALLAGES

Ce que je mange? 	DES PÂTES 	ALIMENT
D'où vient ce que je mange?	?	ORIGINE

Visualisation des rations journalières de fruits et légumes

Activités associées

Age 8-10 Durée 90 min.
25 enfants max 25 enfants pour 1 animateur

- Belgique
- Belgique
- Deutschland
- Italia

Transférabilité à l'école oui non à condition

de disposer de plusieurs balances

Sources et Ressources

Code européen contre le cancer, in "Un atout santé ...Des fruits et des légumes: 5 rations par jour", SEMAINE EUROPÉENNE CONTRE LE CANCER, Association contre le cancer, 1996

Prérequis

Distinction entre fruits et légumes. peut être éventuellement rectifié en début d'animation.

Contenus abordés

Distinction entre fruits et légumes.
Pourquoi manger des fruits et des légumes (vitamines, fibres, sels minéraux).
Les autres familles alimentaires.
Pesée (unités).
Rations de fruits, légumes cuits, légumes crus par jour.

Compétences: **Savoir-faire** **Savoir-être** **Sens, psycho-motricité**

Peser.
Faire la distinction entre les fruits et les légumes, entre les légumes que l'on mange crus et les légumes cuits.
Répartir sur les 3 repas quotidiens, les rations de fruits et de légumes.

Respecter la nourriture.
Travail d'équipe.

Eveil des sens (toucher, odorat).
Etre délicat.

Interactions entre animations prolongements

Découverte sensorielle des fruits et légumes.
Travail lié au potager
Préparation de potage, de salade de fruits.
Les familles alimentaires. L'équilibre alimentaire.

Matériel et documents utilisés

Balances, divers fruits et légumes de poids différents.
Feuilles avec camembert reprenant les repas de la journée.

Déroulement de l'animation

Jeu :

- distinguer les fruits des légumes
- donner le nom des fruits et des légumes

Explication de l'importance des fruits et des légumes dans notre alimentation.

Relation avec la santé. Rôle des fibres. "Peut-on se nourrir uniquement avec ce qui se trouve sur la table? " Non. On cite les autres familles alimentaires: montrer le panneau ICAN sur les familles

Explication des pesées (utilisation de balances).

Pesée de 200g de fruits, 200g de légumes cuits, 100g de légumes crus.

Répartition (par les enfants, à l'aide d'un support) **des quantités de fruits et de légumes** sur tous les repas d'une journée.

Analyse collective du travail de chaque équipe.

Potentiel de l'animation selon l'animateur

Crée un intérêt pour les fruits et légumes en découvrant des nouvelles sortes.

Souligne l'importance des fruits et légumes dans l'alimentation et surtout permet de visualiser les quantités de ces aliments à manger chaque jour pour rester en bonne santé.

Idéalement, cette animation devrait être scindée en 2 parties: les fruits et légumes avec approche sensorielle, pesée des rations journalières et répartition dans les différents repas.

Outils d'évaluation de l'animation

Vérification du poids des fruits et légumes sur une journée.

Intégrer les rations dans un ou plusieurs "vrais" menus.

Evaluation de l'animation par les adultes

Nombre d'évaluateurs: 1

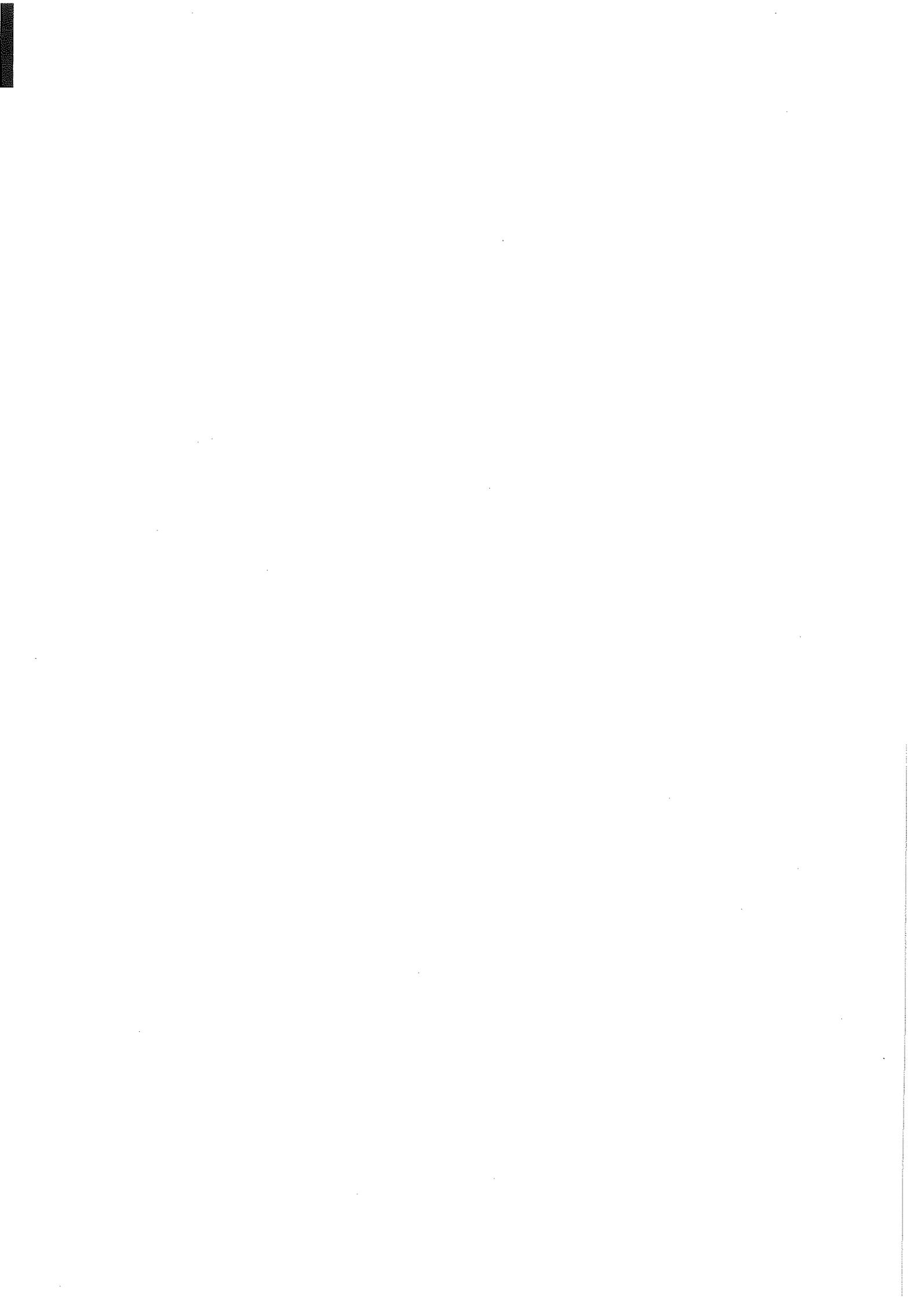
L'animation contribue à mon projet d'alimentation équilibrée (les fruits et légumes, ce qu'ils contiennent, rations journalières de fruits et légumes).

Début d'animation trop statique (discussion, écoute).

Avis des enfants Nombre d'évaluateurs: 8 Nombre qui a aimé: 8 +ou-: 0 pas aimé: 0

J'ai appris à peser, qu'on peut manger cru ou chaud, ce qu'il faut manger pour notre santé, **j'ai vu** beaucoup de fruits et de légumes, j'ai touché un pamplemousse, une orange, un chou, j'ai senti un oignon, j'ai pesé avec mes amies, j'ai déposé sur la balance et regardé. **J'ai pas aimé** quand il fallait écouter les explications, quand il fallait rester sans rien faire.

Le plus important, c'est les familles alimentaires, bien prendre les vitamines. **A la maison**, je ne referai rien (la majorité), je vais retrouver les noms de tous les fruits et légumes. **J'aime la City Farm** parce qu'on travaille et qu'on fait des choses, on explique bien. **Pour conserver ma santé**, je dois manger des fruits et des légumes, des vitamines, des féculents, un peu de tout, je dois prendre l'air dehors.



Consommation et santé



Atelier du goût

Activités
associées

Age 8-10

Durée 90 min.

25 enfants max

25 enfants pour 1 animateur

- Belgique
- België
- Deutschland
- Italia

Transférabilité à l'école oui non à condition

de prévoir le temps de préparation nécessaire.

Sources et Ressources

Le goût et l'enfant, Jacques Puisais et Catherine Pierre, Flammarion.

Les enfants du goût, Dossier, Revue Gault Millau N° 331, octobre-novembre 1998, ISSN 0399-8223.

Encyclopédie visuelle, Le corps humain, Ed. du Soir, 1994.

Prérequis

Aucun

Contenus abordés

Qu'est-ce que le goût: perception par l'olfaction, 4 saveurs de bases, vue, consistance en bouche.

Les saveurs salée, sucrée, amère et acide et leur localisation sur la langue.

Quels sont les critères pour choisir un aliment?

Utilité de développer le goût: développer sa curiosité et donc sa capacité de découvrir et donc de manger varié.

Le bon goût est-il synonyme de bon pour la santé?

Distinguer les aliments bons ou mauvais pour la santé.

Compétences: Savoir-faire Savoir-être Sens, psycho-motricité

<p>Justifier ses choix de consommation. Dire avec ses mots ce que goûte un morceau de pain au levain. Retrouver collectivement le nom des saveurs de base (salée, sucrée, amère et acide) et deviner la localisation des zones sensibles à ces saveurs sur le schéma de la langue. Apprendre à goûter (mâcher et observer ses sensations, faire rentrer de l'air en bouche). En concertation avec son équipe: Identifier la saveur des 4 aliments de référence et la placer sur la zone linguale correcte représentée sur une affiche (chicons=amer, etc...) Identifier la saveur d'autres aliments qui combinent plusieurs saveurs.</p>	<p>Travailler en équipe Etre critique, remettre son point de vue en cause. Goûter progressivement suivant les consignes. Partager, ne pas tout manger tout seul.</p>	<p>Affiner son sens du goût et du toucher.</p>
--	--	--

Matériel et documents utilisés

Les aliments suivants sont présentés dans des bols, avec au moins un morceau par enfant:

- pain au levain,
- aliments de référence: chicons=amer, sel=salé,sucre =sucré, vinaigre=acide,
- différents types d'aliment: pain à la levure, autre pain au levain, tomate cerise, pomme, chocolat, chips, kiwi, coca,saucisses amuse-gueule, pamplemousse.

6 affiches représentant un schéma de la langue avec les zones de gustation.

Déroulement de l'animation

1° Mise en situation: Chaque enfant reçoit un morceau de pain au levain.

Que goûtez-vous? Qu'est-ce qui constitue le goût? A quoi faites-vous attention lorsque vous achetez par exemple une boîte de céréales? Le goût est-il uniquement perçu par la langue? Qu'est-ce qui peut aussi influencer nos sensations? Avez-vous plutôt envie de manger un gâteau écrasé ou non? (Intervention de la vue). Que se passe-t-il lorsque vous avez un rhume? (Non intervention de l'odorat). Les enfants disent ce qu'ils goûtent et on note, au tableau, les aliments de référence ou les saveurs évoquées: vinaigre+ aigre-> acide.

2° Présentation du schéma de la langue et des zones sensibles au sucré, salé, acide et amer.

Les enfants sont répartis en équipe de 4 ou 5 et reçoivent chacun un schéma de la langue.

Chaque zone est coloriée dans une couleur différente. On observe le dessin tous ensemble. Qu'est-ce que c'est? A quoi correspondent les couleurs? Cela représente-t-il la réalité? Tirez la langue et observez.

On note au tableau: par ex. sucré en rouge etc.

3° Clarifier les saveurs de base en associant un aliment de référence à ces aliments.

Goûtez chacun des aliments et décidez en équipe de leur saveur, puis posez l'aliment dans la zone de la langue qui est capable de la goûter.

4° Jeu d'identification des saveurs en équipe.

Chaque équipe reçoit un bol avec des morceaux d'aliments, les enfants goûtent, discutent et le chef d'équipe note les résultats sur la fiche (saveurs et consistance). Ensuite on compare les résultats des différentes équipes.

Ensuite on distribue l'aliment suivant de manière à créer chaque fois un effet de surprise. On n'oublie pas non plus de préciser qu'il faut prendre son temps pour goûter, bien mâcher et aérer l'aliment.

5° Bon de goût est-il synonyme de sain?

On place les enfants en cercle autour de trois tables, où ils placeront les aliments bons, moyennement bons ou mauvais pour la santé en justifiant chaque fois le choix.

Interactions entre animations prolongements

Fabrication du pain (notion de fermentation, de digestion de l'amidon et du sucre par la levure). Etude des aliments (leur fabrication, les nutriments qu'ils contiennent, leur classification). Le rôle des aliments et les besoins nutritionnels. L'équilibre alimentaire (combien doit-on manger de chaque groupe d'aliments). Découverte sensorielle des fruits et légumes. Les plantes médicinales. Les fruits du verger.

Potentiel de l'animation selon l'animateur

Les enfants peuvent porter un autre regard sur les aliments et leurs goûts, grâce à la clarification des 4 saveurs de base et au support visuel reprenant les zones linguales sensibles mais aussi aux 4 aliments de référence. Par ailleurs, les enfants pouvaient aborder l'aliment comme une expérience ou comme une fête (travail d'équipe mais aussi aliments "bon de goût") et ainsi revoir leur point de vue. Des dégustations en aveugle étaient prévues, mais n'ont pas été réalisées, faute de temps. Elles pourraient s'avérer intéressantes pour exacerber la gustation mais pourraient créer du stress chez les enfants qui sont plus réticents à goûter.

Outils d'évaluation de l'animation

Questions orales posées aux enfants.

Participation active au jeu d'identification des saveurs.

Evaluation de l'animation

Par les professeurs (ou animateurs en Allemagne) Nombre d'évaluateurs: 1

Activité bien pensée.

Je m'y réinscrirai.

Les enfants prennent conscience puis identifient les 4 saveurs primaires.

Ils apprennent à distinguer les aliments bons et moins bons et peuvent apprendre à modifier certains comportements face à la nourriture.

Avis des enfants

Nombre d'évaluateurs enfants: 9

Nombre d'enfants qui ont apprécié l'animation 9

Nombre d'enfants qui ont plus ou moins apprécié l'animation 0

Nombre d'enfants qui n'ont pas aimé l'animation 0

J'ai appris à aimer des trucs que je n'ai pas encore goûté.

J'ai appris à sentir et à manger des choses qu'avant je n'aimais pas.

J'ai vu à quoi ressemblait la langue de l'intérieur (où on goûte).

On avait peur de goûter, c'était rigolo.

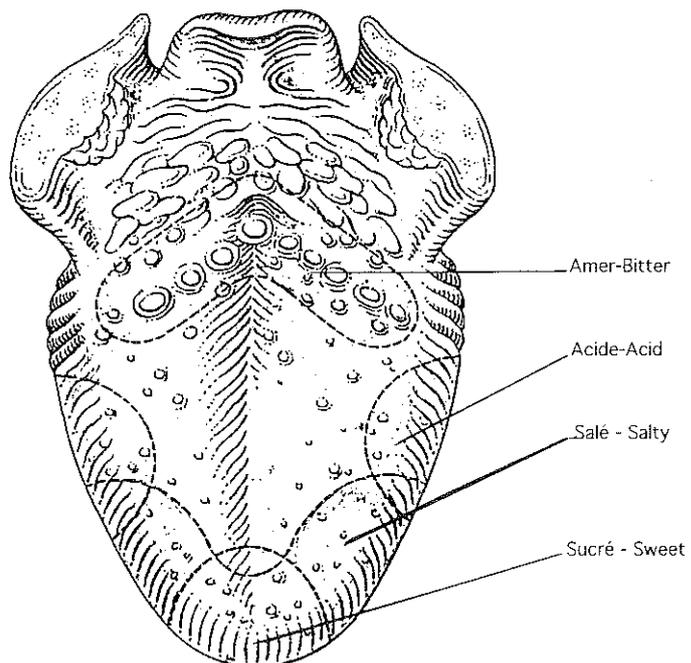
J'ai préféré goûter les saucisses et les chips parce qu'on aimait bien et tout le monde criait.

Pour conserver ma santé, je mange des aliments qui font du bien pour la santé (fruits, calcium, pas trop de graisses).

Le goût

Nom de l'aliment goûté	Saveur sucrée	Saveur salée	Saveur amère	Saveur acide	ÉCRIS LA consistance
Pomme Extra terrestre	X			X	élastique
.....					
.....					
.....					
.....					
.....					
.....					

Organe du goût - Taste organ



Comment devenir un consommateur plus critique

Activités associées

- 1) Je choisis la meilleure boisson en lisant les étiquettes.
- 2) Eco-consommation.
- 3) Comparaison d'aliments du marché et du super marché en vue de préparer un repas (crudités et salade de PDT).

Age 8-12

Durée 60 ->240

25 enfants max

25->10 enfants pour 1 animateur

- Belgique
- België
- Deutschland
- Italia

Transférabilité à l'école oui non à condition

Sans conditions pour la lecture de l'étiquetage nutritionnel car entièrement transposable à l'école.
Oui et Non pour la comparaison des aliments provenant du marché et du super marché car " Trop de pratique, de telles approches ne sont pas prévues au programme des écoles allemandes". NDLR: Est-ce bien sûr?

Sources et Ressources

- 1) Bien comprendre l'étiquetage nutritionnel, Inspection des denrées alimentaires, CRIOC, 1997.
- 2) Brochures DEMETER.

Prérequis

- 1) Aucuns. 2) 3) Aucuns; Les achats et la préparation du repas se font en groupe

Contenus abordés

Animation 1) Choix de la meilleure boisson
Prise de conscience que l'accès à l'autonomie en matière de consommation suppose de faire des choix. Distinguer le critère "bon de goût" de "bon pour la santé". Informations disponibles pour un produit transformé par rapport à un produit frais. Date de péremption, ingrédients qui sont indiqués par ordre décroissant de poids. Critères de choix pour un produit sain (voir fiche). Notions de bilan. Influence de l'emballage sur le choix.

Animations 2) et 3) Les enfants doivent acheter les ingrédients pour le repas de midi dans différents magasins (super -marché, marché, épicerie, légumier) et comparer les produits selon les critères de prix, d'emballage écologique, de la qualité etc.

Animation 3) Comparaison supermarché/marché: avantages /désavantages.
Achat de salade et de pommes de terre pour réaliser une salade accompagnée de pommes de terre en chemise.

Compétences: **Savoir-faire** **Savoir-être**

Sens, psycho-motricité

Animation 1) Avant l'activité: choisir, en équipe, parmi trois boissons, la boisson la plus saine.
Repérer le nom, la date de péremption, les ingrédients et les noter sur la fiche signalétique. Etablir le bilan santé et choisir, à nouveau en équipe, parmi les trois boissons, la boisson la plus saine.
Faire des choix plus objectifs et qui tiennent compte de la santé.

Animation 2) Ne plus faire d'erreur d'achat en repérant les additifs dans la liste des ingrédients et donc plutôt acheter des produits exempts d'additifs.

Animation 3) Peser, mesurer les aliments et compter l'argent. Emincer les légumes.
Apprendre à évaluer des quantités d'aliments, à manipuler les aliments.

1) Etre conscient du fait qu'en tant qu'enfant on possède déjà une certaine autonomie en matière de consommation.
Accéder à une pensée plus rationnelle, c'est à dire: prendre au sérieux les informations reprises sur l'étiquette et en induire la qualité du produit. Devenir plus responsable de sa santé dans ses choix d'aliments.
Former son sens critique. Prendre conscience de l'influence de l'emballage et de la publicité.

2) Devenir plus respectueux de l'environnement.

2) et 3) Avoir conscience de l'alimentation équilibrée. Evaluer son alimentation

3) Manipulation, gestion de l'argent

1) Observer.

2) S'entraîner à comparer les goûts.

3) Eplucher les pommes de terre et légumes. Emincer les légumes.

Matériel et documents utilisés

Animation 1) Pour une équipe de 3 enfants: une fiche et un crayon par enfant, un ensemble de boissons: un jus d'orange 100 % jus de fruits, une limonade aux jus de fruits orange, une canette de couleur orange (soda) aux arômes d'orange. Brochure sur les additifs.

Animation 3) Liste de courses, argent, sac à commission, légumes, pommes de terre, couteau, plats, réchaud, casserole.

Déroulement de l'animation

Animation 1): Mise en situation et exposé du problème: Lorsque vous faites les courses avec vos parents pouvez-vous choisir des aliments? Voici quelques boissons, quelle est la meilleure? Que veut dire bon, quand on parle d'aliments? (bon goût)= ou pas= (sain) . En équipe, classer les boissons en plaçant la plus saine au-dessus. Comment choisir la boisson la meilleure pour la santé?

Outils de résolutions du problème: Comment choisir un produit frais (exploration sensorielle) ? Un produit emballé (lecture des informations présentes sur l'étiquette)? Quelles sont les informations qui nous renseignent sur la qualité nutritionnelle de l'aliment? (ingrédients, date limite de consommation). L'animateur explique que les ingrédients sont notés par ordre de poids et que le fabricant a l'obligation légale de les noter sur l'emballage. Il donne trois listes d'ingrédients et vérifie que les enfants ont bien compris le concept. Lorsque l'on fait un choix, par exemple l'achat d'un chien, comment procède-t-on pour prendre la décision finale? (Examiner les arguments en faveur et défaveur, et faire la balance en pondérant les idées). Du point de vue de la santé, comment doit être un aliment? Trouvez des arguments positifs et négatifs (voir fiche). Qu'est-ce qui peut encore nous pousser à acheter un produit? (nom, couleur, cadeau, image, publicité). D'où, il y a intérêt à comparer les messages "envoyés" par ces supports avec le contenu de la boîte (les ingrédients). Evaluer si le nom est trompeur.

Résolution du problème: Lecture expliquée de la fiche. Les enfants analysent les étiquettes et notent les informations sur la fiche et établissent le bilan qualitatif. Ensuite, on effectue la correction collective au tableau (les 3 fiches sont recopiées l'une à côté de l'autre). Chaque fois que les enfants ont du mal à remplir la partie évaluation critériée du produit, l'animateur leur fait relire les ingrédients. Les équipes de trois enfants sont invitées à refaire le classement des boissons.

Animation 3) Faire son plan d'achat. Visiter le marché, le super-marché.

Comparaison de la qualité des aliments. Comparaison des prix. Comparaison des origines, de la provenance des produits.

Examen des aspects environnementaux.

Interactions entre animations prolongements

Comment choisir un produit frais. Fabrication de jus de fruits, transformation des fruits en confiture etc.

Le sucre dans l'alimentation (histoire de Bonbonnet).

Faire ses achats au magasin biologique, diététique ou à la ferme.

Potentiel de l'animation selon l'animateur

Animation "étiquette": Cette activité me paraît fondamentale car la démarche d'analyse critique qu'elle propose peut être directement mise en pratique par les enfants et est par ailleurs utile dans d'autres situations de vie. Les enfants se rendent compte qu'ils choisissent selon le goût et parfois sur base de l'aspect attractif de l'emballage.

Autres animations: Les achats éveille l'intérêt des enfants. Une consommation plus consciente est stimulée. Plusieurs thèmes peuvent être intégrés: Préparation des repas/ Achats/ Ecoconsommation.

Outils d'évaluation de l'animation

Animation "étiquette": Le choix de la boisson la plus saine que les enfants effectuent à la fin de l'activité et ce qu'ils amèneront comme boisson à l'école les jours suivants. Autres animations: Dialogue, discussion en groupe.

Evaluation de l'animation

Par les professeurs (ou animateurs en Allemagne) Nombre d'évaluateurs: 3

Animation "étiquette"

L'enfant apprend à lire une étiquette.

Il la décode pour choisir le meilleur produit, ainsi il apprend à acheter le meilleur produit pour la santé.

Rythme de l'animation un peu lent.

Autres animations

Animation satisfaisante car on suscite l'intérêt des enfants pour une alimentation plus consciente, on crée chez l'enfant une relation à la nourriture. Des aspects d'éducation à l'environnement sont également présents.

Les enfants ont appris à reconnaître la qualité de l'alimentation. Combien coûte tel aliment dans tel ou tel magasin? L'emballage est-il indispensable? La comparaison des aliments a du, en partie, d'abord être apprise.

Les enfants ont appris à préparer des crudités. Cette animation a contribué à ce qu'ils deviennent plus conscients de l'alimentation, de l'argent et des emballages.

La City Farms offre une approche pratique de l'éducation nutritionnelle et un meilleur contact avec les enfants.

Avis des enfants

Nombre d'évaluateurs enfants: 24

Nombre d'enfants qui ont apprécié l'animation 22

Nombre d'enfants qui ont plus ou moins apprécié l'animation 2

Nombre d'enfants qui n'ont pas aimé l'animation 0

Animations "Etiquettes"

J'ai appris à ne plus prendre n'importe quoi dans les magasins, à voir si les jus ne sont pas périmés, à choisir les bonnes choses et à repérer les bonnes informations sur les étiquettes, à différencier le bon goût de "sain". Avant, je regardais seulement la couleur, maintenant je sais que je dois regarder autre chose - les ingrédients.

De retour à la maison, quand je ferai les courses, je regarderai les dates. Je vais revoir toutes les dates qui sont dans le frigo et expliquer tout ce qu'on a fait. **C'est important** qu'on ait appris que les ingrédients sont classés par ordre de poids.

J'aime apprendre à la City Farm car on apprend doucement, à mon rythme, on travaille à une nouvelle chose chaque jour, c'est cool, on s'amuse, on m'explique le plus possible, on apprend autrement. **Pour conserver ma santé**: je mange des fruits, je mange bien (pas beaucoup de bonbons, pas trop de hamburgers), des fruits et des légumes.

Autres animations:

J'ai appris à acheter des légumes, qu'il y avait plus de choix sur le marché, que les légumes sont plus frais au marché, que les fruits et légumes sont moins chers au magasin, à peser des légumes. J'ai senti si les légumes étaient mous ou durs. **J'ai goûté**, senti si les légumes étaient mûrs. J'ai senti si leur odeur sentait le pourri. Le plus chouette c'est que nous ayons reçu des fruits gratuitement. Tout était chouette...l'air pur du marché..la musique du grand magasin....les personnes très gentilles....très belles dans le magasin. **On n'a pas aimé** attendre à la caisse. **Ce que j'ai appris de plus important**: à connaître les cornichons, l'origine des légumes, sur le marché tout est plus frais, on y trouve seulement des oeufs de poules élevées en plein air, les légumes pourrissent vite aux endroits mous. On voudrait retourner au marché.. faire mes courses seul..cuisiner sain..cultiver mes légumes. **Pour conserver ma santé** je doit être à l'air ...faire du sport...je ne dois pas aller trop souvent au Mac Donalds...je dois être végétarien...manger sainement (pas de sucre, du muesli et des fruits).

Outil du consommateur

NOM:

Date limite de conservation:

INGRÉDIENTS:

POINTS (-)

POINTS (+)

Présence d'additifs
(conservants, antioxydants,
exhausteurs de goût,
colorants...)

Produit proche du
produit naturel

Sucre ajouté dans un
produit naturellement sucré

Sucre présent en majorité

Graisse présente en grande
quantité

Nom trompeur

Outil du consommateur

NOM:

Date limite de conservation:

INGRÉDIENTS:

POINTS (-)

POINTS (+)

Présence d'additifs
(conservants, antioxydants,
exhausteurs de goût,
colorants...)

Produit proche du
produit naturel

Sucre ajouté dans un
produit naturellement sucré

Sucre présent en majorité

Graisse présente en grande
quantité

Nom trompeur

Le petit marché

Activités
associées

Age 7-9

Durée 90 min.

60 enfants max

12 enfants pour 1 animateur

- Belgique
- België
- Deutschland
- Italia

Transférabilité à l'école oui non à condition

qu'il y ait un potager biologique à l'école ou que l'achat de produits laitiers biologiques ou la vente d'autres produits sains et biologiques soient possibles.

Sources et Ressources

/

Prérequis

Calcul (addition, soustraction,...).
Système métriques, grandeurs (kg, g, l, ml...).

Contenus abordés

Choix des produits que l'on veut ramener à la maison.
Calculs.
Pesées et mesures.
Produits laitiers.
Légumes.
Alimentation biologique.
Transport hygiénique des aliments. Conditions de conservation (froid).
Privilégier la qualité intrinsèque de l'aliment à une belle apparence.

Compétences: Savoir-faire Savoir-être Sens, psycho-motricité

Discuter des achats à faire avec sa famille. Négocier, se concerter, trouver des compromis. Education à l'autonomie: choisir, faire ses courses. Prévoir ses achats en fonction du budget. Peser, mesurer. Faire des calculs, rendre la monnaie. Hygiène.	Attendre son tour. Etre patient. Etre poli. Etre attentif plutôt à la qualité, au goût qu'à la présentation des légumes ou des aliments. Partager avec sa famille des aliments que l'on a fabriqué et, nous l'espérons, associer à ces aliments un souvenir positif qui serait susceptible de créer un intérêt et une curiosité pour une alimentation saine.	Evaluer des quantités. Etre adroit pour découper, peser. Reconnaître au jugé si un produit est frais (point de vue aspect, goût, toucher, odorat).
--	--	--

Matériel et documents utilisés

Plusieurs animateurs.
Produits laitiers, légumes, balances, planches, couteaux, cuillères, caisses avec des faux billets, pots gradués.
Enfants: sac, argent, boîtes de surgélation propres, bouteilles en plastique avec bouchons, porte-monnaie.

Déroulement de l'animation

On installe 5 magasins (matériel, produits,...).
1 animateur par magasin.
On explique aux enfants où se trouvent les différents magasins.
On leur explique le système des faux billets et la banque en début d'animation.
L'enfant circule d'un magasin à l'autre de manière autonome, choisit et achète le jour-même ce qu'il désire.
L'enfant peut être vendeur s'il ne veut rien acheter.
L'épisode suivant se passe à la maison...

Interactions entre animations prolongements

Jardinage. Elevage. Alimentation biologique et santé. Pesée de fruits et légumes.

Potentiel de l'animation selon l'animateur

L'enfant apprend à juger, choisir et acheter des aliments sains de manière autonome. Pouvoir rapporter à la maison des produits que l'enfant a fabriqué lui-même dans un contexte positif et motivant (travail d'équipe, relation avec les animaux et le potager). Cela donne une occasion de parler et de goûter les aliments sains en famille, de faire le lien entre la terre, les animaux, les produits du terroir transformés ou non et le consommateur. Cette activité permet de pratiquer l'enseignement intégré.

Outils d'évaluation de l'animation

Vérifier si l'enfant pèse correctement.
Demander à l'enfant: combien il faut lui remettre et de vérifier si on lui a bien remis la somme nécessaire.
Diversité des aliments achetés.
Questions et réponses des enfants pendant le petit marché. L'enseignant pourra discuter de la consommation des aliments en famille.

Evaluation de l'animation

Par les professeurs (ou animateurs en Allemagne) Nombre d'évaluateurs: 1

Cette animation correspond à de nombreux objectifs pédagogiques.
Elle devrait durer plus longtemps (Les enfants étaient déçus que l'activité se termine).
La City Farm donne aux enfants l'occasion de se rendre compte du travail journalier dans une ferme (avec ce que cela peut avoir comme implications sur le plan pédagogique).
Dans une ferme d'animation il y a un plus grand suivi, une plus grande cohérence au niveau des apprentissages.
D'autre part, les animateurs développent chez l'enfant des compétences transversales vu le rappel constant des apprentissages effectués dans chaque domaine étudié.

Avis des enfants

Nombre d'évaluateurs enfants: 8

Nombre d'enfants qui ont apprécié l'animation 7

Nombre d'enfants qui ont plus ou moins apprécié l'animation 1

Nombre d'enfants qui n'ont pas aimé l'animation 0

Cette activité a été évaluée par l'enseignant, après que les enfants aient rapporté les produits fermiers à la maison.

J'ai appris à fabriquer du beurre, du pain, du fromage, du lait, à soigner les animaux, à nourrir les animaux.

On a goûté le fromage pour savoir s'il était bon. J'ai vu des pommes, des haricots, du lait, du yaourt. J'ai senti avec mon nez la bonne odeur du gouda.

Le moment qu'ils ont préféré: quand j'ai été chercher le lait parce que je voulais goûter le lait de Marguerite (la vache de la ferme). Quand j'achetais parce qu'après je pouvais manger..J'aimais tout car c'était chouette.....

La chose la plus importante qu'ils ont apprise: Avis unanime: Comment il fallait faire pour acheter avec de l'argent. Faire les courses tout seul, avant je ne le faisais pas.

Ils aiment tous la méthode utilisée dans la City Farm car .."j'aime bien d'apprendre la nature et comment faire du pain. On comprend bien ce qu'ils nous racontent. On apprend à faire les choses tout seul".

Pour conserver ma santé je dois prendre des sels minéraux, des vitamines. J'ai besoin de lait, des légumes. Il faut du lait, du beurre, des légumes et de la viande. Faire du sport. Je dois prendre beaucoup de force. Je prends du lait et un peu de chocolat avec du sucre. Je mange beaucoup de fruits et de légumes.



Les herbes aromatiques, plaisir du goût

Activités associées Omelette aux herbes. Huile et vinaigre. Herbes séchées: thé à la menthe et à la mélisse

Age 6-16

Durée 90 min.

20 enfants max

10 enfants pour 1 animateur

- Belgique
- België
- Deutschland
- Italia

Transférabilité à l'école oui non à condition

d'avoir un jardin pour les herbes aromatiques horticoles et une prairies ou un verger pour les herbes sauvages.

Sources et Ressources

Propre expérience. Livres.

Prérequis

Aucun

Contenus abordés

La différence entre les herbes domestiques et herbes sauvages, leur utilisation pour cuisiner et soigner.
Comment faire un thé aux herbes.
Comment faire de l'huile et du vinaigre.
Comment faire une omelette aux herbes.
L'importance de l'imagination quand on cuisine: avec quelques ingrédients, on peut créer un grand nombre de plats.

Compétences: **Savoir-faire** **Savoir-être** **Sens, psycho-motricité**

Cueillir les herbes sans arracher la racine.
Savoir comment tenir les herbes en mains.
Cueillir les orties sans se faire piquer.
Planter les herbes, les cueillir.
Mettre les herbes dans l'omelette.
Couper les herbes, casser les oeufs.

Travailler en groupe.
Savoir attendre son tour.

Etre capable de distinguer les herbes grâce à leur odeur, leur aspect.

Matériel et documents utilisés

Paniers, couteaux, ciseaux, planche à découper, bols, papier.
Ingrédients (selon l'activité):
- herbes, oeufs, sel
- huile
- herbes pour le thé: menthe poivrée, mélisse de citron.

Déroulement de l'animation

Thé aux herbes

Cueillir les herbes: où vais-je trouver les plantes?
Faire le tri: comment les reconnaître ?
Les lier: faire des petits paquets pour que cela sèche plus vite.
Les laisser sécher.
Préparer le thé.

Omelette aux herbes

1. Description de la campagne environnante (où l'activité a lieu).
"Qu'est-ce la ferme et pourquoi sommes-nous ici?"
2. Découverte des herbes, travail sur l'utilisation des 5 sens: les enfants cueillent les herbes (également les orties), les sentent, ils observent les différentes feuilles des herbes et écoutent les bruits de la campagne.
3. L'enseignant demande aux enfants qui a déjà fait une omelette, avec quels ingrédients et qui les a aidés.
4. Les oeufs devraient être frais, l'enseignant demande aux enfants si quelqu'un a des poules à la maison.

Interactions entre animations prolongements

Réalisation d'un herbier.
L'utilisation de certaines herbes dans le passé.

Potentiel de l'animation selon l'animateur

Omelette aux herbes: La valorisation de nos 5 sens est fortement appréciée! Les enfants ont surmonté leur crainte de cueillir des orties et étaient très intéressés et concentrés quand ils ramassaient les oeufs. Du point de vue nutritionnel, cette activité stimule les enfants à manger quelque chose de "vert", à le goûter.

Outils d'évaluation de l'animation

Questionnement à propos des noms des herbes que les enfants ont cueillies. Pendant le lunch, vérification de ce que les enfants ont retenu, analyse du goût.

Evaluation de l'animation

Par les professeurs (ou animateurs en Allemagne) Nombre d'évaluateurs: 2

Avis des enfants

Nombre d'évaluateurs enfants: 48

Nombre d'enfants qui ont apprécié l'animation 42

Nombre d'enfants qui ont plus ou moins apprécié l'animation 6

Nombre d'enfants qui n'ont pas aimé l'animation 0

J'ai appris à faire une omelette aux herbes, à sécher la menthe poivrée et la mélisse, à fabriquer de l'huile et du vinaigre aux herbes.
J'ai goûté les herbes, le vinaigre. J'ai senti l'étable. J'ai vu la prairie, le vignoble et le petit lac. J'ai goûté l'huile.
Ce que j'ai préféré: sentir l'odeur forte des herbes, remplir les bouteilles avec les herbes, jouer dans la prairie, cueillir les herbes, les sécher, verser l'huile et le vinaigre. J'ai tout aimé (la majorité des enfants).
Je n'ai pas aimé manger à l'intérieur parce que nous n'étions pas à l'extérieur.
La chose la plus importante que j'ai apprise: respecter les animaux et les plantes, mêmes les orties sont utilisées pour la cuisine, on peut les manger avec les pâtes.
J'aime être à la ferme d'animation car j'aime être à la campagne, la vie ici est meilleure qu'en ville.
A la maison, je referai une omelette aux herbes, je ferai des pâtes au romarin, je sécherai d'autres sortes de thé.
Pour rester en bonne santé, je respecte la nature, je mange de la nourriture saine, je devrais manger des produits complets, je ne devrais pas trop manger, je devrais aller à la montagne, je devrais vivre en contact avec la nature.



Petit déjeuner

Activités associées Brunch. Le petit-déjeuner matin. Les familles alimentaires.

Age 7-12

Durée 60 min.

40 enfants max

15 enfants pour 1 animateur

- Belgique
- België
- Deutschland
- Italia

Transférabilité à l'école oui non à condition

d'avoir un espace suffisant pour disposer de tables et d'un buffet de petit-déjeuner

Sources et Ressources

Propre matériel et production
Revue Bonjour éd. Averbode.
Documents de la Croix-rouge. Information de magasins de produits biologiques.

Prérequis

Origine des aliments

Contenus abordés

Composition d'un petit déjeuner complet.
Importance du petit déjeuner (mesure du temps qui s'écoule entre les repas: souper, déjeuner, dîner).
Attitudes possibles face à la nourriture: Ouverture/Fermeture; Créative/Non créative.
Les familles alimentaires.
Importance relative des familles d'aliments dans une alimentation équilibrée.
Hygiène des repas.
Les bonnes manières à table.
Facultatif: Importance des féculents (avantage des sucres lents par rapport aux sucres "sucrés").
Avantage des céréales complètes.

Compétences: **Savoir-faire** **Savoir-être** **Sens, psycho-motricité**

1) Partie dégustation
Savoir préparer un petit déjeuner équilibré et se servir soi-même son petit déjeuner.
Apprendre à composer son propre buffet, son propre petit-déjeuner.
Dresser une table.
Goûter chaque aliment proposé et donc de nouveaux types d'aliments ou de goûts.
Créer des mélanges d'aliments.
Manipuler des couteaux, des râpes.
Prendre la bonne portion d'ingrédients.
2) Partie réflexion
Associer les aliments du petit déjeuner qui appartiennent à la même famille alimentaire.
Nommer les familles alimentaires et y classer d'autres exemples d'aliments.

1) Partie dégustation
Oser goûter. Associer les aliments que l'enfant a fabriqué lui-même à de nouvelles saveurs. Prendre conscience de son attitude par rapport à la nourriture (Suis-je un découvreur?). Développer son esprit de découverte et sa créativité. Avoir un comportement qui contribue à la convivialité: attendre les autres pour manger, manger proprement, aider à débarrasser..). Avoir du respect pour la nourriture, prendre le temps de manger
2) Partie réflexion. Etre capable de participer à une discussion en groupe (demander la parole, écouter).

1) Partie dégustation
Goûter, humer, mélanger les aliments.
Savourer un bon moment
2) Partie réflexion
Observer la pyramide alimentaire et comparer les étages.

Matériel et documents utilisés

1) Partie dégustation:

Un espace suffisant pouvant accueillir la classe (max. 30 enfants).

Aliments: du pain complet, du beurre de ferme, des produits laitiers (lait, yaourt, fromage blanc), de la confiture maison, des fruits, des céréales ou du muesli, du miel etc.

Selon l'animation envisagée, les tables sont dressées ou non.

2) Partie réflexion

Feuilles de papier, marqueurs, aliments du petit déjeuner+ série d'aliments couvrant toute la palette des familles alimentaires, par exemple. de l'eau, des fruits, des légumes, de l'huile, une pomme de terre, des pâtes, du riz, du fromage,, des œufs , un dessin d'un poisson, d'une viande, du sucre..

Déroulement de l'animation

Différentes approches selon la ferme d'animation:

Dégustation suivie de réflexion (Petit Foriest)

a) Introduction au petit déjeuner . Pour quelle raison vous propose-t-on un PtD? ? Qui a pris un PtD ce matin? Le PtD que l'on vous propose est constitué d'aliments préparés à la ferme, comment réagissez-vous: "Je ne connais pas, alors je ne goûte pas " ou bien "Je ne connais pas, Oh chouette je goûte". Quelle attitude permet d'apprendre? Nous vous invitons à goûter et à inventer de nouvelles combinaisons. Soyez prudent afin d'éviter le gaspillage".

b) Prise du petit déjeuner. Les enfants se servent eux-mêmes. L'animateur invite les enfants à goûter, les aide pour les problèmes pratiques éventuels.

c) Réflexion sur l'alimentation équilibrée à partir du petit déjeuner

On récolte les impressions à propos des différents aliments. "Qui peut associer les aliments du PtD qui appartiennent à la même famille? Avec quoi fabrique-t-on ces aliments?" A chaque fois que l'on découvre une famille on note son nom sur une feuille... On distribue une nouvelle série d'aliments-> classification. Présentation de la pyramide alimentaire.

Réflexion suivie de la préparation du petit déjeuner par les enfants et dégustation (la Prairie, CF d'Allemagne)

Discussion: Importance du petit-déjeuner (on suit, par exemple, la journée d'un petit garçon).

Classification d'aliments sous forme de fiches (6 catégories: viandes, féculents, fruit, laitage, boisson, graisse)

Préparation du petit-déjeuner par les enfants.

Repas-réflexion.

Préparation en 60 min "du petit déjeuner (C.F. Van Clé): quand les enfants arrivent, ils ont 60 min. pour préparer le "brunch"! Les tâches à accomplir: ramasser les œufs et les cuire presser les oranges, faire du chocolat au lait chaud, préparer le fromage, le thé avec les herbes du jardin, dresser la table en soignant la décoration... et déguster ensemble le repas!!

Interactions entre animations prolongements

Fabrication de produits: pain, produits laitiers, confiture. Ateliers cuisine. Préparer des menus équilibrés pour une journée. Jardinage

Potentiel de l'animation selon l'animateur

Cette animation permet à l'enfant de faire une expérience positive du petit déjeuner complet avec des produits qu'il a fabriqués, facteur de motivation important pour l'enfant. Le pain et les céréales étant toujours associés au PtD c'est l'occasion rêvée d'insister sur la place des féculents dans l'alimentation. Cette animation permet de souligner l'importance d'un bon petit-déjeuner pour commencer la journée, de profiter du repas pris ensemble. Les enfants découvrent de nouvelles façons de prendre le petit-déjeuner: avec du muesli, des fruits, du yaourt, du pain complet, de la salade de fruits.... autant de produits sains à leur faire goûter.

Outils d'évaluation de l'animation

Avis, Les questions posées par les enfants, leur humeur.

Le repas: il permet de voir si l'enfant met en pratique ce qui lui est demandé.

Evaluation de l'animation

Par les professeurs (ou animateurs en Allemagne) Nombre d'évaluateurs: 1

Expérience pratique (organisation par les enfants d'une activité).

La ferme d'animation permet de concrétiser tout ce qui est vu en classe, c'est un endroit où on peut trouver tout ce qui est en rapport avec la nutrition.

Les enfants apprennent à différencier les goûts, à classer les aliments.

Les enfants ne déjeunent (presque) plus actuellement, ils vont le faire plus volontiers après cette activité.

Avis des enfants

Nombre d'évaluateurs enfants: 4 1

Nombre d'enfants qui ont apprécié l'animation 34

Nombre d'enfants qui ont plus ou moins apprécié l'animation 5

Nombre d'enfants qui n'ont pas aimé l'animation 0

J'ai **appris** à prendre un petit déjeuner sain, à faire du thé, à cuire des œufs, à boire du thé avec du miel, à manger du muesli avec des fruits.

J'ai **goûté** les tartines à la confiture, les petits pains complets, le fromage aux herbes.

J'ai **préféré** remplir la pyramide, prendre le petit-déjeuner, décorer la table avec des fleurs, jouer serveur.

C'est important de savoir classer des familles en pyramide, de prendre un petit-déjeuner consistant le matin, de manger équilibré, le muesli c'est sain.

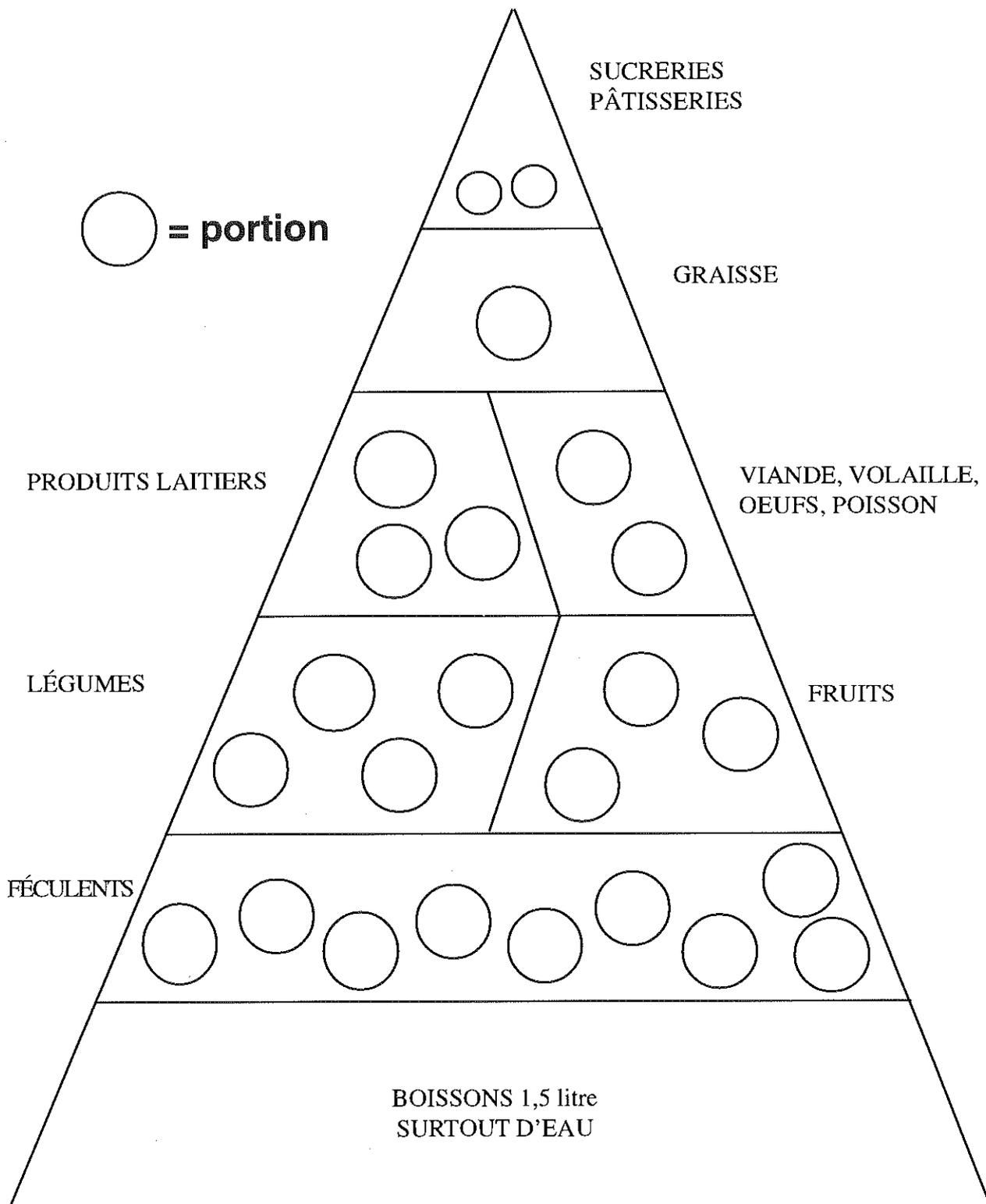
Moi, je n'ai pas compris pourquoi il n'y avait que des petits pains complets.

A la maison, le matin, je prendrai un petit déjeuner,.. je prendrai de la confiture et du miel,.. rien,.. je mangerai un œuf, je dresserai la table moi-même.

Pour rester en bonne santé je ne dois pas manger trop vite, je mange le matin, je mange équilibré, il faut des vitamines, beaucoup de légumes, manger complet, manger de tout, ne pas manger de chips.

L'ALIMENTATION ÉQUILIBRÉE

L'ensemble des disques représentent
les quantités correspondant aux différents repas d'une journée équilibrée



POUR MANGER ÉQUILIBRÉ, IL FAUT MANGER DE CHAQUE FAMILLE ALIMENTAIRE EN RESPECTANT LE NOMBRE DE PORTIONS REPRISSES DANS CETTE PYRAMIDE ALIMENTAIRE

Un certain nombre d'aliments et leur équivalent en portion(s)
sont donnés dans les listes pages suivantes

Source: d'après le Travail de fin d'étude de G. Jacques, Institut P. Lambin - Petit Foriest, 1997-98

Manger équilibré c'est bon pour la santé !!!

Féculents

- 1 tranche de pain (complet, gris ou blanc) ●
- Céréales, une petite boîte=20g) ●
- 1 pitta ●
- 2 biscottes ●
- 3 "cracottes" ●
- 2 krisprolls ●
- 1/5de baguette (15 cm) ● ●
- 1 pistolet ● ●
- 1 sandwich ● ●
- 1 pomme de terre ●
- 2 cuillères à soupe de purée de pommes de terre ●
- 2 cuillères à soupe de riz ●
- 3 cuillères à soupe de pâtes ●
- 2 croquettes ● + (on les cuit dans la graisse!)
- 2 cuillères à soupe de frites ● + (on les cuit dans la graisse!)

Légumes

- 200 g de légumes cuits ●
- 100 g de légumes crus ●
- 1 un petit bol de soupe (100 ml) ●

Fruits

- 1 carton de jus de fruits (0,2 l) ● ●
- 1 banane ● ●
- 1 pamplemousse ● ●
- 1 orange de montagne (1 grande) ● ●
- 1 kiwi ●
- 1 petite orange ●
- 1 petite pomme ●
- 1 petite poire ●
- 1 pêche ●
- 3 mandarines ●
- 3 cuillères à soupe de compote de fruits ●

Source: Travail de fin d'étude de G. Jacques, Institut P. Lambin - Petit Foriest, 1997-98

Produits laitiers

- 1 grand verre de lait ●
- 1 ravier de fromage blanc ●
- 1 morceau (+/-40 g) de fromage (pâte dure, 1/2 dure ou molle) ●
- 3 triangles de fromage fondu ●
- 3 "Petits-Gervais" (3x50 g) ●
- 2 yoghourts (2x125 g) ●
- 2 tranches de gouda ou autre fromage en tranche ●

Viande/Oeufs/Poisson/Volaille

- 1 portion de viande (100 g) ● ●
- 1 portion de volaille ● ●
- 1 portion de poisson ● ●
- 1 portion de jambon ● ●
- 2 oeufs ● ●

Sucreries/ Pâtisseries

- Confiture/Choco/Miel/Sirop de "Liege syrup"= apple/pear syrup ●
- 1 verre de coca-cola ou de limonade ●
- 1 barre de chocolat ●
- 1 barre chocolatée (Bounty, Mars, Leo, ...) ● ●
- 1 biscuit aux fruits secs (Grany of Evergreen) ●
- 1 Madeleine ●
- 1 gauffre de Liège ●
- 1 biscuit au chocolat ●
- 4 bonbons ●
- 3 "Petits-Beurre" or 3 "Boudoirs" ●
- 2 bags of "Vitabis" or 2 bags of "Betterfood" (Baby biscuits) ●
- 1 glace (150 ml) ●
- 1 croissant ou une couque au beurre ●
- 1 pâtisserie ●
- 1 petit paquet de chips (30g) ●

Un repas équilibré

Activités associées Le repas de la St Martin. Faire une salade avec les légumes du potager.

Age 8-16

Durée 90 min.

26 enfants max

9 enfants pour 1 animateur

- Belgique
- België
- Deutschland
- Italia

Transférabilité à l'école oui non à condition

d'avoir une cuisine.

Sources et Ressources

Livres de recette.
Propre expérience.

Prérequis

Aucun.

Contenus abordés

Alimentation équilibrée.
Cuisiner sans viande.
Cuisiner pour d'autres personnes.
Apporter et utiliser de la nourriture.
Comment préparer quelque chose à manger avec peu de produits.

Compétences: Savoir-faire Savoir-être

Sens, psycho-motricité

Manipulation des ustensiles de cuisine.
Acheter et évaluer la qualité de la nourriture.
Utiliser des épices correctement (savoir doser).
Faire attention à ce que rien ne brûle.

Préparer la nourriture ensemble.
Se parler. Accepter quelque chose d'étrange, de nouveau.
Arriver à un accord. Capacité de coopération.
Capacité d'organisation.
Supporter la routine.

Découvrir que la nourriture "parle" aux différents sens (toucher, vue, goût, odeur).
Développer la dextérité par l'utilisation de différents ingrédients.

Matériel et documents utilisés

Ustensiles de cuisine.

Produits alimentaires par exemple. de la salade, des herbes, des tomates, des pommes de terre, de la crème, du fromage blanc, du beurre...

Déroulement de l'animation

Laver les ingrédients (pommes de terre).

Cueillir les herbes.

Cuire les pommes de terre.

Préparer le fromage blanc et la salade.

Dresser la table, la décorer.

NB Pour l'activité "nourriture de la St Martin", allumer le feu.

Interactions entre animations prolongements

Visiter une ferme.

Potentiel de l'animation selon l'animateur

Les enfants font l'expérience de faire une activité commune, de préparer la nourriture pour une communauté. Ils doivent s'organiser entre-eux et apprennent à faire quelque chose pour les autres.

Outils d'évaluation de l'animation

L'humeur des enfants. Leurs questions lorsqu'ils travaillent.

Evaluation de l'animation

Par les professeurs (ou animateurs en Allemagne) Nombre d'évaluateurs: 5

Repas équilibré:

Les enfants étaient enthousiastes Ils s'amusaient. Il n'y avait pas trop de théorie, c'était à propos de leur estomac! Il y avait une bonne coopération entre les adultes et les enfants. Ils ont découvert tous les aspects de la préparation d'un repas: cueillir les légumes, acheter la nourriture, couper les légumes, mesurer les ingrédients correctement, travailler ensemble (développe leur capacité pour la coopération), partager des choses etc. Surtout, ils ont découvert le contraste entre un repas végétarien et les produits fast-food qu'ils prennent en général (à l'école ou durant leur temps libre) : avoir accès à de la nourriture industrielle empêche d'acquérir des connaissances de base en alimentation.

A la ferme d'animation, ils apprennent en faisant, à travailler de façon autonome, à respecter et suivre les consignes, à faire partie d'un groupe. Tout ceci dans le contexte d'un projet pédagogique.

Préparation de salade: Les enfants devraient apprendre la préparation des salades et de leurs ingrédients et la signification des vitamines. Apprendre à se servir de couteau.

Fabriquer quelque chose ensemble. Accepter les remarques.

Les enfants apprennent à préparer de la nourriture par la pratique.

Avis des enfants

Nombre d'évaluateurs enfants: 31

Nombre d'enfants qui ont apprécié l'animation 20

Nombre d'enfants qui ont plus ou moins apprécié l'animation 3

Nombre d'enfants qui n'ont pas aimé l'animation 0

J'ai appris à griller des pommes avec du massepain et du miel, à couper des oignons, à préparer de la nourriture saine avec peu de produits, à peler et presser de l'ail.

J'ai goûté la sauce à la vanille, les épices, la tomate au parmesan.

J'ai entendu beaucoup d'enfants crier, se battre pour les ingrédients. J'ai senti l'ail, l'odeur sucrée de la cuisson.

Ce que j'ai préféré: quand les autres aimaient la nourriture que j'avais préparé, d'être ensemble pour cuisiner, de passer la nourriture, d'essayer les tomates avec du fromage blanc, manger en groupe vous donne faim.

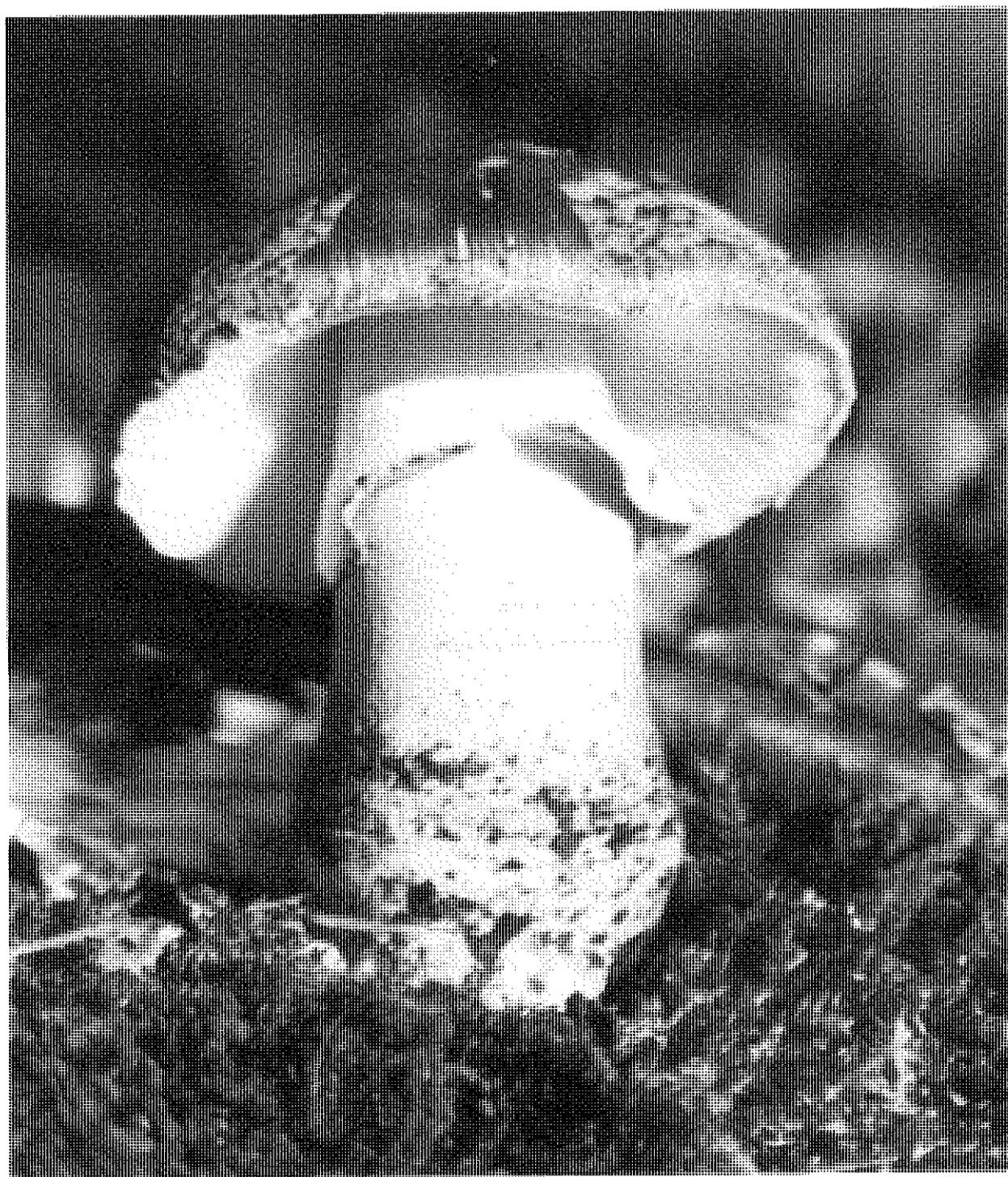
J'ai moins aimé de laver la salade, d'attendre avant d'avoir quelque chose à manger, de devoir refaire la même chose plusieurs fois, le goût visqueux des épinards, les cris des autres enfants.

A la maison, je referai de la salade avec beaucoup d'herbes, je préparerai une soupe aux lentilles, je ferai de la sauce à la vanille, je cuisinerai avec mes amis.

La majorité aime la manière d'apprendre: c'est amusant, je préfère être ici qu'à aller au restaurant, j'ai appris quelque chose de nouveau, je fais quelque chose avec les autres.

Pour rester en bonne santé, je mange correctement, beaucoup de légumes, je joue dehors, je mange un peu de tout, pas trop de viande, un peu de tout, pas trop de graisses".

Cuisine sauvage



Les champignons

Activités associées Identifier les champignons vénéneux. Identifier les champignons comestibles

Age 6-14 **Durée** 90 min.

? **enfants max** 8-12 enfants pour 1 animateur

- Belgique
- België
- Deutschland
- Italia

Transférabilité à l'école oui non à condition

soit d'avoir une forêt à proximité, ou d'amener une grande diversité de champignons en classe pour développer l'aspect théorique.

Sources et Ressources

"Kosmos, Natur führer Pilze"
"Flüch welcher Pilze is das"
"Kosmos neuer Pilzkompass"

Prérequis

Aucun

Contenus abordés

Un champignon, c'est quoi: comment vit-il et grandit-il?
Beaucoup de champignons ne sont pas comestibles.
Connaître et reconnaître les champignons vénéneux, comestibles.
Règles pour cueillir les champignons.
La valeur nutritionnelle des champignons.
Plantes et animaux de la forêt.

Compétences: **Savoir-faire** **Savoir-être**

Utiliser ses yeux pour découvrir les champignons des bois.
Trouver les champignons.
Cueillir et couper correctement les champignons.

Comment se conduire en forêt.

Sens, psycho-motricité

Se promener dans la forêt; goûter, sentir, tâtonner; sentir l'air frais; se pencher pour cueillir, régénérer ses sens.

Interactions entre animations prolongements

Nourriture saine, nourriture sauvage (herbes sauvages, baies, fruits...)
Cueillir, préparer et manger ensemble.

Matériel et documents utilisés

Guide sur les champignons.
Paniers, couteaux.
Carte géographique.
Appareil photo.
Carton blanc.

Déroulement de l'animation

Introduction.
Comment utiliser le guide des champignons.
Excursion et collecte.
Observer les plantes et les animaux de la forêt.
Apprendre à déterminer les champignons: les comestibles et non comestibles.
Prendre des photos.
Manger des champignons ensemble.

Potentiel de l'animation selon l'animateur

Grand enthousiasme de la part des enfants lors de la cueillette: il y avait du mouvement, ils prenaient des photos.
Néanmoins, tous les enfants n'aiment pas manger des champignons.

Outils d'évaluation de l'animation

/

Evaluation de l'animation par les adultes

Nombre d'évaluateurs: 0

Cette animation contribue à éviter des intoxications par des champignons vénéneux. Les enfants apprennent à reconnaître, à identifier les champignons, à se promener dans les bois, à protéger les animaux et les plantes.

Avis des enfants Nombre d'évaluateurs: 16 Nombre qui a aimé: 15 +ou-: 1 pas aimé: 0

J'ai appris à cueillir des champignons, à les reconnaître, à reconnaître les champignons vénéneux. J'ai senti la terre, le bois frais. Les champignons sentent différemment. **J'ai goûté** une omelette aux champignons. **J'ai préféré**, quand on faisait quelque chose ensemble, cueillir, trouver un grand champignon, en trouver beaucoup, prendre des photos, l'omelette aux champignons. **J'aimais moins** le long chemin marécageux, toucher le champignon, être mouillé. **C'est important** de connaître la différence entre les champignons vénéneux et comestibles. **A la maison**, j'irai à la recherche des champignons, je ferai une omelette aux champignons. On aime la façon d'apprendre ici. **Pour conserver ma santé**, je dois être capable de reconnaître les champignons vénéneux de ceux qui sont comestibles..

Se nourrir d'herbes sauvages (Essen mit Unkraütern)

Activités associées Salade aux herbes sauvages. Jeu de piste des céréales et quenelles de millet

Age 6-16 **Durée**
30 enfants max **8 enfants pour 1 animateur**

- Belgique
- België
- Deutschland
- Italia

Transférabilité à l'école oui non à condition

/

Sources et Ressources

Expérience personnelle.
Guide des plantes.

Prérequis

Aucun sauf de bonnes qualités d'observation.
Pour le jeu de piste de survie: connaître quelques herbes et plantes.

Contenus abordés

Nourriture saine à partir d'herbes sauvages (mauvaises herbes).
Usage culinaire de ces plantes.
Expérience de survie pour les enfants
Reconnaître les plantes toxiques.

Jeu de piste de survie
Connaissance de la nature, des animaux, de l'environnement, identification.
Recette à base de millet.

Compétences: **Savoir-faire** **Savoir-être** **Sens, psycho-motricité**

Parler et discuter.
Les enfants doivent penser par eux-mêmes.
Se servir de couteau.
Peser les ingrédients.

Rallye: Lecture d'un plan:
Trouver les questions au moyen d'un plan.
Répondre aux questions concernant des aspects environnementaux, l'identification des arbres, des plantes et des animaux.
Apprendre à cuisiner des quenelles de millet au fromage blanc.

Développer sa sensibilité à la nature.
Dépasser ses peurs.
Travailler en groupe.
Percevoir que l'on ne meurt pas de faim si vite.
Accepter les plantes sauvages.
Apprendre à écouter.
Montrer de la persévérance.

Observer les plantes par les sens (goûter, humer, sentir).

Jeu de piste: courir, marcher et grimper.
Pendant la préparation culinaire, tourner dans la pâte et modeler des formes.

Interactions entre animations prolongements

La cuisine avec des aliments complets . Utiliser sa propre imagination. Camps de survie pour les enfants. Planter des herbes sauvages. Découvrir le pouvoir guérisseur des plantes.
Rallye: visite d'un musée de la meunerie, d'un magasin de produits biologiques lors du jeu de piste. Visite d'une ferme pédagogique. Interview du garde forestier.

Matériel et documents utilisés

Moyen de transport.
Livre sur les plantes sauvages.
Jeu de piste: papier, farde, questions, clés d'identification, plan, panneaux de signalisation.
Recette: millet, fromage, épices, huile, poêle.

Déroulement de l'animation

Pourquoi "les mauvaises herbes" sont-elles bonnes?
Excursion dans la prairie:
" Qui reconnaît quoi? Qu'est-ce qui est comestible, qu'est-ce qui est vénéneux?"
Nous récoltons des jeunes feuilles de plantes sauvages pour la salade.
Créer une prise de conscience auprès des enfants pour les plantes de la forêt et de la prairie.

Jeu de piste de survie:
Présentation du jeu de piste
Formation des groupes. Avant le lancement du jeu, explications des affiches reprenant les clés d'identification.
Durant le jeu
Les enfants répondent aux questions, récoltent des plantes, identifient des animaux, comptent les plantes toxiques, cueillent des baies etc.
Après le jeu: dépouillement des questions et distribution des prix.
Préparation des quenelles de millet et dégustation conviviale.

Potentiel de l'animation selon l'animateur

Les enfants découvrent des aliments sains, essaient quelque chose de nouveau. Ils développent une prise de conscience des plantes des bois et des champs.
Rallye: activité très riche qui permet de relier l'environnement, les plantes, les animaux, l'éducation nutritionnelle et donne également l'occasion de faire du sport.

Outils d'évaluation de l'animation

Les herbes récoltées, le plat qui en résulte et le succès culinaire.

Evaluation de l'animation par les adultes

Nombre d'évaluateurs: 2

Parfois un peu long pour les enfants mais le résultat global est quand même bon. Les enfants ont appris à préparer de la nourriture, à ne pas dévaloriser les "mauvaises herbes", à les observer. Ils ont adopté un comportement positif dans le groupe. Le même groupe stimule ce type d'attitudes. Cette activité donne une autre conscience des plantes qui en fait poussent partout et tombent presque dans l'oubli...
Rallye: l'animation était satisfaisante car les enfants étaient motivés, elle leur permettait d'apprendre un maximum et intégrait beaucoup de thèmes différents. Les enfants ont pu acquérir des connaissances à propos des plantes, des animaux et de l'alimentation. Ils ont eu l'occasion de poser des questions aux habitants, de courir, de grimper, de "tenir le coup". Ils ont pu sentir qu'en groupe on est plus fort, qu'on se complète.
La City Farm permet un apprentissage par la pratique. Elle allie le sport, le plaisir avec l'apprentissage. Elle donne l'occasion de vivre quelque chose avec des amis. Les animateurs y sont plus patients que les institutrices.

Avis des enfants Nombre d'évaluateurs: 21 Nombre qui a aimé: 14 +ou-: 4 pas aimé: 3

J'ai appris à faire du thé, à faire une salade d'herbes sauvages. J'ai rien appris de nouveau (je connaissais quasi tout). J'ai goûté des pissenlits. J'ai senti l'herbe, j'ai senti les herbes sauvages en fleurs. J'ai préféré quand on goûtait des choses nouvelles, quand on goûtait la salade. J'ai moins aimé quand il fallait couper les oignons, quand j'ai dû me forcer à goûter quelque chose de nouveau. Je me suis ennuyé. **La chose la plus importante que j'ai apprise** c'est que les mauvaises herbes ne sont pas seulement nuisibles dans le jardin. J'ai appris sur les herbes pour survivre, à connaître les herbes.
A la maison, je ferai une salade de mauvaises herbes et de la soupe.
Pour rester en bonne santé, c'est important de manger de la nourriture correcte.

Sirop de baies de sureau

Activités associées

Age 6-10 Durée 30 min.
20 enfants max 5 enfants pour 1 animateur

- Belgique
- België
- Deutschland
- Italia

Transférabilité à l'école oui non à condition

que les enfants portent des vêtements qu'ils peuvent salir (activité très salissante).
Il faut un espace suffisant et une cuisine à disposition et bien sûr du sureau.

Sources et Ressources

Livre de recettes.

Prérequis

Aucun. (Si on refait l'activité il faut identifier correctement le sureau).

Contenus abordés

Transformation des baies en sirop, comment préparer du sirop.
Explication des différents types de baies: certaines sont toxiques, d'autres ont un effet bénéfique pour la santé.
Nutriments des baies de sureau.
Les baies de sureau sont aussi une source de nourriture pour les oiseaux (intérêt écologique des haies).
La différence entre sirop, confitures, gelées.

Compétences: **Savoir-faire** **Savoir-être** **Sens, psycho-motricité**

Travailler sans accident, de manière sécurisante.

Apprendre à travailler soigneusement: le sureau est un puissant colorant, il faut faire attention aux taches.

Goûter.
Bonne coordination main-yeux pour enlever les baies à l'aide d'une fourchette.

Interactions entre animations prolongements

Confitures et verger
Plantes médicinales
Fruits des bois et des haies

Matériel et documents utilisés

Document: livre de recettes.

Produits: baies de sureau, sucre.

Matériel: seaux, fourchettes, casserole (pas en aluminium), des balances.

Déroulement de l'animation

Les enfants cueillent les baies ensemble.

Ils lavent et rincent plusieurs fois les baies .

A l'aide d'une fourchette, ils enlèvent les tiges des baies qui sont mûres (les noires) .

Les baies sont mises dans une casserole. Les enfants ajoutent le sucre (qu'ils ont pesé auparavant) et laissent cuire le mélange jusqu'à ce que le sirop soit prêt.

Potentiel de l'animation selon l'animateur

N'ayez pas trop vite recours aux médicaments. La nature peut être une source de santé.

Outils d'évaluation de l'animation

Boire, goûter le sirop qu'ils ont fait eux-mêmes.

Ecrire son avis dans le livre d'or (des visiteurs).

Evaluation de l'animation par les adultes

Nombre d'évaluateurs: 1

Cette animation a rencontré un vif succès: tous les enfants aiment cueillir des baies... Les enfants ont découvert les différents types de baies, ont appris à avoir des gestes précis. A la City Farm, le contact direct est privilégié.

Avis des enfants Nombre d'évaluateurs: 8 Nombre qui a aimé: 6 +ou-: 2 pas aimé: 0

J'ai appris à cueillir des baies, comment faire du sirop. Mais aucun n'aimait le goût du sirop, cela a mauvais goût, c'est amer.

Pour la majorité, goûter le résultat est ce qu'ils **ont préféré**, tout comme, cueillir les baies. Aucun n'aimait faire la vaisselle. Ce qu'ils ont **appris de plus important**: travailler soigneusement (ne pas écraser les baies lors de la cueillette), être propre et bien sûr, faire du sirop.

De retour à la maison, je demanderai à maman de le faire chez nous, je demanderai à mon papa de planter du sureau dans le jardin.

Pour conserver la santé, je mange sainement, je joue dehors, je fais du sport, je mange bien.



Environnement - Agriculture

Alimentation et Santé



Le verger biologique et ses fruits

Activités
associées

Age 6-14

Durée > 120 min.

40 enfants max

15 enfants pour 1 animateur

- Belgique
- België
- Deutschland
- Italia

Transférabilité à l'école oui non à condition

/

Sources et Ressources

/

Prérequis

Aucun

Contenus abordés

Localiser la ferme d'agriculture biologique à l'aide d'un plan.
Plantation et récolte.
Les animaux de la ferme.
Le concept de production biologique et de lutte biologique.
Technique agricoles pour cultiver des fruits.
Respect pour l'environnement et pour toutes les créatures vivantes.
Connaître les insectes utiles pour l'agriculture (Chrysoperla carnea etc.).

Compétences: Savoir-faire Savoir-être Sens, psycho-motricité

Reconnaître les insectes utiles.
Aspects géographiques et topographiques.
Distinguer les types de haies et les mauvaises herbes.
Cueillir les fruits mûrs et décrire leur goût.
Connaître le fonctionnement des pièges pour les insectes nuisibles à l'agriculture.

Ecouter.
Travailler en groupe.
Partager.
Autonomie.
Respect pour l'environnement et pour autrui.

Goûter et décrire le goût des fruits.

Matériel et documents utilisés

Plan de la ferme.
Feuillet sur la ferme agricole.
Le stade adulte de "Chrysoperla".
Paniers pour les fruits.
Pièges pour les insectes nuisibles (utilisation de phéromones).
Animaux de la ferme.

Déroulement de l'animation

La lutte biologique, c'est quoi?
Que veut dire la production biologique?
Comment apparaît l'environnement dans une ferme biologique?
Qui aide le fermier à lutter contre les insectes nuisibles?
Quelle est la cueillette ce mois-ci? Comment conserve-t-on le fruit?
Quel est son goût?

Interactions entre animations prolongements

Prendre soin et nourrir les animaux de la ferme.
L'étude de la vie des insectes utiles.
Préservation de l'environnement rural, des traditions.
Nourriture saine avec des aliments biologiques.
Fabrication de jus de pomme.
Thé et jus au lieu de Coca-Cola.

Potentiel de l'animation selon l'animateur

C'est une activité pleine de contenus. L'intérêt principal est basé sur les fruits et légumes biologiques: leur qualité et distinction des autres produits alimentaires.

Outils d'évaluation de l'animation

Vérification à la ferme à la fin de l'animation:
questionnaire donné aux enseignants et impressions des enfants via dessins, photos, suggestions pour améliorer l'animation.

Evaluation de l'animation

Par les professeurs (ou animateurs en Allemagne) Nombre d'évaluateurs: 10

L'animation s'avère très positive.
Les enfants ont appris en observant et en travaillant. Ils ont pu vérifier par eux-mêmes les choses étudiées dans leurs livres et à propos desquelles nous travaillerons encore par la suite.
La partie initiale était prolixe et il est resté peu de temps pour la visite de la ferme.
Ils ont découvert les plantes cultivées dans le jardin, les animaux de la ferme et l'écosystème agricole.
Les enfants ont appris à connaître les fruits et les légumes de saison, les méthodes de lutte biologique, à identifier les insectes utiles.
Ils ont pu récolter les fruits, ont appris à reconnaître un fruit mûr. Ils ont goûté les fruits et appris à définir leurs saveurs.
Les enfants doivent être attentifs, être respectueux des camarades, du milieu environnant. Ils peuvent travailler en groupe avec leurs camarades.
Les enfants ont eu un contact direct avec le monde rural. Une occasion de bien connaître les plantes et les animaux qui y vivent, l'origine des produits horticoles, les insectes utiles et les techniques pour conserver les fruits de saison.
La City Farm est un lieu où les activités d'éducation nutritionnelles et d'éducation à la santé sont développées avec passion et par des personnes qui travaillent et croient en l'éducation nutritionnelle. Cueillir les fruits, goûter, connaître, découvrir les saveurs est important pour un bon apprentissage des règles nutritionnelles ainsi qu'une bonne éducation à la santé.
Les contacts avec l'agriculteur et avec l'environnement rural deviennent indispensables pour transmettre le respect de l'environnement aux enfants.
Faire une activité d'éducation nutritionnelle dans la City Farm est positif. L'apprentissage est excellent.
L'expérience est valable.

Avis des enfants

Nombre d'évaluateurs enfants: 80

Nombre d'enfants qui ont apprécié l'animation 79

Nombre d'enfants qui ont plus ou moins apprécié l'animation 1

Nombre d'enfants qui n'ont pas aimé l'animation 0

Enfants de 12 ans:

J'ai aimé cueillir les fruits, les goûter (pour la majorité des enfants c'était la première fois). J'ai appris la technique de la lutte biologique.

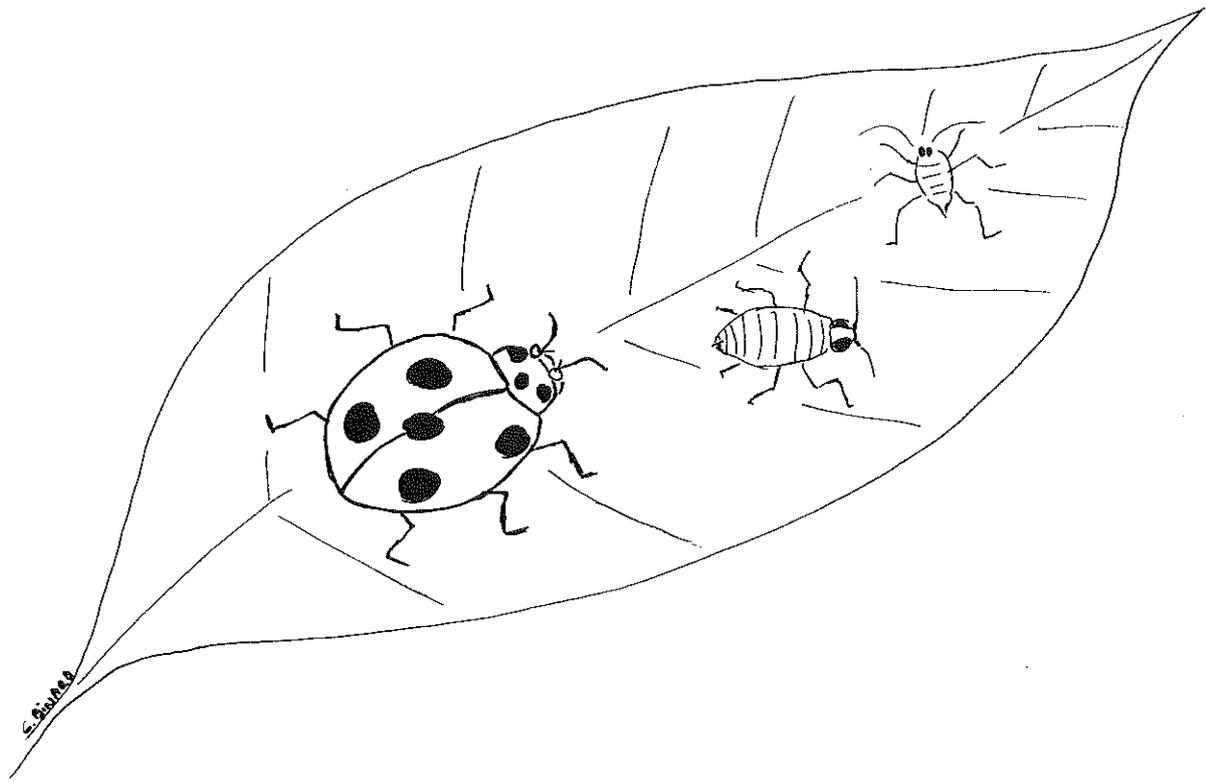
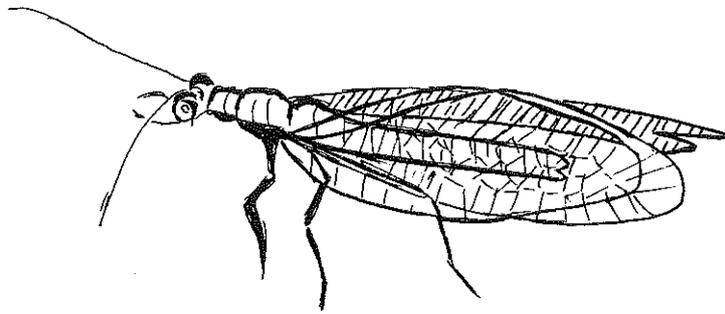
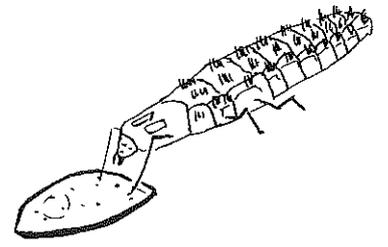
J'ai mangé des fruits mûrs, j'ai senti les fruits dans le panier, j'ai mangé les fruits sans les peler. J'ai découvert le jardin biologique.

Ce que j'ai préféré: de goûter et reconnaître le goût des différents fruits.

A la maison, je vais manger des fruits sans pesticides. Pour conserver ma santé, je devrais connaître les règles de l'alimentation, l'origine des aliments, manger des fruits biologiques, respecter la nature.

Enfants de 10 ans:

Mêmes impressions, j'ai goûté des fruits biologiques, appris à cueillir des fruits, je mangerai des fruits biologiques, c'est sain, j'écouterai les suggestions des adultes.



S. S. S. S.

Relation environnement, alimentation et santé *vue sous l'angle de l'eau*

Activités associées

Age 8-12

Durée 45 min.

25 enfants max

20 enfants pour 1 animateur

- Belgique
- België
- Deutschland
- Italia

Transférabilité à l'école oui non à condition

de disposer des documents nécessaires.

Sources et Ressources

Le sol un monde vivant, Ligue Suisse pour la protection de la nature, 1985.
Environnement et cancer, Livre des conférences, Association contre le cancer, 1997

Prérequis

Si possible le cycle de l'eau - relations alimentaires. Si possible les besoins de la plante (photosynthèse).
Visite des cultures (potager, champ) de la ferme. Besoins des animaux. Traite de la vache et des autres animaux.

Contenus abordés

L'enfant prend conscience de l'importance de l'eau pour lui, pour les animaux et les plantes. Relation besoin d'eau et soif.
L'eau est l'aliment le plus important en quantité absorbée et est un des besoins qu'il faut satisfaire en premier. La qualité est importante (propre, douce, faiblement minéralisée).
Autres besoins des plantes: les minéraux (engrais), l'air, le soleil (voir photosynthèse).
Localisation dans l'espace de ces ressources. Les plantes potagères et de grandes cultures sont la base de l'alimentation. Les menaces qui pèsent sur la qualité de l'eau: En entrant en contact avec l'air ou le sol pollué l'eau se charge en polluants car elle est un solvant ("élément qui accueille volontiers les autres et les dissout").
Solutions: trier les déchets chimiques à part , diminuer la consommation d'énergie fossile (chauffage, transport, éclairage). Notion de cycle de l'eau, de chaîne alimentaire, de relation sol-plante, de système.
Etablir le lien entre la qualité de l'environnement, l'alimentation et la santé.

Compétences: **Savoir-faire** **Savoir-être** **Sens, psycho-motricité**

Se rappeler ce que l'on absorbe comme nourriture.
Se rappeler ce que l'on a observé en visitant la ferme, le potager.
Boire suffisamment.
Faire des gestes qui évitent la pollution de l'eau et le gaspillage de l'eau.
Mettre des éléments en relation.
S'informer pour opérer de bons choix.

Développer son esprit critique et son réflexe d'analyse.
Devenir prudent, se poser des questions.
Devenir respectueux de l'eau.
Se sentir responsable de la qualité de son environnement.

Analyser des panneaux dessinés.

Matériel et documents utilisés

Dessin d'un arbre et des éléments (amovibles) qu'il utilise pour se nourrir.
Affiche illustrant les sources possibles de pollution de l'eau dans l'environnement.
Dessin de la ferme (panneau de 3 X1X6m) , de la campagne et de la ville, reprenant les éléments du cycle de l'eau, du cycle de la matière dans la ferme (fumier, compost), le tri des déchets.
Une feuille, un crayon et une planche par enfant.

Déroulement de l'animation

L'eau source de vie: L'eau et les animaux

Quelle chose pensez-vous avaler, absorber le plus? Les enfants notent chacun sur leur feuille puis l'animateur interroge chaque enfant. On discute les réponses en groupe. Que ressentirions-nous si nous étions privés de tout aliment?

Quelle quantité d'eau doit-on boire?. Pouvons-nous boire n'importe quelle eau? Qui a également besoin d'eau?

L'eau et les plantes

A part l'eau, de quoi les plantes ont-elles besoin? Sur ce panneau où peut-on replacer l'eau, l'air, les sels minéraux, le soleil? Quelles plantes comestibles avez-vous rencontrées aujourd'hui? Parmi les plantes citées laquelle n'est pas mangée par l'homme?(l'herbe par exemple). Combien la vache doit-elle boire d'eau par jour?

L'eau et la pollution: Le système ferme - interactions ville-campagne

Y a-t-il des menaces qui pèsent sur la qualité de l'eau? Quelles sont les sources de pollution en général, chez soi? Que peut-on faire chez soi pour éviter de polluer? Où vont les choses que l'on jette dans l'évier etc.? Que se passe-t-il avec les polluants qui sont dissous dans l'eau du sol? Quelles sont les conséquences sur notre alimentation? En observant le paysage que repérez-vous en général? (Eléments de la ferme, éléments de la ville). Pouvons-vous trouver des choses qui sont produites à la ferme et qui vont servir d'engrais, de nourriture pour les plantes? (fumier, compost)

En observant le panneau, refaire la synthèse. Quelle leçon pouvons-nous tirer du fait d'avoir pris conscience qu'on peut, sans s'en rendre compte, polluer des éléments indispensables à la vie? Réponse: se poser des questions, s'informer, puis adapter son comportement.

Interactions entre animations prolongements

Le cycle de l'eau.
La photosynthèse.
Quels sont nos autres besoins vitaux.

Potentiel de l'animation selon l'animateur

Cette activité est une activité de synthèse. Elle a sa place uniquement au terme des activités citées en pré requis. Cette animation permet d'intégrer des notions à la fois vécues pratiquement et imaginées afin de construire la notion de système. C'est dans ce système que l'enfant pourra se situer et comprendre la relation existant entre lui et l'environnement mais aussi entre la qualité de l'environnement, l'alimentation et la santé.

Outils d'évaluation de l'animation

/

Evaluation de l'animation

Par les professeurs (ou animateurs en Allemagne) Nombre d'évaluateurs: 1

Exploitations possibles dans diverses branches d'activités : langue maternelle, éducation à la citoyenneté, à la santé, à l'environnement, géographie, mathématiques.

Avis des enfants

Nombre d'évaluateurs enfants: 8

Nombre d'enfants qui ont apprécié l'animation 3

Nombre d'enfants qui ont plus ou moins apprécié l'animation 5

Nombre d'enfants qui n'ont pas aimé l'animation 0

J'ai appris qu'il faut essayer de ne pas polluer, de recycler.

J'ai préféré l'observation du panneau, rechercher les sources de pollution.

J'aimais moins quand on posait une question.

C'est important d'apprendre à ne pas polluer à la maison, de mettre les piles à la poubelle.

Je vais essayer d'expliquer certaines choses à papa et maman.

J'aimais bien cette activité car c'était un jeu, parce que je comprends bien.

Pour conserver ma santé je dois: boire beaucoup, protéger la nature (pour l'air, pour les aliments), je dois bien me nourrir.

RÉSULTATS GLOBAUX DE L'ENQUÊTE

ET

EVALUATIONS DES ANIMATIONS

PAR LES ADULTES

1. Résultats globaux:

Participation des City Farms en Allemagne en Belgique et en Italie

2. Evaluation des animations par les adultes

2.1. Caractérisation du public cible

2.2. Satisfaction par rapport à l'animation

2.2.1. Degré de satisfaction des professeurs

2.2.2. Justification de la satisfaction

2.3. Participation des enfants en terme de savoir, de savoir-faire et de savoir-être

2.4. Types de participation des enfants en terme de savoir et de savoir-faire

2.5. Types de participation des enfants en terme de savoir-être

2.6. Recherche d'information / Projets en éducation nutritionnelle suite à l'animation

2.7. Exploitation de l'animation en classe

2.7.1. Possibilité d'exploitation

2.7.2. Domaines d'exploitation

2.8. Désirs de vivre d'autres animations à la City Farm

2.9. Apports spécifiques de la City Farm en éducation nutritionnelle

2.10. Contribution à l'éducation nutritionnelle en fonction du type d'animation

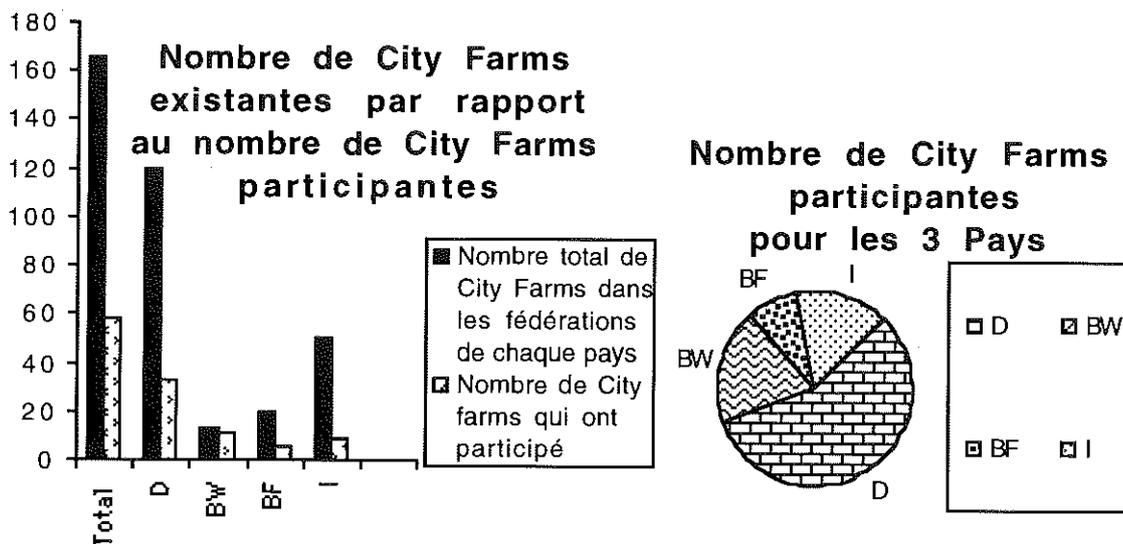
1. RÉSULTATS GLOBAUX:

Participation des City Farms en Allemagne en Belgique et en Italie

Les abréviations suivantes sont utilisées pour désigner les fédérations des différents pays:

D: Deutschland, It: Italy, B: Belgium avec BW pour Belgique francophone, BF Belgique néerlandophone.

	D	BW	BF	I	Total
Nombre total de City Farms dans les fédérations de chaque pays	120	13	20	50	203
Nombre de City farms qui ont participé	33 27,5%	11 85,6%	5 25%	9 18	58 28,6%



Le pourcentage de City Farms participantes est de 27,5 %, 85,6 %, 25% et 18%, respectivement pour le Bund der JugendFarmen und aktivspielplätzen d'Allemagne (D), la Fédération belge francophone des fermes d'animations de la Communauté française de Belgique (Bw), La Federatie van Jeugd- kind en Gezinsboerderijen de la Communauté néerlandophone de Belgique (Bf) et enfin pour les fermes italiennes. Celles-ci ne sont pas encore organisées en réseaux. C'est pour cette raison que nous avons collaboré avec par l'Osservatorio Agroambientale de CEZENA de la région d'Emilie Romagne. Si l'on considère uniquement les fermes coordonnées par l'Osservatorio Agroambientale de CEZENA (Italie) le taux de participation est de 80 %.

Dans certaines régions les pourcentages obtenus sont relativement faibles. En Allemagne, la Fédération regroupe des entités mixtes, City Farms -Terrains d'aventures, mais aussi des entités non mixtes soit uniquement terrain d'aventure ou uniquement JugendFarmen (= City Farm). Le pourcentage obtenu est donc à relativiser.

D'autres facteurs peuvent influencer les résultats obtenus pour les 4 fédérations, notamment des différences de structure et de communication, liée à la taille de la fédération et aux types de moyens utilisés pour communiquer le projet aux City Farms membres: courrier ou réunions, présence ou absence lors des réunions d'un communicateur bien informé et convaincu du projet à mettre en oeuvre, suivi par téléphone ou par courrier, chaque niveau d'organisation doit encore analyser et cibler les points qui pourraient encore être améliorés.

Vu le nombre de fermes participantes, les résultats obtenus ne sont représentatifs que des fermes interrogées mais pas de l'ensemble des City Farms d'Allemagne, de la communauté néerlandophone de Belgique et d'Italie, à l'exception des fermes d'animation de la Communauté française de Belgique. Afin de bien garder cela à l'esprit les résultats seront, autant que possible, présentés en valeur absolue (= nombre de réponses obtenues). Les valeurs relatives (pourcentage) seront utilisées pour établir des comparaisons à l'aide des graphiques sous forme d'histogrammes cumulés.

Nombre d'animations effectuées et décrites dans le cadre de l'enquête

Dans le tableau suivant le pourcentage d'animations réalisées (= Nbre de quest. récoltés) a été calculé en fonction du nombre de questionnaires fixé au début de l'enquête (10 par City Farm).

	D	BW	BF	I	Total
Nombre d'activités effectuées et décrites = Nbre de quest. récoltés	115 34,8%	83 75,45%	39 78%	90 100%	327

Les pourcentages de questionnaires récoltés décrivant les activités effectuées dans les City Farms participantes sont de, respectivement, pour D, Bw, Bf et I de 34.8, 75.4, 78, et 100%. On peut considérer ces résultats comme très satisfaisants. Néanmoins, en Allemagne le nombre d'animations effectuées est plus faible. En effet, les City Farms allemandes accueillent les enfants du quartier en période de loisirs et ne peuvent donc pas effectuer plusieurs fois la même animation puisque ce sont, presque chaque jour, les mêmes enfants qui fréquentent la City Farms.

Par contre, dans les autres fédérations, qui accueillent des écoliers, les enfants sont chaque semaine ou chaque jour différents, selon le type de séjour choisi, et ainsi des animations identiques peuvent être faites et évaluées plusieurs fois.

Nombre d'animations évaluées par les professeurs

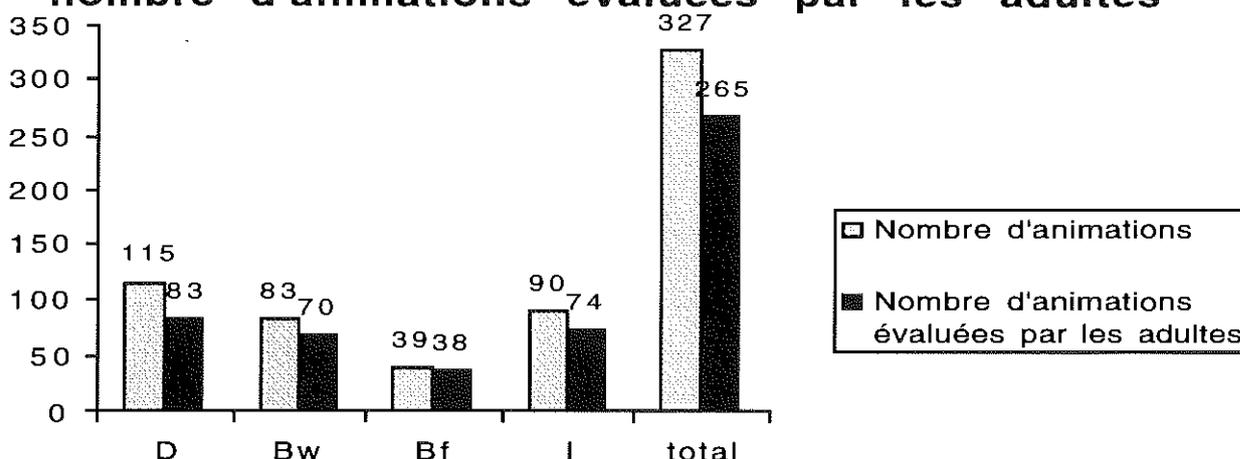
Le pourcentage de questionnaires d'évaluation est le nombre d'animations évaluées (nombre de questionnaires "évaluation de l'animation par le professeur" remplis) par rapport au nombre total d'animations réalisées (questionnaires de description)

	D	BW	BF	I	Total
Nombre d'activités évaluées par les adultes	83 72,1%	70 84,3%	38 97,4%	74 82,2%	265

Les pourcentages de questionnaires d'évaluations de l'animation par les adultes sont respectivement, pour D, Bw, Bf et I de 72.1, 84.3, 97.4, et 82,2%. Par rapport au taux habituel de réponse pour les conditions d'enquête envisagées, qui étaient relativement difficiles (le questionnaire ne pouvait pas toujours être rempli le jour même), les résultats obtenus sont très satisfaisants et peuvent montrer une bonne motivation de la part du public adulte pour l'éducation nutritionnelle.

Le taux élevé de réponse de la part des adultes nous permet de fiabiliser les résultats obtenus sur base de ces questionnaires.

Nombre d'animations décrites par rapport au nombre d'animations évaluées par les adultes



Diversité des activités

Nb tot. d'act. effectuées par pays	D=115	BW=83	BF=39	I=90	Total
Nombre d'activités différentes par pays	30 (26%)	27 (32%)	12 (31%)	9 (10%)	
Nombre d'activités différentes pour les 3 pays					46 regroupées en 37a-animations similaires

2. Evaluation des animations par les adultes

Evaluation des animations par les professeurs italiens et belges et les City Farmers allemands.

Les résultats exposés ci-après ont été obtenus à partir du dépouillement des questionnaires d'évaluation de l'animation par les professeurs. Une fiche signalétique du répondant accompagnait le questionnaire. Celui-ci comportait 9 questions dont plusieurs étaient des questions ouvertes. Cette option, plus difficile à dépouiller, a été choisie afin de ne pas téléguider les réponses.

Sur les 327 animations effectuées, 265 ont été évaluées par des adultes. Les résultats qui suivent se basent donc sur ces 265 questionnaires et prennent donc en considération toutes les catégories d'animations, sauf pour le point 10 où les résultats sont présentés par catégorie d'animations.

Remarques préliminaires

Etant donné que les "Kinder und Jugendfarmen" ou encore les Aktivspielplätzen (City Farms allemandes) n'accueillent les enfants qu'en période de loisirs, pratiquement aucun professeur ne se trouve dans la City Farm pour des raisons professionnelles, c'est à dire avec sa classe. Cette situation présente certainement des avantages en matière d'éducation car les enfants y viennent régulièrement, parfois tous les jours et souvent sur une base volontaire. Pour cette raison et également parce que leur potentiel créatif est important, nous avons donc trouvé intéressant d'inclure dans notre enquête les City Farms allemandes et avons récolté, en ce qui concerne la participation des enfants aux activités d'éducation nutritionnelle, l'avis des City Farmers au sens large (éducateurs, psychopédagogue, social-pédagogue, assistante sociale).

Dans les critères choisis dans l'élaboration de l'enquête il avait été décidé de considérer les avis des personnes qui montrent un intérêt pour l'éducation à la santé. Seule une petite minorité de professeurs a déclaré n'avoir jamais fait d'éducation à la santé mais ce questionnaire a néanmoins démontré leur intérêt et leur motivation pour rechercher de la documentation ou pour entamer un projet d'éducation nutritionnelle dans leur classe. Il nous semble donc justifié de considérer ces personnes pour l'évaluation des activités.

Suite à ces deux mises au point, il s'en suit que les résultats obtenus se basent sur l'ensemble des questionnaires récoltés, sauf précision expresse, sur un nombre total de répondants adultes de 265 sur environ 327 personnes ayant participé aux animations, ce qui représente un taux de réponse de 81 %.

Le nombre total de City Farms ayant participé est de 58 sur un total de 166, pour l'Italie, la Belgique et l'Allemagne confondus, soit un taux de réponse de 35% (34.93) ou de 28,6% si l'on prend les 50 fermes italiennes en considération, plutôt que les 13 de la région d'Emilie-Romagne.

2.1 Caractérisation du public cible

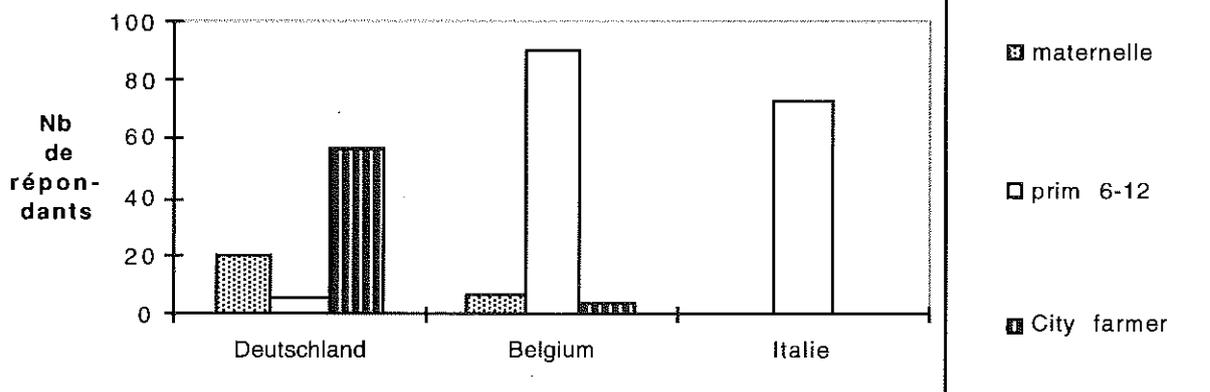
2.1.2. Profil des personnes interrogées dans chaque pays

	D	B	It
Enseignant en maternelle	20	7	0
Enseignant en primaire (Enfants de 6 à 12 ans)	6	90	73
City farmer (Educateur/Educator, pédagogue-social)	57	4	0
pas de réponse	0	7	1
Total de répondants pour chaque pays	83	108	74

Détail pour l'enseignement primaire

	D	B	It
Enseignant en primaire (Enfants de 6 à 8 ans)	1	39	15
Enseignant en primaire (Enfants de 8 à 10 ans)	2	32	51
Enseignant en primaire (Enfants de 10 à 12 ans)	2	18	7
Enseignement spécial	1	1	0
Total de répondants pour chaque pays	83	108	74

Profil des répondants par pays



On remarque une majorité de City Farmers qui répondent en Allemagne (57 sur 83 répondants), alors qu'en Italie et en Belgique se sont des enseignants de l'enseignement primaire (Italie 73 sur 74 et Belgique 90 sur 108 répondants).

La distribution des enseignants en fonction de la classe d'âge est similaire en Italie et en Belgique mais avec un décalage vers la classe d'âge des plus jeunes pour la Belgique (cf détails classes primaires du tableau). Le maximum pour la Belgique est de 32 enseignants dans la classe des 6-8 ans sur 101 enseignants qui répondent et de 51 enseignants en Italie dans la classe des 8-10 ans sur un total de 73 personnes qui répondent. En Belgique, quelques City Farmers (4 sur 108) remplissent le questionnaire (lors de stage de vacances), en Italie se sont exclusivement des enseignants qui répondent. Nous parlerons donc dorénavant des "enseignants" pour l'Italie et la Belgique et des City Farmers s'il s'agit de l'Allemagne. Lorsque nous considérerons l'ensemble des répondants des trois pays nous parlerons des adultes.

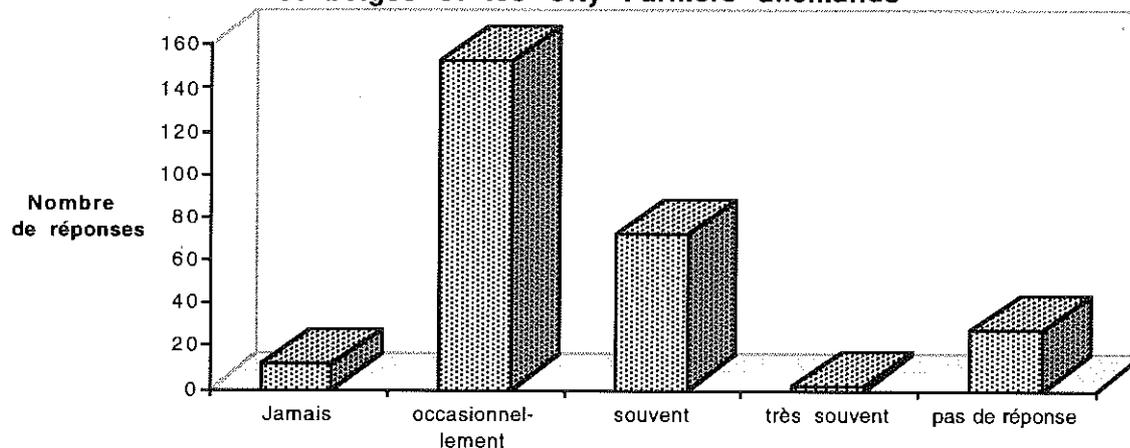
En Allemagne, le profil des adultes ne permet pas d'induire celui des enfants qui fréquentent la City Farms. En effet les groupes d'enfants ne correspondent pas à une classe d'âge précise, mais sont composés généralement d'enfants de 6 à 14 ans. Les adultes se répartissent en 57 City Farmers (éducateurs, pédagogue-social, assistant social), 20 phrœbéliens/nes et 6 enseignants de l'enseignement primaire sur un total de 83 personnes qui répondent.

2.1.2. RÉALISEZ-VOUS DES ACTIONS EN ÉDUCATION À LA SANTÉ?

Sur les 256 adultes qui ont rempli le questionnaire d'évaluation de l'animation, les réponses à la question réalisez-vous des actions d'éducation à la santé se répartissent comme suit dans le tableau:

Jamais	occasionnel- lement	souvent	très souvent	pas de réponse
11	153	72	1	28

Pratique de l'éducation à la santé par les professeurs italiens et belges et les City Farmers allemands



Nombre total de répondants= 265

La majorité des adultes répondant au questionnaire ont déjà pratiqué de l'éducation à la santé, dont 153, soit 58%, occasionnellement et 72, soit 27%, souvent. On remarque donc à la fois une population intéressée mais avec laquelle une intensification de la fréquence de l'éducation nutritionnelle est possible.

2.1. 3. Caractéristiques socio-économiques du groupe d'enfants interrogés

Deux questions concernaient le pourcentage d'enfants dont les parents ne parlent pas la langue usuelle ainsi que le pourcentage d'enfants économiquement défavorisés. Respectivement, 80% et 56% des personnes n'ont pas répondu. Vu le petit nombre de réponses il n'est pas utile de les présenter ici. On peut se demander si c'est par discrétion ou par manque d'information que les personnes se sont abstenues de répondre.

2.2 Degré de satisfaction par rapport aux animations, toute animation confondue

2.2.1. Cette animation correspond-elle à votre attente?

Les résultats obtenus dans le tableau suivant concernent toutes les animations évaluées, soit 256.

La ligne des "oui" reprend, par pays, le nombre de personnes qui estiment que l'animation correspondait à leurs attentes .

La ligne des "+/-" reprend, par pays, le nombre de personnes qui estiment que l'animation correspondait plus ou moins à leurs attentes .

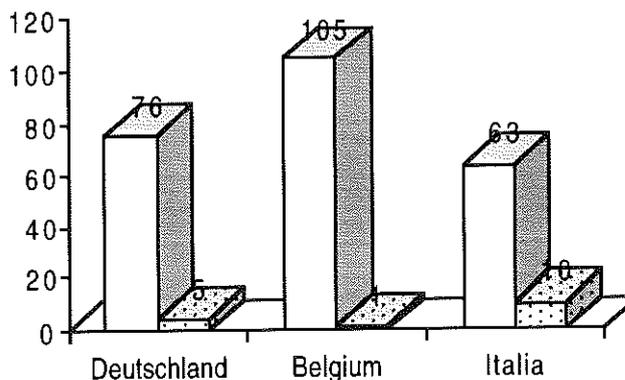
La ligne des "non" reprend, par pays, le nombre de personnes qui estiment que l'animation ne correspondait pas à leurs attentes .

Les données sont données en valeur absolue et en valeur relative soit le nombre de oui , de non ou de +/- divisé par le total de répondants pour le pays considéré.

Cette animation correspond-elle à votre attente?	Deutschland	Belgium	Italia
OUI	76-91,5%	105-97,2%	63-85,2 %
+/_	5-6,0 %	1-0,9%	10-13,5 %
NON	0	0	0
Pas de réponse	2-2,4%	2-1,9%	1-1,35 %
Total de répondants pour chaque pays	83	108	74

L'animation correspond-elle à votre attente?

Nombre
d'adultes qui
disent



La majorité des éducateurs sont satisfaits par les animations.

En effet on trouve 76 sur 83 éducateurs allemands, 105 sur 108 enseignants belges et 63 sur 74 Italiens satisfaits par l'animation à laquelle ils ont assisté.

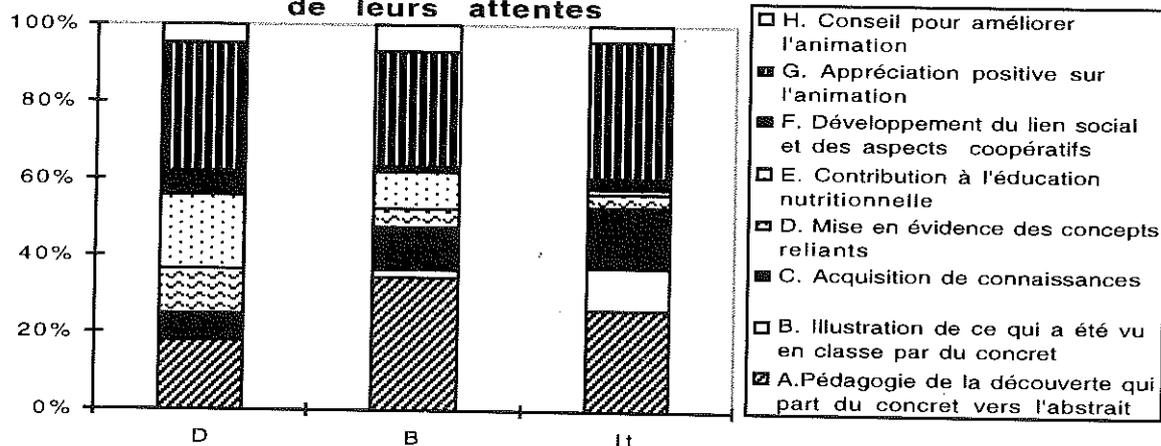
2.2.2. Justification de la satisfaction des attentes toutes animations confondues

Les répondants devaient justifier leur satisfaction ou leur insatisfaction et ont donc parfois donné plusieurs types de justifications. Les pourcentages ont été calculés en divisant le nombre d'avis d'un type (A par exemple) par le total des répondants pour chaque pays.

Valeurs absolues- Valeurs relatives en %

Justification des réponses (Question ouverte)	D	B	It
A.Utilisation d'une pédagogie de la découverte qui part du concret vers l'abstrait	24 28,9 %	62 57,0 %	34 46,0 %
B. Illustration de ce qui a été vu en classe par des éléments concrets	1 1,2 %	5 4,6 %	15 20,3 %
C.Acquisition de connaissances	8 9,6 %	19 17,6 %	21 28,4 %
D. Mise en évidence des concepts reliants	16 19,3 %	9 8,3 %	4 5,4 %
E. Contribution à l'éducation nutritionnelle	25 30,1 %	17 15,7 %	2 2,7 %
F. Développement du lien social et des aspects coopératifs	9 10,8 %	3 2,8 %	4 5,4 %
G. Appréciation positive sur l'animation et les conditions de l'animation	44 53,0 %	53 49,1 %	46 62,1 %
H. Conseil pour améliorer les conditions de l'animation	6-7,2 %	12-11,1 %	5-6,76 %
Total de répondants pour chaque pays	83	108	74

Justification des adultes par rapport à la satisfaction de leurs attentes



Dans les trois pays, on constate une majorité de raisons de satisfaction par rapport aux conditions de déroulement de l'animation et au fait que l'animation s'appuie sur une expérience concrète. Ensuite, un moins grand nombre justifient le fait que les enfants ont acquis des connaissances ou que l'animation contribue à l'éducation nutritionnelle des enfants avec, en tête, les Allemands avec 30,1 %, puis, les Belges avec 15,7 %, puis, les Italiens avec 2,7 %. De même, la mise en évidence de concepts reliants donne respectivement plus de réponse en Allemagne, avec 19,3 %, puis en Belgique, avec 8,3 %, et enfin 5,4 % en Italie. Par contre, une satisfaction liée à l'acquisition de connaissances chez les élèves, ou liée au fait d'illustrer ce qui a été vu en classe existe davantage pour les professeurs italiens. Ce résultat est cohérent si l'on se rappelle que les Allemands ne fonctionnent pas en système scolaire. Par contre, il semblerait que la visite à la City Farm fasse l'objet d'une préparation plus importante en Italie qu'en Belgique.

Chaque pays donne un petit minimum de conseil pour améliorer l'animation.

En Allemagne, on constate un pourcentage plus important d'adultes qui se disent satisfaits en raison du développement du lien social. Ces valeurs sont clairement définies comme objectif de base du système allemand et il est donc consistant qu'il soit cité par une partie des City Farmer de ce pays (10,8%).

En conclusion, les éducateurs sont satisfaits des animations dans les trois pays. Les critères de satisfaction sont différents.

2.3. Participation des enfants en terme de savoirs, de savoir-faire et de savoir-être toutes animations confondues

Ici les personnes devaient répondre par oui ou par non aux questions suivantes:

Les enfants ont-ils participé en terme d'acquisition de savoir? Justifiez

Les enfants ont-ils participé en terme d'acquisition de savoir-faire? Justifiez

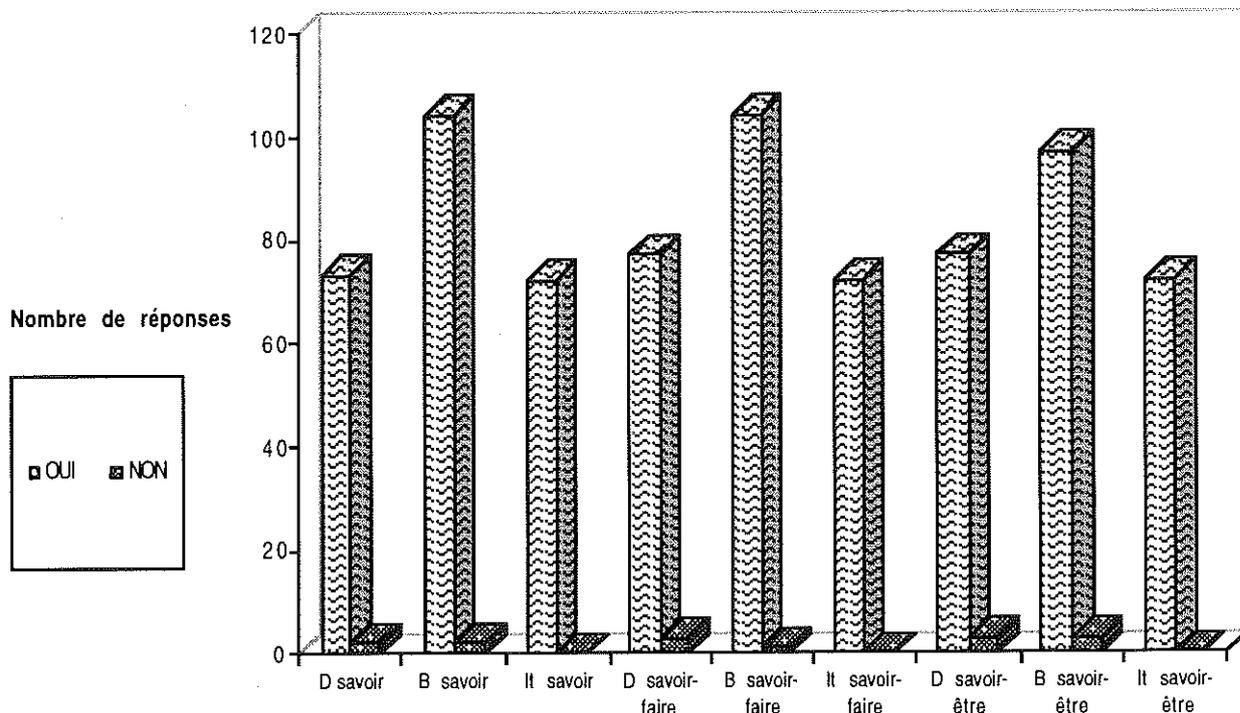
Les enfants ont-ils participé en terme d'acquisition de savoir-être? Justifiez

Les données correspondant à la première partie de la question sont reprises dans le tableau suivant en valeur absolue. Les justifications font l'objet d'un autre tableau.

Résultats en valeur absolue

types de participation	D savoir	B savoir	It savoir	D savoir-faire	B savoir-faire	It savoir-faire	D savoir-être	B savoir-être	It savoir-être
OUI	73	104	72	77	104	72	77	97	72
NON	2	2	0	3	1	0	3	3	0
Pas de réponse	8	2	2	3	3	2	3	8	2
total répondants	83	108	74	83	108	74	83	108	74

Opinion des adultes à propos de la participation des enfants en terme de savoirs, de savoir-faire et de savoir-être



On constate pour les 3 pays que la majorité des adultes estiment que les enfants ont participé aussi bien en terme de savoirs, de savoir-faire ou de savoir-être.

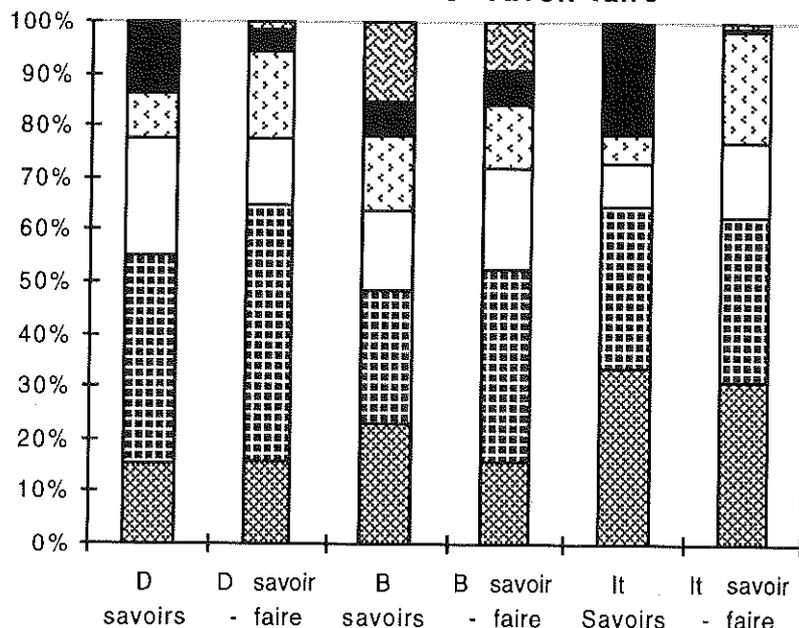
2.4. Types de participation des enfants en terme de savoirs et de savoir-faire, toutes animations confondues

Les données obtenues à partir de l'analyse des réponses à cette question ouverte ont été classées en 6 catégories de réponses. Les pourcentages ont été calculés en divisant le nombre d'avis concernant un type de participation (A par exemple) par le total des répondants pour chaque pays.

Nombre d'avis classés par catégories en valeur absolue et en valeur relative

Les enfants ont-ils participé en terme d'acquisition de savoir / de savoir-faire	D savoir	D Savoir - faire	B savoir	B Savoir - faire	It savoir	It Savoir - faire
A. Connaissances ou savoir-faire liées à la production ou à la récolte des produits du terroir	20 24,0 %	20 24,0 %	32 29,6 %	19 17,6 %	55 74,3 %	39 52,7 %
B. Connaissances ou savoir-faire liées à la transformation des produits du terroir	51 61,4 %	61 73,4 %	35 32,4 %	45 41,6 %	50 67,6 %	40 54,0 %
C. Connaissances ou savoir-faire en diététique et à l'hygiène alimentaire	29 35,0 %	16 19,3 %	21 19,4 %	24 22,2 %	13 17,6 %	18 24,3 %
D. Autres connaissances ou autres savoir-faire	11 13,3 %	21 25,3 %	20 18,5 %	15 13,9 %	9 12,2 %	27 36,5 %
E. Concept reliant / <i>Utilisation d'outils pour acquérir des connaissances en diététiques</i>	18 21,7 %	5 6,0 %	9 8,3 %	8 7,4 %	35 47,3 %	1 1,4 %
F. Appréciation positive sur l'animation et les conditions de l'animation	0	2 2,4 %	21 19,4 %	11 10,2 %	0	1 1,4 %
Total de répondants pour chaque pays	83	83	108	108	74	74

Opinion des adultes par rapport à la participation des enfants en terme de savoirs et de savoir-faire



- F. Appréciation positive sur l'animation et les conditions de l'animation
- E. Concept reliant (savoirs) / Utilis. d'outils en diététiques (savoir-faire)
- D. Autres savoirs ou autres savoir-faire
- C. Savoirs ou savoir-faire en diététique ou hygiène alimentaire
- B. Savoirs ou savoir-faire liées à la transformation des produits du terroir
- A. Savoirs ou savoir-faire liées à la production ou à la récolte des produits du terroir

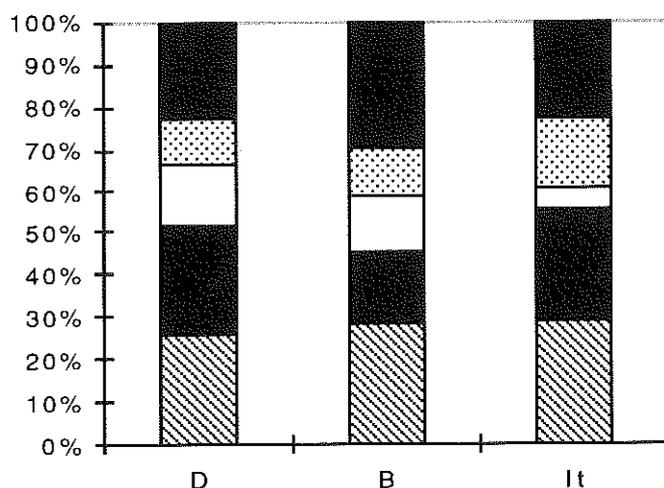
Plus de la moitié des types de participations des enfants concerne des savoirs ou savoir-faire liés à la production ou à la transformation des produits du terroir; avec une légère prépondérance des savoirs sur les savoir-faire en Allemagne et en Belgique par rapport à l'Italie où ces 2 points sont équivalents. Les connaissances et savoir-faire concernant la diététique ou l'hygiène alimentaire sont cités comme types de participation par, respectivement, pour l'Allemagne, la Belgique et l'Italie, par 35, 19,3 et 19,4 % des adultes. On remarque qu'un peu plus d'Allemands et d'Italiens que de Belges qui citent des concepts reliants (21,7 et 47,3 contre 8,3). Au niveau des savoir-faire seulement 6,0, 7,4 et 1,4 % des adultes déclarent que les enfants ont utilisés des outils pour acquérir des connaissances en diététique.

2.5. Types de participation en terme de savoir-être toutes animations confondues pour les trois pays

en valeur absolue - en valeur relative (nb d'opinions de la même catégorie / nb de répondants x100)

Les enfants ont participé en terme de savoir-être car	D	B	It
A. Développer des qualités personnelles (patience, respect consignes /contrat, persévérance, connaissance/confiance de/en soi, générosité)	42-50,6	40-37,0	41-55,4
B. Développer son sens social	42-50,6	24-22,2	38-51,35
C. Développer ses sens	22-26,5	18-16,7	8-10,8
D. Développer le lien à l'environnement et le respect de la terre	17-20,5	17-15,7	22-30,0
E. Développer des attitudes: esprit critique, autonomie, participation, responsabilité vis à vis de sa santé	37-44,6	41-38,0	33-44,6
Total de répondants pour chaque pays	83	108	74

Opinion des adultes à propos du type de participation des enfants en terme de savoir-être



- E. Devenir critique, autonome, participatif, responsable vis à vis de sa santé
- ▤ D. Développer le lien à l'environnement et le respect de la terre
- C. Développer ses sens
- B. Développer son sens social
- ▨ A. Devenir patient, respectueux consignes /contrat, persévérant, confiant en soi, généreux

En Allemagne, on obtient autant d'avis concernant les types de participation pour le développement de "qualités personnelles" (exercer sa patience, son respect des consignes, sa confiance en soi, sa générosité) que pour le développement du sens social avec 50,6 % puis, en ordre décroissant, avec 44,6 % des attitudes d'acteur responsable (autonomie, participation, esprit critique, responsabilité vis à vis de sa santé) et ensuite le développement des sens avec 26,5 % et enfin la construction du lien à la terre et du respect de l'environnement avec 20,5 %.

En Belgique, les savoir-être du type autonomie, participation, esprit critique, responsabilité vis à vis de sa santé viennent en premier lieu avec 38,0 % des réponses, puis le développement de "qualités personnelles" (37,0 %), puis le développement du sens social avec 22,2 %, puis le développement des sens avec 16,7 % et enfin la construction du lien à la terre et du respect de l'environnement avec 15,7 %.

En Italie, comme en Allemagne, ce sont le développement de "qualités personnelles" (exercer sa patience, son respect des consignes, sa confiance en soi, sa générosité) avec 55,4%, le développement du sens social avec 51,35 %, puis des attitudes d'acteur responsable (autonomie, participation, esprit critique, responsabilité vis à vis de sa santé) avec 44,6 %, qui viennent en tête des opinions. Ensuite, l'on trouve 30% d'avis concernant la construction du lien à la terre et du respect de l'environnement et enfin le développement des sens avec 10,8 %.

Comparaison des 3 pays

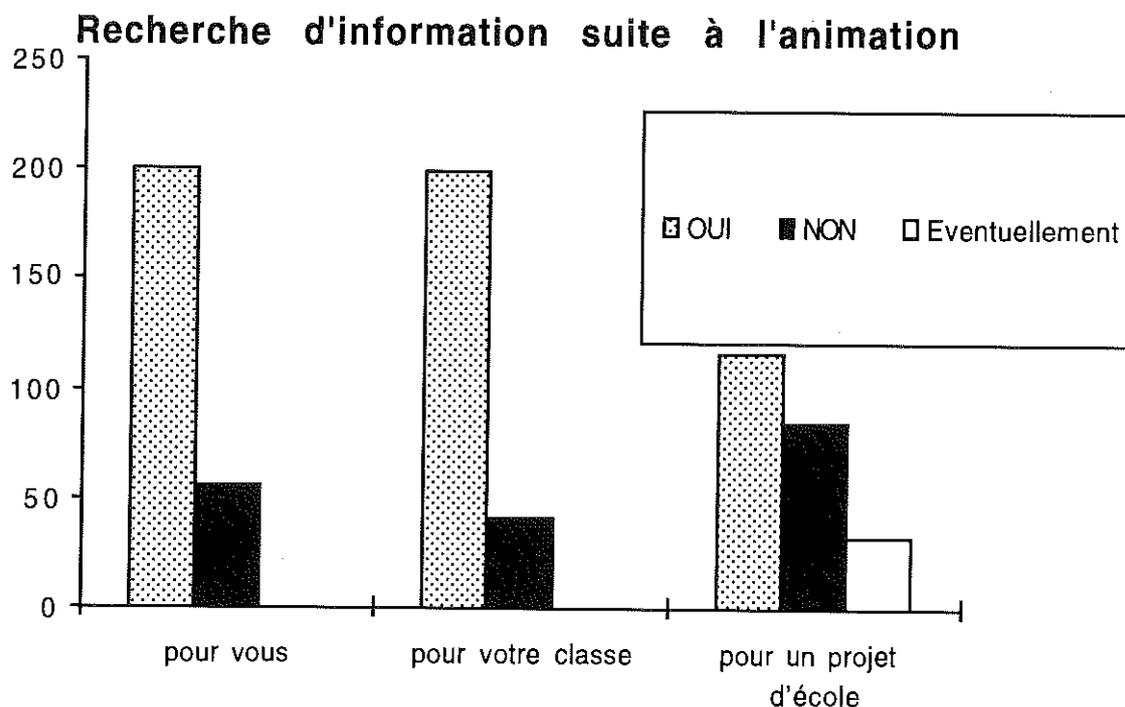
En ce qui concerne la participation des enfants en terme de savoir-être on obtient des quantités d'opinions, de la part des adultes, comparables, dans les trois pays, pour l'éducation à l'autonomie avec des pourcentages de réponses allant de 38,0 à 44,6 % du total de répondants pour chaque pays; le développement de "qualités personnelles" et le développement du sens social sont, ensuite, avec de petites différences, les deux tendances prioritaires suivantes. Pour les deux critères restants, les adultes allemands évoquant le développement des sens sont proportionnellement un peu plus nombreux que les belges ou Italiens. Par contre pour le développement du lien à la terre et du respect de l'environnement les Italiens viennent en tête devant les allemands et les belges.

2.6.L'animation donne-t-elle envie de rechercher de l'information?

Les données représentent le nombre de personnes qui ont répondu par "oui" ou par "non" ou par "éventuellement", toutes animations confondues et tous pays confondus, aux questions suivantes:

- 1) Suite à cette animation avez-vous envie de rechercher de l'information pour vous?
- 2) Suite à cette animation avez-vous envie de rechercher de l'information pour votre classe?
- 3) Suite à cette animation avez-vous envie de rechercher de l'information pour un projet d'école??

Suite à cette animation avez-vous envie de rechercher de l'information	pour vous ?	pour votre classe ?	pour un projet d'école ?
OUI	200	199	116
NON	55	41	85
Eventuellement			33
Pas de réponse	10	25	31



Chiffres donnés pour les 3 pays confondus
 Nombre de répondants: 265

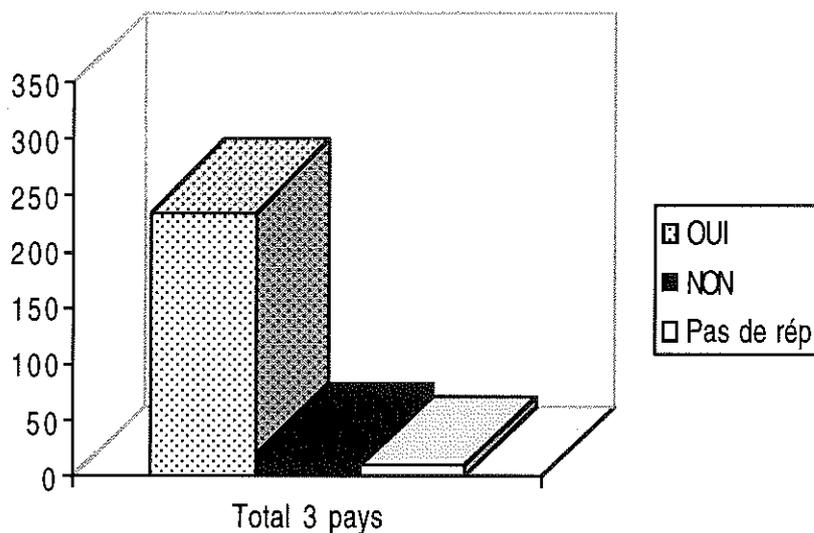
Pour les trois pays confondus, on constate qu' une grande majorité d'adultes, suite à l'activité , ont envie de rechercher des informations pour eux-mêmes ou pour leur classe ou groupe d'enfants, concernant l'éducation nutritionnelle. Pour entamer un projet d'école le nombre diminue, mais ceci s'explique en partie parce qu'une partie des répondants ne sont pas des enseignants.

2.7. Exploitation de l'activité

2.7.1. Possibilité d'exploitation

Les animations peuvent-elles être exploitées en classe?	Total 3 pays
OUI	236
NON	20
Pas de rép	9

Opinion des adultes par rapport à la possibilité d'exploiter l'animation en classe



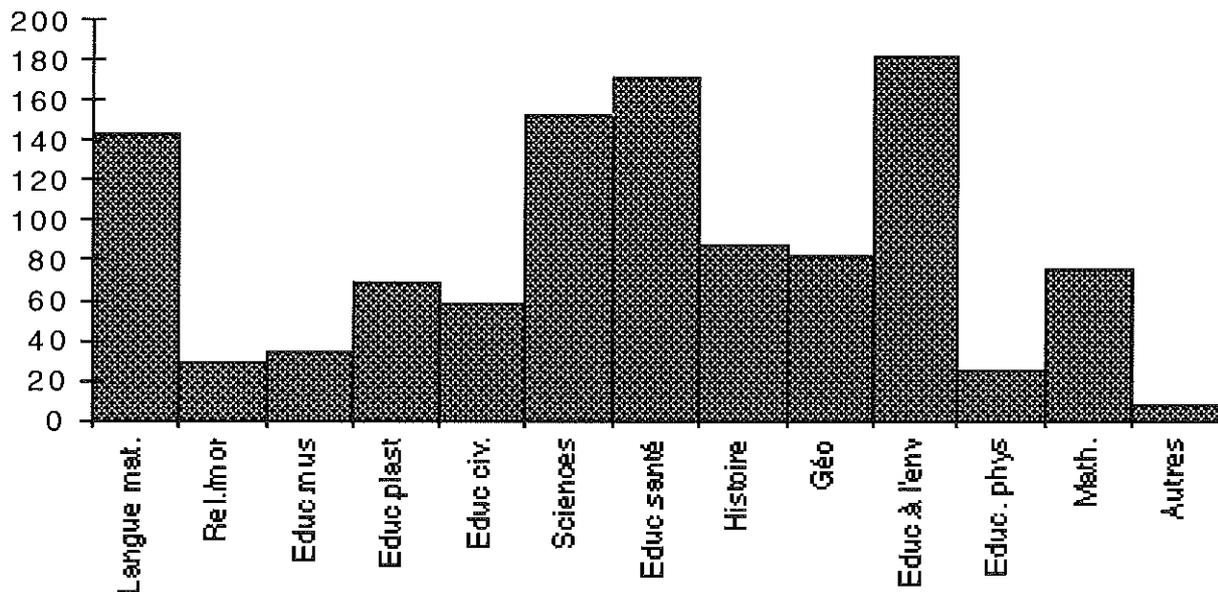
Pour les trois pays confondus, on constate qu' une grande majorité d'adultes, suite à l'activité , estiment que l'animation peut-être développée à l'école.

2.7.2. Domaine d'exploitation

Chiffres donnés pour les 3 pays

Dans quels domaines?	Total 3 pays
Langue maternelle	143
Religion morale	30
Education musicale	34
Education plastique	69
Education à la citoyenneté	58
Sciences	152
Education à la santé	171
Histoire	87
Géographie	82
Education à l'environnement	181
Education physique	25
Mathématique	75
Autres	8

Opinion des adultes par rapport aux domaines d'exploitation de l'animation pour les 3 pays



Si l'on examine l'ensemble des réponses des 3 pays, les domaines d'exploitation les plus cités sont, en ordre décroissant, l'éducation à l'environnement, l'éducation à la santé, les sciences, la langue maternelle et les mathématiques.

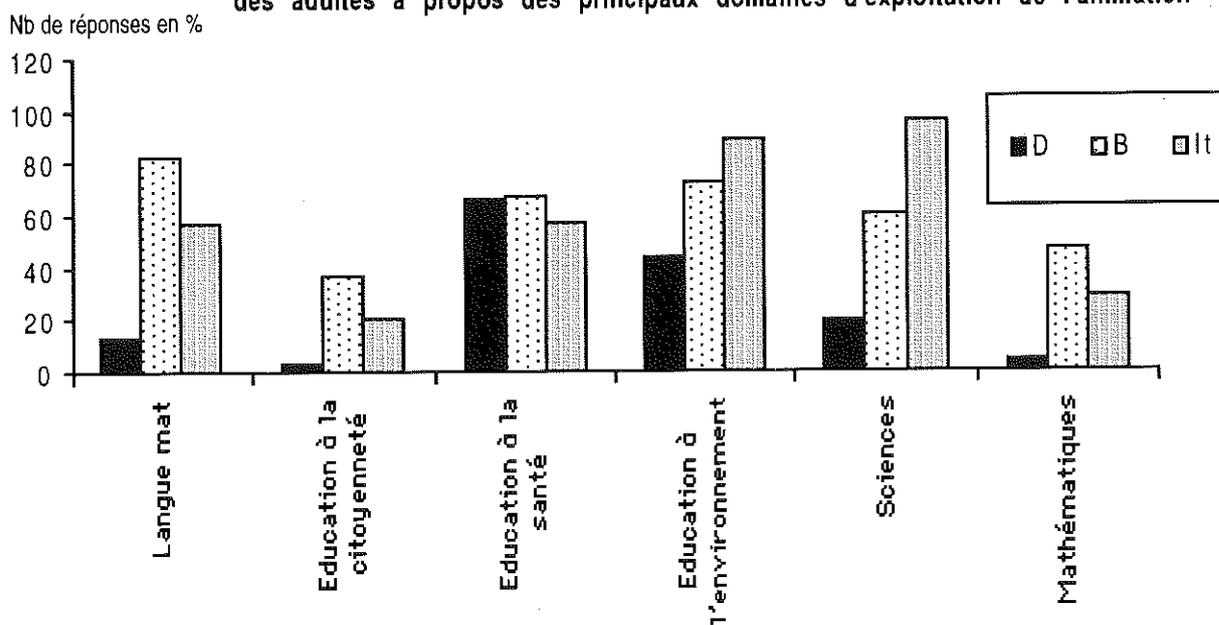
Afin de voir si des différences existaient d'un pays à l'autre nous avons extrait les résultats par pays et par discipline.

Comparaison des principaux domaines d'exploitation dans les 3 pays

Données exprimées en valeur absolue et en valeur relative (Les pourcentages sont calculés en divisant le nombre de réponses par catégorie par le total de répondants pour chaque pays)

Domaine d'exploitation possibles	D	B	It
Langue mat	11- 13,2	89 - 82,4	43 - 58,1
Education à la citoyenneté	3 - 3,6	40 - 37,0	15 - 20,3
Education à la santé	55 - 66,3	73 - 67,5	43 - 58,1
Education à l'environnement	37 - 44,5	78 - 72,2	66 - 89,1
Sciences	16 - 19,2	65 - 60,2	71- 96,0
Mathématiques	4 - 4,8	50 - 46,2	21- 28,3
Nombre de oui	59 - 71,8	103 - 95,3	74 - 74
NON	18 - 21,7	2 - 1,9	0 - 0
pas de réponse	6 - 7,2	3 - 2,8	0 - 0
Total de répondants pour chaque pays	83	108	74

Comparaison entre les pays des opinions des adultes à propos des principaux domaines d'exploitation de l'animation



Seule l'éducation à la santé fait l'unanimité avec des pourcentages de réponses par pays, compris entre 58,1 et 67,5 %.

Sinon, en **Italie**, on obtient relativement plus de réponses que dans les autres pays pour les sciences (96%) et l'éducation à l'environnement (89,1%) qui sont placées avant l'éducation à la santé.

En **Belgique**, c'est la langue maternelle qui vient en premier lieu (82,4%), suivie par l'éducation à l'environnement (72,2) puis l'éducation à la santé (67,5 %).

En **Allemagne**, c'est l'éducation à la santé (66,3 %) qui vient en premier lieu, suivie par l'éducation à l'environnement (44,5 %). Les autres domaines d'exploitation sont nettement moins cités que dans les autres pays.

2.8. Désirs de vivre d'autres animations

voudriez-vous voir développer d'autres sujets en éd.nutritionnelle?	Total 3 pays
OUI	113
NON	116
total répondant	265

En ce qui concerne les avis sur le développement d'autres activités à la City Farm, on constate un nombre de oui égal au nombre de non. Ceci peut signifier plusieurs choses. D'une part, que la City Farm offre déjà suffisamment d'activités d'éducation nutritionnelle (cités par certains) ou que, d'autres part, les adultes n'imaginent pas tous, tout ce que l'on pourrait faire en éducation nutritionnelle dans une City Farm ou que, enfin, ils estiment que la City Farm rempli déjà au maximum sa spécificité en matière d'éducation nutritionnelle.

Quels autres sujets d'éducation nutritionnelles voudriez-vous voir développés?	Total 3 pays
B. Transformation des produits du terroir	38
D. Acquisition de connaissances en diététique	38
A. Découverte des produits du terroir	30
E. Utilisation d'outils permettant d'acquérir des connaissance en diététique ou de mieux choisir son alimentation	24
C. Mise en évidence des concepts reliants	16
G.. Aspect ayant trait à la consommation	13
H. Autres	8
F. Connaissance du corps et médecine douce	6

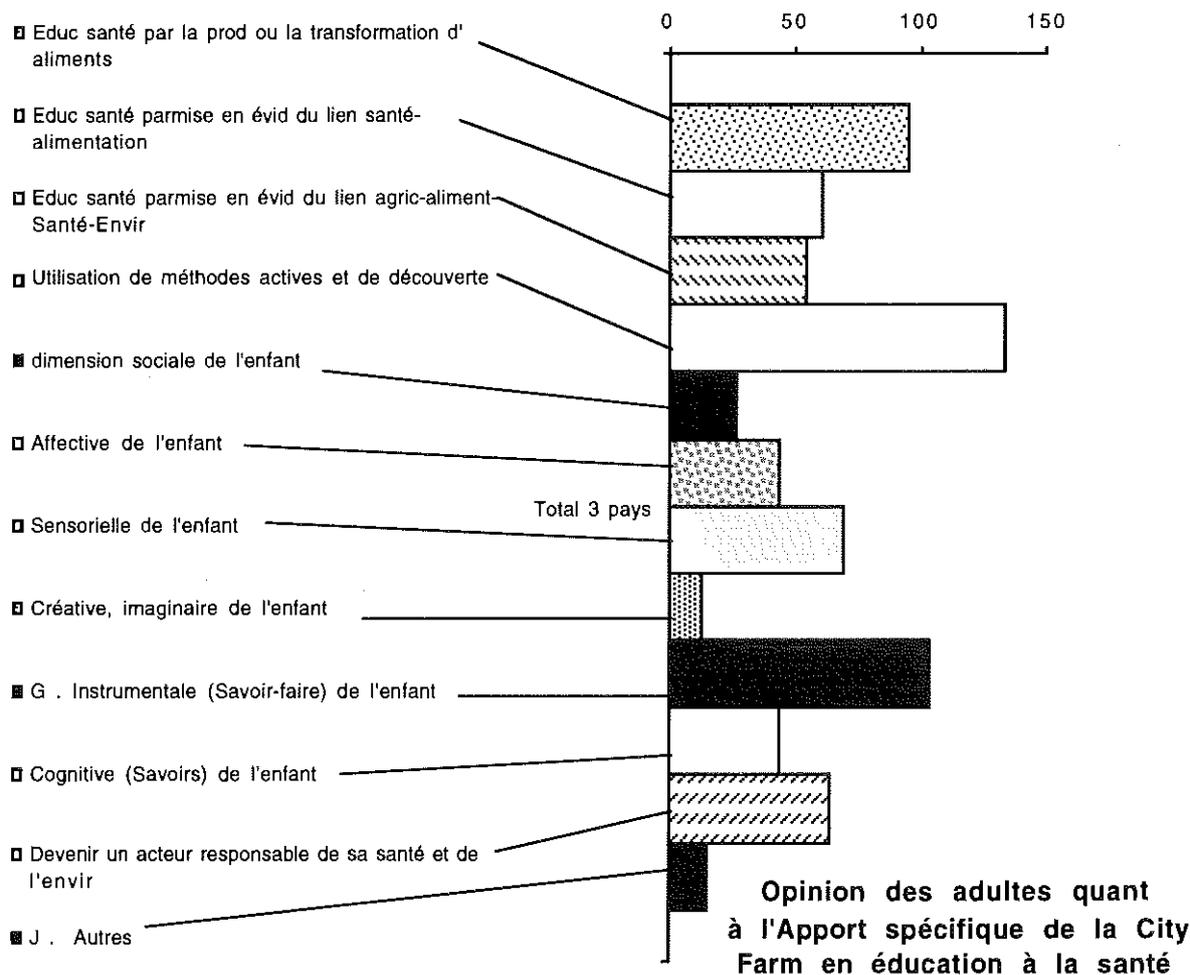
Outre des aspects déjà très présents dans les City Farms, à savoir ce qui concerne les produits de la terre, on constate des demandes pour des activités ayant trait à la diététique, puis, des animations mettant en jeu des concepts ou ayant trait à la consommation. Quelques personnes ont des demandes par rapport à la connaissance du corps ou aux médecines douces.

2.9. Opinions des adultes concernant l'apport spécifique de la City Farm en éducation nutritionnelle

en valeur absolue et en valeur relative calculée en divisant le nombre d'avis d'une catégorie par le nombre total de répondants dans le pays concerné X 100.

Quel est l'apport spécifique de la City Farm en éducation nutritionnelle?	D	B	I	Total 3 pays
A1. Education à la santé par la prod ou la transformation de produits alimentaires y compris cuisine	13 15,7	43 38,9	39 52,7	95
A2. Education à la santé par la construction du lien santé-alimentation (diététique, choix de consommation)	11 13,2	33 30,6	17 23,0	61
A3. Education à la santé par la construction du lien agriculture-alimentation-Santé-Environnement (+approche pluridisciplinaire)	5 6,0	25 23,1	24 32,4	54
B. Utilisation de méthodes actives et de découverte (concerne la construction des savoirs par une expérience concrète)	31 37,3	59 54,6	43 58,1	133
C. Prise en compte de la dimension sociale de l'enfant	12-14,5	9-8,3	6-8,1	27
D. Prise en compte de la dimension affective de l'enfant	12-14,5	16-14,8	15-20,3	43
E. Prise en compte de la dimension sensorielle de l'enfant	16-19,3	26-24,1	27-36,5	69
F. Prise en compte de la dimension créative, imaginaire de l'enfant	5-6,0	2-1,8	6-8,1	13
G. Prise en compte de la dimension instrumentale (savoir-faire) de l'enfant	34 41,0	37 34,3	32 43,2	103
H. Prise en compte de la dimension cognitive (savoirs) de l'enfant	11-13,3	10-9,3	22-29,7	43
I. Développement d'attitudes favorable à la santé et à l'environnement: autonomie, sens critique, respect, responsabilité, participation	16 19,3	27 25,0	21 28,4	64
J. Autres	0	2-1,8	13-17,6	15

Opinion des adultes pour les 3 pays réunis en valeur absolue



Analyse de l'apport de la City Farm en éducation nutritionnelle pour les trois pays confondus

Le fait que la City Farm utilise des méthodes actives et de découverte et construit les savoirs par une expérience concrète (133/265) vient en premier lieu, ensuite vient le fait que la City Farm tient compte de la dimension instrumentale de l'enfant (cf manipuler, fabriquer, travailler avec ses mains) (103/265) puis le fait qu'elle éduque les enfants à la santé par la production et la transformation des produits du terroir (95/265). Ensuite, les avis se classent de la manière suivante:

La City Farm permet à l'enfant d'utiliser ses sens (69/265)

Développement d'attitudes favorable à la santé et à l'environnement: autonomie, sens critique, respect, responsabilité, participation (64/265)

Education à la santé par la construction du lien santé-alimentation (diététique, choix de consommation) (61/265)

Education à la santé par la construction du lien agriculture-alimentation-Santé-Environnement (+approche pluridisciplinaire) (54/265)

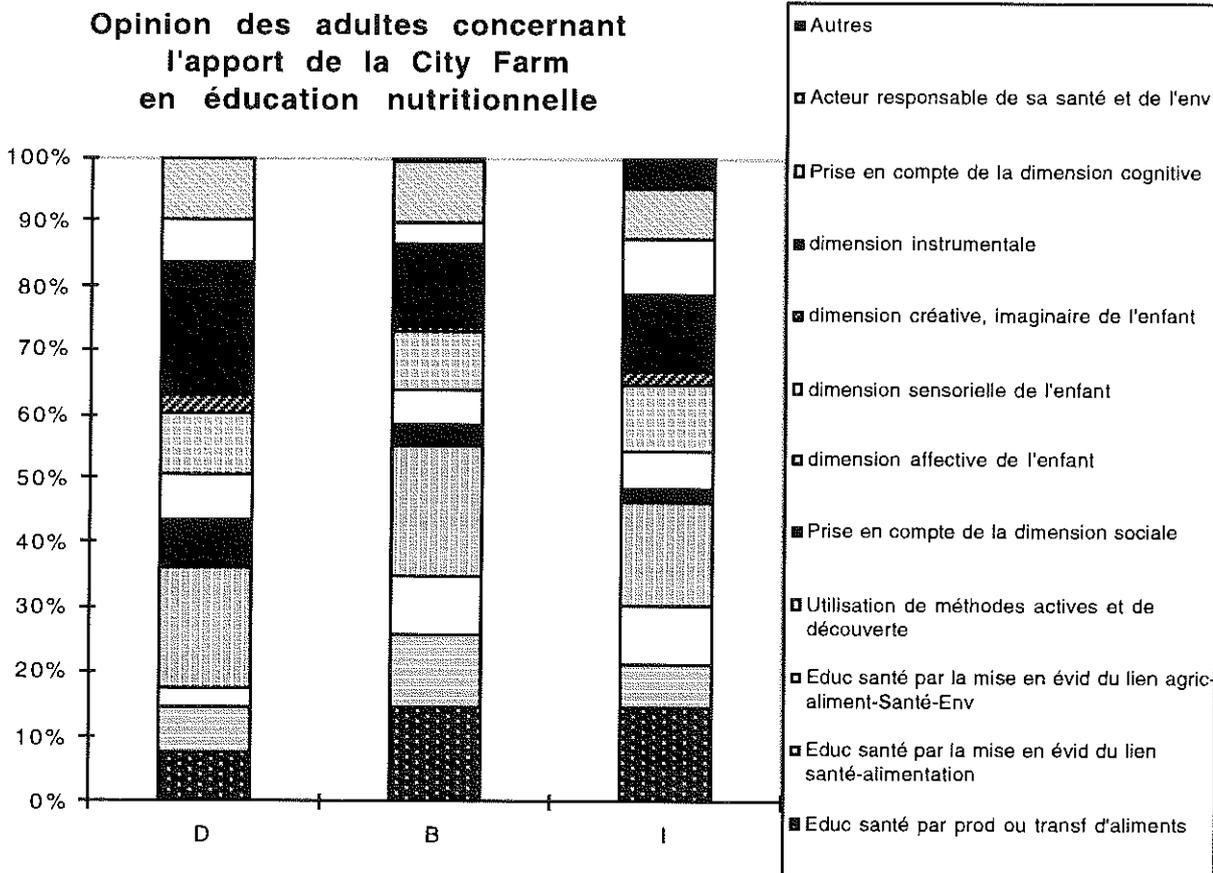
Prise en compte de la dimension affective et cognitive (savoirs) de l'enfant (43/265)

Prise en compte de la dimension sociale de l'enfant (27/265)

Autres réponses (15/265)

Prise en compte de la dimension créative de l'enfant (13/265)

Comparaison des valeurs relatives obtenues pour chaque pays



On remarque des avis proportionnellement plus nombreux en ce qui concerne l'utilisation de méthodes actives ainsi que l'éducation à la santé par la construction du lien agriculture-alimentation- santé-environnement, en Belgique et en Italie qu'en Allemagne. Mais, par contre, chez les City Farmers allemands des opinions un peu plus nombreuses en ce qui concerne la prise en compte de la dimension instrumentale.

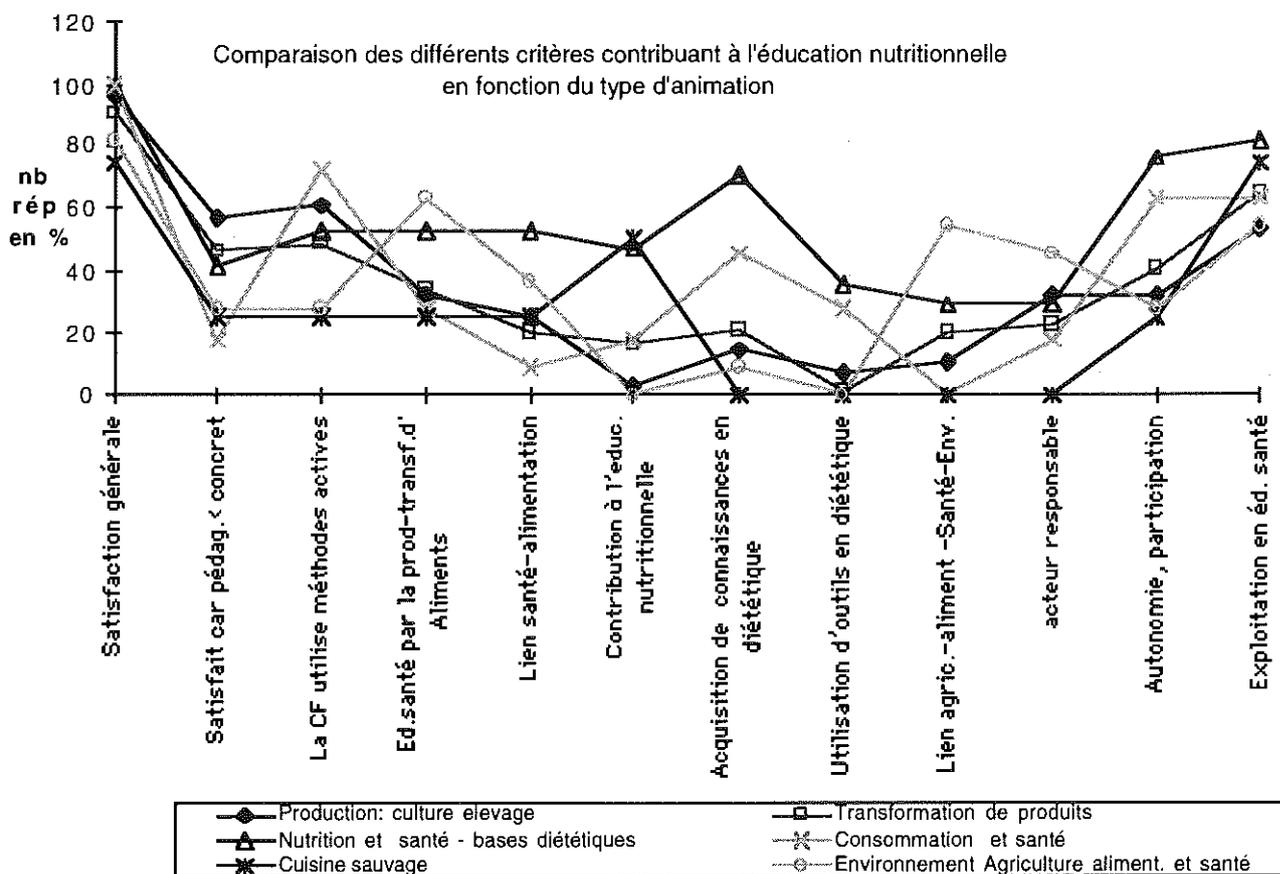
Ceci ne veut pas dire que ces apports existent moins dans l'un ou l'autre pays mais plutôt que les personnes ont cité ce qui leur semblait le plus frappant étant donné que la question posée était une question ouverte embrassant un champ assez large.

2.10. Contribution à l'éducation nutritionnelle en fonction du type d'animation

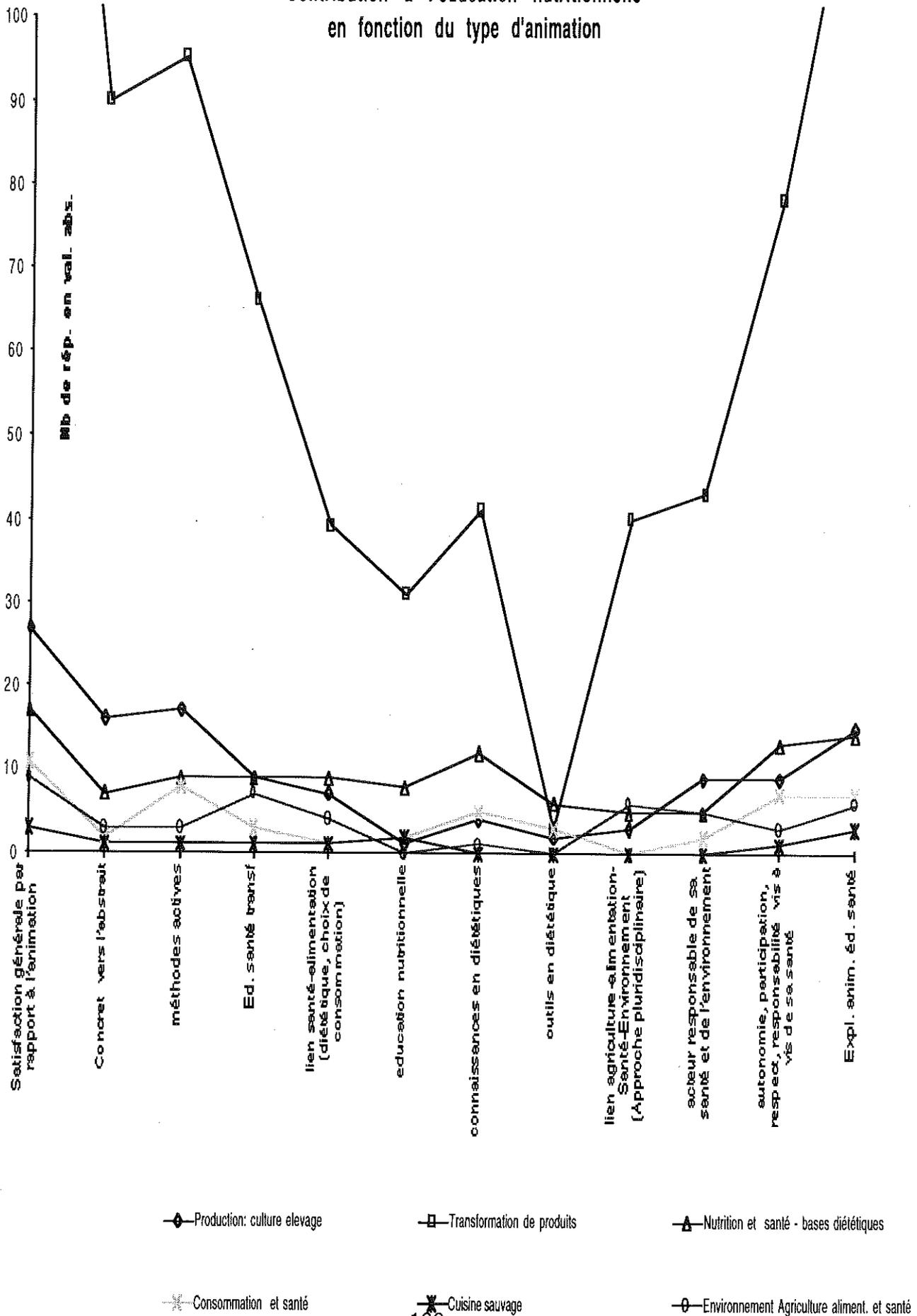
Contribution exprimée en valeurs absolues et en valeurs relatives.

Les pourcentages sont calculés en prenant le nombre de réponses pour une catégorie, divisé par le nombre total d'animations par type d'animation, multiplié par 100.

Contribution à l'éducation nutritionnelle en fonction du type d'animation	Production: culture elevage	Transformation de produits	Nutrition et santé - bases diétét.	Consommation et santé	Cuisine sauvage	Env. Agric. aliment. santé
nb d'anim. par type	28	194	17	11	4	11
Satisfaction générale par rapport à l'animation	27-96,4	177-91,2	17-100	11-100	3-75	9-81,8
Satisfait car utilisation d'une pédagogie de la découverte qui part du concret vers l'abstrait	16-57,1	90-46,4	7-41,1	2-18,2	1-25	3-27,3
La City Farm utilise des méthodes actives et de découverte (construction des savoirs par une expérience concrète)	17-60,7	95-49,0	9-53,0	8-72,3	1-25	3-27,3
Education à la santé par la prod ou la transformation de produits alimentaires y compris cuisine	9-32,1	66-34,0	9-53,0	3-27,3	1-25	7-63,6
Education à la santé par la construction du lien santé-alimentation (diététique, choix de consommation)	7-25,0	39-20,1	9-53,0	1-9,0	1-25	4-36,4
Participation à l'éducation nutritionnelle	1-3,5	31-16,0	8-53,0	2-18,2	2-50	0
Contribution à l'acquisition de connaissances en diététique	4-14,2	41-21,1	12-70,6	5-45,5	0	1-9,0
Utilisation d'outils en diététique	2-7,1	3-1,5	6-35,3	3-27,3	0	0
Education à la santé par la construction du lien agriculture-alimentation-santé-environnement (approche pluridisciplinaire)	3-10,7	40-20,6	5-29,4	0	0	6-54,6
La City Farm stimule des comportements d'acteur responsable de sa santé et de l'environnement	9-32,1	43-22,6	5-29,4	2-18,2	0	5-45,5
Développement de savoir-être: autonomie, participation, respect, responsabilité vis à vis de sa santé	9-32,1	78-40,2	13-76,5	7-63,6	1-25	3-27,3
Exploitation de l'animation en éd. à la santé	15-53,6	126-65,0	14-82	7-63,6	3-75	6-54,5



Contribution à l'éducation nutritionnelle en fonction du type d'animation



Etant donné que les résultats présentés se basent sur l'ensemble des réponses tous types d'animation confondus, il nous a semblé intéressant d'examiner les résultats en fonction du type d'animations.

Dans le graphique reprenant les résultats en valeur absolue on voit clairement que le type d'animation le plus fréquent est la transformation des produits de la terre .

Les autres animations sont effectuées moins souvent, voire rarement.

Des différences existent en fonction du type d'animation mais, étant donné parfois le petit nombre d'animations, les différences que nous énoncerons doivent être prises comme des tendances.

En effet, par rapport à l'acquisition par les enfants de connaissances en diététique et pour l'éducation à l'autonomie, au respect de sa santé et à la participation, les animations du type **nutrition et santé-bases diététiques et consommation et santé** recueillent de meilleurs résultats.

En ce qui concerne la contribution à l'éducation nutritionnelle des enfants, comme justification de la satisfaction des enseignants, le nombre de réponse est plus élevé pour les animations du type **nutrition et santé-bases diététiques et cuisine sauvage** mais pour des nombres d'animation très faibles.

Pour l'établissement du lien alimentation et santé, c'est le type **nutrition et santé-bases diététiques** qui totalise davantage d'avis.

Les animations qui remportent le plus d'avis positifs concernant une éducation à la santé qui établit le lien agriculture-alimentation-Santé-Environnement, ou encore un apport de la City Farm qui stimule des comportements d'acteur responsable de sa santé et de l'environnement sont les animations du type **environnement, agriculture, alimentation et santé**. Mais à nouveau sur un petit nombre d'animations.

Ceci montre en tout cas la cohérence de notre classement.

De plus, si l'on considère que, de gauche à droite du tableau, on trouve des animations faisant appel à des concepts de plus en plus abstraits (à nuancer pour cuisine sauvage), on constate que la satisfaction des professeurs reste constante et que l'utilisation de méthodes actives restent citées pour **tous les types d'animations**, avec des résultats un peu moins bons pour "**cuisine sauvage**" et "**environnement, agriculture, alimentation et santé**" ou les pourcentages passent en dessous de la barre des 30 %.

De plus, pour tous les types d'animations, il y a convergence à propos de l'utilisation par les City farms d'une pédagogie active, sur base des résultats obtenus grâce à 2 questions:

- 1) "Cette animation a-t-elle répondu à vos attentes? Justifiez "et
- 2) "Quels est l'apport spécifique de la City Farm en éducation nutritionnelle, par rapport à d'autres activités extra-muros".

On constate également que pour tous les types d'animation, une grande majorité des enseignants ou City Farmers sont satisfaits et estiment que l'on peut exploiter l'animation en éducation à la santé.



INDEX DES FERMES D'ANIMATION

INDEX OF THE CITY FARMS

Index: City Farms par pays / per country

Ferme d'Uccle (La)

93 Vieille rue du moulin

1180 Bruxelles

Belgique/ België

email /

Tél/tel: 32 (0)2- 374 18 96

Fax: 32 (0)2- 374 18 96

Coordinateur / coordinator:

Sophie Chawaf

Public

- Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
 Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
 Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
 Non schoolgoing public Public non scolaire
 Family Famille
 Handicapped children Enfants handicapés
 Handicapped adults Adultes handicapés
 Urban public Public urbain
 Semi-urban public Public semi-urbain
 Rural public public rural

Stay - Séjour

- Boarding internat
 Non boarding externat
 School activities activité scolaire
 Leisure timeactivities activité extra scolaire
 Holiday trainees ships stage de vacances
 other Autre

Length - Durée

- One day un jour
 One or two weeks une ou deux semaines
 Regularly de manière récurrente

Educational aims - Finalités éducatives

- Nutritional education Education nutritionnelle
 Environmental education Education relative à l'environnement
 Other Autre
 Consumption education Education à la consommation
 Civic education Education à la citoyenneté
 Health education Education à la santé
 Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Staff / Equipe

- Nombre d'enfants par animateur 1-10
 Number of children per facilitator
 Nombre d'équiv. temps plein
 Number of full-time people 4

Prix / Price (Euro)

- Journée sans repas 2,5
 One day without meal

Ferme du Chant d'Oiseau (La)

520 Rue du Petit Pont

5300 Landenne-sur-Meuse

Belgique/ België

email /

Tél/tel: 32 (0)85-825703

Fax: 32 (0)85-825703

Coordinateur / coordinator:

Françoise Flamand

Public

- Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
 Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
 Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
 Non schoolgoing public Public non scolaire
 Family Famille
 Handicapped children Enfants handicapés
 Handicapped adults Adultes handicapés
 Urban public Public urbain
 Semi-urban public Public semi-urbain
 Rural public public rural

Stay - Séjour

- Boarding internat
 Non boarding externat
 School activities activité scolaire
 Leisure timeactivities activité extra scolaire
 Holiday trainees ships stage de vacances
 other Autre

Length - Durée

- One day un jour
 One or two weeks une ou deux semaines
 Regularly de manière récurrente

Educational aims - Finalités éducatives

- Nutritional education Education nutritionnelle
 Environmental education Education relative à l'environnement
 Other Autre
 Consumption education Education à la consommation
 Civic education Education à la citoyenneté
 Health education Education à la santé
 Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Staff / Equipe

- Nombre d'enfants par animateur 1-10
 Number of children per facilitator
 Nombre d'équiv. temps plein
 Number of full-time people 4

Prix / Price (Euro)

- Journée sans repas 8,8
 One day without meal

Ferme du Parc Maximilien (La)

21 Quai du batelage

1000 Bruxelles

Belgique/ België

email /

Tél/tel: 32(0)2-01 56 09

Fax: 32(0)2-79 60 42

Coordinateur / coordinator:

Kali De Keyzer

Public

- Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
Non schoolgoing public Public non scolaire
Family Famille
Handicapped children Enfants handicapés
Handicapped adults Adultes handicapés
Urban public Public urbain
Semi-urban public Public semi-urbain
Rural public public rural

Stay - Séjour

- Boarding internat
Non boarding externat
School activities activité scolaire
Leisure timeactivities activité extra scolaire
Holiday trainees ships stage de vacances
other Autre

Length - Durée

- One day un jour
One or two weeks une ou deux semaines
Regularly de manière récurrente

Educational aims - Finalités éducatives

- Nutritional education Education nutritionnelle
Environmental education Education relative à l'environnement
Other Autre
Consumption education Education à la consommation
Civic education Education à la citoyenneté
Health education Education à la santé
Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Staff / Equipe

Nombre d'enfants par animateur 11-15
Number of children per facilitator

Nombre d'équiv. temps plein 1
Number of full-time people

Prix / Price (Euro)

Journée sans repas 1
One day without meal

Ferme expérimentale et pédagogique du CARAH

301 rue de l'Agriculture

7800 Ath

Belgique/ België

email /

Tél/tel: 32 (0) 68 -28 29 20

Fax: 32 (0) 68 -28 12 81

Coordinateur / coordinator:

François Semeels

Public

- Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
Non schoolgoing public Public non scolaire
Family Famille
Handicapped children Enfants handicapés
Handicapped adults Adultes handicapés
Urban public Public urbain
Semi-urban public Public semi-urbain
Rural public public rural

Stay - Séjour

- Boarding internat
Non boarding externat
School activities activité scolaire
Leisure timeactivities activité extra scolaire
Holiday trainees ships stage de vacances
other Autre

Length - Durée

- One day un jour
One or two weeks une ou deux semaines
Regularly de manière récurrente

Educational aims - Finalités éducatives

- Nutritional education Education nutritionnelle
Environmental education Education relative à l'environnement
Other Autre
Consumption education Education à la consommation
Civic education Education à la citoyenneté
Health education Education à la santé
Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Staff / Equipe

Nombre d'enfants par animateur 16-20
Number of children per facilitator

Nombre d'équiv. temps plein 15
Number of full-time people

Prix / Price (Euro)

Journée sans repas 2,5
One day without meal

Het Neerhof

2 Neerhofstraat
1700 Dilbeek
Belgique/ België

email /

Tél/tel: 32(0)2-5691445

Fax: 32(0)2-5692651

Coordinateur / coordinator:
Marc De Staercke

Public

Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
Non schoolgoing public Public non scolaire
Family Famille
Handicapped children Enfants handicapés
Handicapped adults Adultes handicapés
Urban public Public urbain
Semi-urban public Public semi-urbain
Rural public public rural

Stay - Séjour

Boarding internat
Non boarding externat
School activities activité scolaire
Leisure timeactivities activité extra scolaire
Holiday trainees ships stage de vacances
other Autre

Length - Durée

One day un jour
One or two weeks une ou deux semaines
Regularly de manière récurrente

Educational aims - Finalités éducatives

Nutritional education Education nutritionnelle
Environmental education Education relative à l'environnement
Other Autre
Consumption education Education à la consommation
Civic education Education à la citoyenneté
Health education Education à la santé
Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Staff / Equipe

Nombre d'enfants par animateur 1-10
Number of children per facilitator
Nombre d'équiv. temps plein
Number of full-time people 12

Prix / Price (Euro)

Journée sans repas 2,5
One day without meal

Kinderboerderij Wilrijk

20 Lievevroukesbosweg
2610 Wilrijk
Belgique/ België

email /

Tél/tel: 32 (0)3-828 48 17

Fax: 32 (0)3-828 48 17

Coordinateur / coordinator:
Karel Van Den

Public

Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
Non schoolgoing public Public non scolaire
Family Famille
Handicapped children Enfants handicapés
Handicapped adults Adultes handicapés
Urban public Public urbain
Semi-urban public Public semi-urbain
Rural public public rural

Stay - Séjour

Boarding internat
Non boarding externat
School activities activité scolaire
Leisure timeactivities activité extra scolaire
Holiday trainees ships stage de vacances
other Autre

Length - Durée

One day un jour
One or two weeks une ou deux semaines
Regularly de manière récurrente

Educational aims - Finalités éducatives

Nutritional education Education nutritionnelle
Environmental education Education relative à l'environnement
Other Autre
Consumption education Education à la consommation
Civic education Education à la citoyenneté
Health education Education à la santé
Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Staff / Equipe

Nombre d'enfants par animateur 10-15
Number of children per facilitator
Nombre d'équiv. temps plein
Number of full-time people 3

Prix / Price (Euro)

Journée sans repas 0
One day without meal

La ferme des enfants

48 Vieille Voie des Tongres
4000 Liège
Belgique/ België

email /

Tél/tel: 32 (0)4- 226 18 52

Fax: 32 (0)4 -226 18 52

Coordinateur / coordinator:
Isabelle Dhantinne

Public

Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
Non schoolgoing public Public non scolaire
Family Famille
Handicapped children Enfants handicapés
Handicapped adults Adultes handicapés
Urban public Public urbain
Semi-urban public Public semi-urbain
Rural public public rural

Educational aims - Finalités éducatives

Nutritional education Education nutritionnelle
Environmental education Education relative à l'environnement
Other Autre
Consumption education Education à la consommation
Civic education Education à la citoyenneté
Health education Education à la santé
Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Stay - Séjour

Boarding internat
Non boarding externat
School activities activité scolaire
Leisure timeactivities activité extra scolaire
Holiday trainees ships stage de vacances
other Autre

Length - Durée

One day un jour
One or two weeks une ou deux semaines
Regularly de manière récurrente

Staff / Equipe

Nombre d'enfants par animateur 11-15
Number of children per facilitator

Nombre d'équiv. temps plein 6
Number of full-time people

Prix / Price (Euro)

Journée sans repas 7
One day without meal

La Ferme du Monceau, asbl La Boîte à Couleurs

6642 Juseret
Belgique/ België

email monceau@skynet.be

www.ful.ac.be/hotes/monceau

Tél/tel: 32(0)61- 25 57 51

Fax: 32(0)61- 25 60 57

Coordinateur / coordinator:
Claire Blerot

Public

Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
Non schoolgoing public Public non scolaire
Family Famille
Handicapped children Enfants handicapés
Handicapped adults Adultes handicapés
Urban public Public urbain
Semi-urban public Public semi-urbain
Rural public public rural

Educational aims - Finalités éducatives

Nutritional education Education nutritionnelle
Environmental education Education relative à l'environnement
Other Autre
Consumption education Education à la consommation
Civic education Education à la citoyenneté
Health education Education à la santé
Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Stay - Séjour

Boarding internat
Non boarding externat
School activities activité scolaire
Leisure timeactivities activité extra scolaire
Holiday trainees ships stage de vacances
other Autre

Length - Durée

One day un jour
One or two weeks une ou deux semaines
Regularly de manière récurrente

Staff / Equipe

Nombre d'enfants par animateur 1-10
Number of children per facilitator

Nombre d'équiv. temps plein 9,5
Number of full-time people

Prix / Price (Euro)

Journée sans repas 7,5
One day without meal

La Ferme équestre

30 Avenue des Arts
1348 Belgique
Belgique/ België

www.fermeequestre.be

email /

Tél/tel: 32 (0)10-452474

Fax: 32 (0)2-353 24 99

Coordinateur / coordinator:

Public

- | | |
|-------------------------|---|
| Nursery school pupils | <input checked="" type="checkbox"/> Elèves de l'enseignement maternel |
| Primary school pupils | <input checked="" type="checkbox"/> Elèves de l'enseignement primaire |
| Secondary school pupils | <input type="checkbox"/> Elèves de l'enseignement secondaire |
| Non schoolgoing public | <input checked="" type="checkbox"/> Public non scolaire |
| Family | <input checked="" type="checkbox"/> Famille |
| Handicapped children | <input checked="" type="checkbox"/> Enfants handicapés |
| Handicapped adults | <input type="checkbox"/> Adultes handicapés |
| Urban public | <input checked="" type="checkbox"/> Public urbain |
| Semi-urban public | <input checked="" type="checkbox"/> Public semi-urbain |
| Rural public | <input checked="" type="checkbox"/> public rural |

Stay - Séjour

- | | |
|------------------------|---|
| Boarding | <input type="checkbox"/> internat |
| Non boarding | <input checked="" type="checkbox"/> externat |
| School activities | <input checked="" type="checkbox"/> activité scolaire |
| Leisure timeactivities | <input checked="" type="checkbox"/> activité extra scolaire |
| Holiday trainees ships | <input checked="" type="checkbox"/> stage de vacances |
| other | <input type="checkbox"/> Autre |

Length - Durée

- | | |
|------------------|---|
| One day | <input checked="" type="checkbox"/> un jour |
| One or two weeks | <input checked="" type="checkbox"/> une ou deux semaines |
| Regularly | <input checked="" type="checkbox"/> de manière récurrente |

Educational aims - Finalités éducatives

- | | |
|-------------------------|--|
| Nutritional education | <input checked="" type="checkbox"/> Education nutritionnelle |
| Environmental education | <input checked="" type="checkbox"/> Education relative à l'environnement |
| Other | <input type="checkbox"/> Autre |
| Consumption education | <input checked="" type="checkbox"/> Education à la consommation |
| Civic education | <input type="checkbox"/> Education à la citoyenneté |
| Health education | <input checked="" type="checkbox"/> Education à la santé |
| Socio-educative work | <input checked="" type="checkbox"/> Travail relationnel/socio-éduc |

Staff / Equipe

- Nombre d'enfants par animateur 10
Number of children per facilitator
Nombre d'équiv. temps plein
Number of full-time people 8

Prix / Price (Euro)

- Journée sans repas 7,5
One day without meal

La Ferme Nos Pilifs

347 Trassersweg
1120 Buxelles
Belgique/ België

www.hebel.net/pilifs

email pilifs@hebel.net

Tél/tel: 32(0)2-62 11 06

Fax: 32(0)2-68 62 84

Coordinateur / coordinator:

Pascal Cotteels

Public

- | | |
|-------------------------|---|
| Nursery school pupils | <input checked="" type="checkbox"/> Elèves de l'enseignement maternel |
| Primary school pupils | <input checked="" type="checkbox"/> Elèves de l'enseignement primaire |
| Secondary school pupils | <input type="checkbox"/> Elèves de l'enseignement secondaire |
| Non schoolgoing public | <input checked="" type="checkbox"/> Public non scolaire |
| Family | <input type="checkbox"/> Famille |
| Handicapped children | <input checked="" type="checkbox"/> Enfants handicapés |
| Handicapped adults | <input type="checkbox"/> Adultes handicapés |
| Urban public | <input checked="" type="checkbox"/> Public urbain |
| Semi-urban public | <input checked="" type="checkbox"/> Public semi-urbain |
| Rural public | <input type="checkbox"/> public rural |

Stay - Séjour

- | | |
|------------------------|--|
| Boarding | <input type="checkbox"/> internat |
| Non boarding | <input checked="" type="checkbox"/> externat |
| School activities | <input type="checkbox"/> activité scolaire |
| Leisure timeactivities | <input type="checkbox"/> activité extra scolaire |
| Holiday trainees ships | <input type="checkbox"/> stage de vacances |
| other | <input type="checkbox"/> Autre |

Length - Durée

- | | |
|------------------|--|
| One day | <input checked="" type="checkbox"/> un jour |
| One or two weeks | <input checked="" type="checkbox"/> une ou deux semaines |
| Regularly | <input type="checkbox"/> de manière récurrente |

Educational aims - Finalités éducatives

- | | |
|-------------------------|--|
| Nutritional education | <input checked="" type="checkbox"/> Education nutritionnelle |
| Environmental education | <input checked="" type="checkbox"/> Education relative à l'environnement |
| Other | <input type="checkbox"/> Autre |
| Consumption education | <input checked="" type="checkbox"/> Education à la consommation |
| Civic education | <input type="checkbox"/> Education à la citoyenneté |
| Health education | <input type="checkbox"/> Education à la santé |
| Socio-educative work | <input type="checkbox"/> Travail relationnel/socio-éduc |

Staff / Equipe

- Nombre d'enfants par animateur 16 - 20
Number of children per facilitator
Nombre d'équiv. temps plein
Number of full-time people 1

Prix / Price (Euro)

- Journée sans repas 3,75
One day without meal

La Prairie

121 de la Vellerie

7700 Mouscron

Belgique/ België

<http://www.ful.ac.be/hotes/laprairie>

Tél/tel: 32(0)56 -34 20 44

Fax: 32(0)56 -34 20 44

email la.prairie@skynet.be

Coordinateur / coordinator:

Bernard Herlin

Public

Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
Non schoolgoing public Public non scolaire
Family Famille
Handicapped children Enfants handicapés
Handicapped adults Adultes handicapés
Urban public Public urbain
Semi-urban public Public semi-urbain
Rural public public rural

Stay - Séjour

Boarding internat
Non boarding externat
School activities activité scolaire
Leisure timeactivities activité extra scolaire
Holiday trainees ships stage de vacances
other Autre

Length - Durée

One day un jour
One or two weeks une ou deux semaines
Regularly de manière récurrente

Educational aims - Finalités éducatives

Nutritional education Education nutritionnelle
Environmental education Education relative à l'environnement
Other Autre
Consumption education Education à la consommation
Civic education Education à la citoyenneté
Health education Education à la santé
Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Staff / Equipe

Nombre d'enfants par animateur 1-10
Number of children per facilitator

Nombre d'équiv. temps plein 15
Number of full-time people

Prix / Price (Euro)

Journée sans repas 6,5
One day without meal

Le Fagotin

10 Roua

4987 Stoumont

Belgique/ België

<http://www.ful.ac.be/hotes/fagotin>

Tél/tel: 32 (0)80-78 63 46

Fax: 32 (0)80-78 63 46

email Fagotin@skynet.be

Coordinateur / coordinator:

Bernadette Abras

Public

Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
Non schoolgoing public Public non scolaire
Family Famille
Handicapped children Enfants handicapés
Handicapped adults Adultes handicapés
Urban public Public urbain
Semi-urban public Public semi-urbain
Rural public public rural

Stay - Séjour

Boarding internat
Non boarding externat
School activities activité scolaire
Leisure timeactivities activité extra scolaire
Holiday trainees ships stage de vacances
other Autre

Length - Durée

One day un jour
One or two weeks une ou deux semaines
Regularly de manière récurrente

Educational aims - Finalités éducatives

Nutritional education Education nutritionnelle
Environmental education Education relative à l'environnement
Other Autre
Consumption education Education à la consommation
Civic education Education à la citoyenneté
Health education Education à la santé
Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Staff / Equipe

Nombre d'enfants par animateur 1-10
Number of children per facilitator

Nombre d'équiv. temps plein 5
Number of full-time people

Prix / Price (Euro)

Journée sans repas 8
One day without meal

Le Petit Foriest, Centre d'Education à l'Environnement de la Commune de Woluwe- Saint- Lambert

1 Petit Foriest
1472 Vieux-Genappe

Tél/tel: 32 (0)67 -79 01 12

Fax: 32 (0)67- 79 05 76

Belgique/ België

email petit.foriest@skynet.be

Coordinateur / coordinator:

http://www.ful.ac.be/hotes/petitforiest

Danielle Marvel

Public

- Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
 Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
 Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
 Non schoolgoing public Public non scolaire
 Family Famille
 Handicapped children Enfants handicapés
 Handicapped adults Adultes handicapés
 Urban public Public urbain
 Semi-urban public Public semi-urbain
 Rural public public rural

Stay - Séjour

- Boarding internat
 Non boarding externat
 School activities activité scolaire
 Leisure timeactivities activité extra scolaire
 Holiday trainees ships stage de vacances
 other Autre

Length - Durée

- One day un jour
 One or two weeks une ou deux semaines
 Regularly de manière récurrente

Educational aims - Finalités éducatives

- Nutritional education Education nutritionnelle
 Environmental education Education relative à l'environnement
 Other Autre
 Consumption education Education à la consommation
 Civic education Education à la citoyenneté
 Health education Education à la santé
 Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Staff / Equipe

- Nombre d'enfants par animateur 8 - 25
 Number of children per facilitator
 Nombre d'équiv. temps plein 7
 Number of full-time people

Prix / Price (Euro)

- Journée sans repas 6 ou/ or 8
 One day without meal

Schoolhoeve De Campagne

14 Gijzelstraat
9031 Drongen
Belgique/ België

email /

Tél/tel: 32(0)9-2276024

Fax: 32(0)9-2362510

Coordinateur / coordinator:

Marie-Thérèse Van Lierde

Public

- Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
 Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
 Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
 Non schoolgoing public Public non scolaire
 Family Famille
 Handicapped children Enfants handicapés
 Handicapped adults Adultes handicapés
 Urban public Public urbain
 Semi-urban public Public semi-urbain
 Rural public public rural

Stay - Séjour

- Boarding internat
 Non boarding externat
 School activities activité scolaire
 Leisure timeactivities activité extra scolaire
 Holiday trainees ships stage de vacances
 other Autre

Length - Durée

- One day un jour
 One or two weeks une ou deux semaines
 Regularly de manière récurrente

Educational aims - Finalités éducatives

- Nutritional education Education nutritionnelle
 Environmental education Education relative à l'environnement
 Other Autre
 Consumption education Education à la consommation
 Civic education Education à la citoyenneté
 Health education Education à la santé
 Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Staff / Equipe

- Nombre d'enfants par animateur 20
 Number of children per facilitator
 Nombre d'équiv. temps plein 10
 Number of full-time people

Prix / Price (Euro)

- Journée sans repas 0
 One day without meal

't Heuvelhoeveke

24 Den Heuvel
2970 Antwerpen (Schilde)
Belgique/ België

email /

Tél/tel: 32(0)3-3859271

Fax: /

Coordinateur / coordinator:
Frank Vekemans

Public

Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
Non schoolgoing public Public non scolaire
Family Famille
Handicapped children Enfants handicapés
Handicapped adults Adultes handicapés
Urban public Public urbain
Semi-urban public Public semi-urbain
Rural public public rural

Stay - Séjour

Boarding internat
Non boarding externat
School activities activité scolaire
Leisure timeactivities activité extra scolaire
Holiday trainees ships stage de vacances
other Autre

Length - Durée

One day un jour
One or two weeks une ou deux semaines
Regularly de manière récurrente

Educational aims - Finalités éducatives

Nutritional education Education nutritionnelle
Environmental education Education relative à l'environnement
Other Autre
Consumption education Education à la consommation
Civic education Education à la citoyenneté
Health education Education à la santé
Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Staff / Equipe

Nombre d'enfants par animateur 1-10
Number of children per facilitator
Nombre d'équiv. temps plein
Number of full-time people 0

Prix / Price (Euro)

Journée sans repas /
One day without meal

Van Cle

11 Moteweg
8510 Marke
Belgique/ België

email /

Tél/tel: 32(0)56-210324

Fax: 32(0)56-228353

Coordinateur / coordinator:
Peter Lowagie

Public

Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
Non schoolgoing public Public non scolaire
Family Famille
Handicapped children Enfants handicapés
Handicapped adults Adultes handicapés
Urban public Public urbain
Semi-urban public Public semi-urbain
Rural public public rural

Stay - Séjour

Boarding internat
Non boarding externat
School activities activité scolaire
Leisure timeactivities activité extra scolaire
Holiday trainees ships stage de vacances
other Autre

Length - Durée

One day un jour
One or two weeks une ou deux semaines
Regularly de manière récurrente

Educational aims - Finalités éducatives

Nutritional education Education nutritionnelle
Environmental education Education relative à l'environnement
Other Autre
Consumption education Education à la consommation
Civic education Education à la citoyenneté
Health education Education à la santé
Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Staff / Equipe

Nombre d'enfants par animateur 16-20
Number of children per facilitator
Nombre d'équiv. temps plein
Number of full-time people 6

Prix / Price (Euro)

Journée sans repas 3,5
One day without meal

Abenteuer Spielplatz Fürstfeldbruck

20 Theodor-heuss-Str.
82256 Fürstfeldbruck
Deutschland

email /

Tél/tel: 49(0)8141-34478

Fax: /

Coordinateur / coordinator:
Wencke Semeth

Public

Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
Non schoolgoing public Public non scolaire
Family Famille
Handicapped children Enfants handicapés
Handicapped adults Adultes handicapés
Urban public Public urbain
Semi-urban public Public semi-urbain
Rural public public rural

Educational aims - Finalités éducatives

Nutritional education Education nutritionnelle
Environmental education Education relative à l'environnement
Other Autre
Consumption education Education à la consommation
Civic education Education à la citoyenneté
Health education Education à la santé
Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Stay - Séjour

Boarding internat
Non boarding externat
School activities activité scolaire
Leisure timeactivities activité extra scolaire
Holiday trainees ships stage de vacances
other Autre

Length - Durée

One day un jour
One or two weeks une ou deux semaines
Regularly de manière récurrente

Staff / Equipe

Nombre d'enfants par animateur 1-10
Number of children per facilitator
Nombre d'équiv. temps plein
Number of full-time people 2

Prix / Price (Euro)

Journée sans repas /
One day without meal

Abenteuer-Bauspielplatz "Mühlstein"

34a Gneisenauring
39130 Magdeburg
Deutschland

email /

Tél/tel: 49(0)391-7225804

Fax: /

Coordinateur / coordinator:
Lars Göring

Public

Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
Non schoolgoing public Public non scolaire
Family Famille
Handicapped children Enfants handicapés
Handicapped adults Adultes handicapés
Urban public Public urbain
Semi-urban public Public semi-urbain
Rural public public rural

Educational aims - Finalités éducatives

Nutritional education Education nutritionnelle
Environmental education Education relative à l'environnement
Other Autre
Consumption education Education à la consommation
Civic education Education à la citoyenneté
Health education Education à la santé
Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Stay - Séjour

Boarding internat
Non boarding externat
School activities activité scolaire
Leisure timeactivities activité extra scolaire
Holiday trainees ships stage de vacances
other Autre

Length - Durée

One day un jour
One or two weeks une ou deux semaines
Regularly de manière récurrente

Staff / Equipe

Nombre d'enfants par animateur 1-10
Number of children per facilitator
Nombre d'équiv. temps plein
Number of full-time people 1

Prix / Price (Euro)

Journée sans repas /
One day without meal

Abenteuerlicher Bauspielplatz Kolle 37

37 Kollwilzstr.
10405 Berlin
Deutschland

email kolle37@gmx.net

Tél/tel: 49 442 81 22
Fax: 49 44 05 11 92

Coordinateur / coordinator:
Martin Sorge

Public

Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
Non schoolgoing public Public non scolaire
Family Famille
Handicapped children Enfants handicapés
Handicapped adults Adultes handicapés
Urban public Public urbain
Semi-urban public Public semi-urbain
Rural public public rural

Stay - Séjour

Boarding internat
Non boarding externat
School activities activité scolaire
Leisure time activities activité extra scolaire
Holiday trainees ships stage de vacances
other Autre

Length - Durée

One day un jour
One or two weeks une ou deux semaines
Regularly de manière récurrente

Educational aims - Finalités éducatives

Nutritional education Education nutritionnelle
Environmental education Education relative à l'environnement
Other Autre
Consumption education Education à la consommation
Civic education Education à la citoyenneté
Health education Education à la santé
Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Staff / Equipe

Nombre d'enfants par animateur 1-10
Number of children per facilitator
Nombre d'équiv. temps plein
Number of full-time people 5

Prix / Price (Euro)

Journée sans repas 1
One day without meal

Abenteuerspielplatz Fellbach

4 Nurmiweg
70736 Fellbach
Deutschland

email /

Tél/tel: 49(0)711-516148

Fax: /

Coordinateur / coordinator:
Uli Beyerlein

Public

Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
Non schoolgoing public Public non scolaire
Family Famille
Handicapped children Enfants handicapés
Handicapped adults Adultes handicapés
Urban public Public urbain
Semi-urban public Public semi-urbain
Rural public public rural

Stay - Séjour

Boarding internat
Non boarding externat
School activities activité scolaire
Leisure time activities activité extra scolaire
Holiday trainees ships stage de vacances
other Autre

Length - Durée

One day un jour
One or two weeks une ou deux semaines
Regularly de manière récurrente

Educational aims - Finalités éducatives

Nutritional education Education nutritionnelle
Environmental education Education relative à l'environnement
Other Autre
Consumption education Education à la consommation
Civic education Education à la citoyenneté
Health education Education à la santé
Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Staff / Equipe

Nombre d'enfants par animateur 1-10
Number of children per facilitator
Nombre d'équiv. temps plein
Number of full-time people 2

Prix / Price (Euro)

Journée sans repas /
One day without meal

Abenteuerspielplatz Vaihingen

35 In der Lüsse
70563 Stuttgart
Deutschland

email /

Tél/tel: 49(0)711-7354687

Fax: 49(0)711-7354687

Coordinateur / coordinator:
Thomas Müller-Schöll

Public

Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
Non schoolgoing public Public non scolaire
Family Famille
Handicapped children Enfants handicapés
Handicapped adults Adultes handicapés
Urban public Public urbain
Semi-urban public Public semi-urbain
Rural public public rural

Stay - Séjour

Boarding internat
Non boarding externat
School activities activité scolaire
Leisure timeactivities activité extra scolaire
Holiday trainees ships stage de vacances
other Autre

Length - Durée

One day un jour
One or two weeks une ou deux semaines
Regularly de manière récurrente

Educational aims - Finalités éducatives

Nutritional education Education nutritionnelle
Environmental education Education relative à l'environnement
Other Autre
Consumption education Education à la consommation
Civic education Education à la citoyenneté
Health education Education à la santé
Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Staff / Equipe

Nombre d'enfants par animateur 1-10
Number of children per facilitator

Nombre d'équiv. temps plein 6
Number of full-time people

Prix / Price (Euro)

Journée sans repas /
One day without meal

Abenteuerspielplatz Weingarten

81b Bugginger str.
79144 Freiburg

Deutschland

email /

Tél/tel: 49(0)761-445166

Fax: /

Coordinateur / coordinator:
Fred Hauser

Public

Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
Non schoolgoing public Public non scolaire
Family Famille
Handicapped children Enfants handicapés
Handicapped adults Adultes handicapés
Urban public Public urbain
Semi-urban public Public semi-urbain
Rural public public rural

Stay - Séjour

Boarding internat
Non boarding externat
School activities activité scolaire
Leisure timeactivities activité extra scolaire
Holiday trainees ships stage de vacances
other Autre

Length - Durée

One day un jour
One or two weeks une ou deux semaines
Regularly de manière récurrente

Educational aims - Finalités éducatives

Nutritional education Education nutritionnelle
Environmental education Education relative à l'environnement
Other Autre
Consumption education Education à la consommation
Civic education Education à la citoyenneté
Health education Education à la santé
Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Staff / Equipe

Nombre d'enfants par animateur 1-10
Number of children per facilitator

Nombre d'équiv. temps plein 2
Number of full-time people

Prix / Price (Euro)

Journée sans repas /
One day without meal

Aktivsp. mit Tieren, Kinderklebblatt Hönow

107 Risaerstr.
12627 Berlin

Deutschland

email /

Tél/tel: 49(0)30-9986223

Fax: 49(0)30-9986223

Coordinateur / coordinator:

Ziegert (Her.)

Public

- Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
Non schoolgoing public Public non scolaire
Family Famille
Handicapped children Enfants handicapés
Handicapped adults Adultes handicapés
Urban public Public urbain
Semi-urban public Public semi-urbain
Rural public public rural

Stay - Séjour

- Boarding internat
Non boarding externat
School activities activité scolaire
Leisure timeactivities activité extra scolaire
Holiday trainies ships stage de vacances
other Autre

Length - Durée

- One day un jour
One or two weeks une ou deux semaines
Regularly de manière récurrente

Educational aims - Finalités éducatives

- Nutritional education Education nutritionnelle
Environmental education Education relative à l'environnement
Other Autre
Consumption education Education à la consommation
Civic education Education à la citoyenneté
Health education Education à la santé
Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Staff / Equipe

Nombre d'enfants par animateur 1-10
Number of children per facilitator

Nombre d'équiv. temps plein 7
Number of full-time people

Prix / Price (Euro)

Journée sans repas /
One day without meal

Aktivspielplatz Musberg

54 Böblingerstr
70771 Leinfelden-Echterdingen

Deutschland

email /

Tél/tel: 49(0)711-7541023

Fax: /

Coordinateur / coordinator:

Mep Teufel

Public

- Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
Non schoolgoing public Public non scolaire
Family Famille
Handicapped children Enfants handicapés
Handicapped adults Adultes handicapés
Urban public Public urbain
Semi-urban public Public semi-urbain
Rural public public rural

Stay - Séjour

- Boarding internat
Non boarding externat
School activities activité scolaire
Leisure timeactivities activité extra scolaire
Holiday trainies ships stage de vacances
other Autre

Length - Durée

- One day un jour
One or two weeks une ou deux semaines
Regularly de manière récurrente

Educational aims - Finalités éducatives

- Nutritional education Education nutritionnelle
Environmental education Education relative à l'environnement
Other Autre
Consumption education Education à la consommation
Civic education Education à la citoyenneté
Health education Education à la santé
Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Staff / Equipe

Nombre d'enfants par animateur 1-10
Number of children per facilitator

Nombre d'équiv. temps plein 6
Number of full-time people

Prix / Price (Euro)

Journée sans repas /
One day without meal

Jugendfarm Birkach

20 Taldorferstr.
70599 Stuttgart
Deutschland

email /

Tél/tel: 49(0)711-4570922

Fax: /

Coordinateur / coordinator:
Andreas Wolf

Public

Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
Non schoolgoing public Public non scolaire
Family Famille
Handicapped children Enfants handicapés
Handicapped adults Adultes handicapés
Urban public Public urbain
Semi-urban public Public semi-urbain
Rural public public rural

Stay - Séjour

Boarding internat
Non boarding externat
School activities activité scolaire
Leisure timeactivities activité extra scolaire
Holiday trainees ships stage de vacances
other Autre

Length - Durée

One day un jour
One or two weeks une ou deux semaines
Regularly de manière récurrente

Educational aims - Finalités éducatives

Nutritional education Education nutritionnelle
Environmental education Education relative à l'environnement
Other Autre
Consumption education Education à la consommation
Civic education Education à la citoyenneté
Health education Education à la santé
Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Staff / Equipe

Nombre d'enfants par animateur 1 -10
Number of children per facilitator

Nombre d'équiv. temps plein 2
Number of full-time people

Prix / Price (Euro)

Journée sans repas
One day without meal

Jugendfarm Böblingen

32 Röhrer Weg
71032 Böblingen
Deutschland

email

Tél/tel: 49(0)7031-274844

Fax:

Coordinateur / coordinator:
Elke Thanner

Public

Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
Non schoolgoing public Public non scolaire
Family Famille
Handicapped children Enfants handicapés
Handicapped adults Adultes handicapés
Urban public Public urbain
Semi-urban public Public semi-urbain
Rural public public rural

Stay - Séjour

Boarding internat
Non boarding externat
School activities activité scolaire
Leisure timeactivities activité extra scolaire
Holiday trainees ships stage de vacances
other Autre

Length - Durée

One day un jour
One or two weeks une ou deux semaines
Regularly de manière récurrente

Educational aims - Finalités éducatives

Nutritional education Education nutritionnelle
Environmental education Education relative à l'environnement
Other Autre
Consumption education Education à la consommation
Civic education Education à la citoyenneté
Health education Education à la santé
Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Staff / Equipe

Nombre d'enfants par animateur 1 -10
Number of children per facilitator

Nombre d'équiv. temps plein 1
Number of full-time people

Prix / Price (Euro)

Journée sans repas /
One day without meal

Jugendfarm Echterdingen e.V.

15 Goldäckerstr.
70711 Leinfelden-Echterdingen
Deutschland

email /

Tél/tel: 49(0)711-7970893

Fax: /

Coordinateur / coordinator:

Hans-Peter Manuel

Public

- Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
Non schoolgoing public Public non scolaire
Family Famille
Handicapped children Enfants handicapés
Handicapped adults Adultes handicapés
Urban public Public urbain
Semi-urban public Public semi-urbain
Rural public public rural

Educational aims - Finalités éducatives

- Nutritional education Education nutritionnelle
Environmental education Education relative à l'environnement
Other Autre
Consumption education Education à la consommation
Civic education Education à la citoyenneté
Health education Education à la santé
Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Stay - Séjour

- Boarding internat
Non boarding externat
School activities activité scolaire
Leisure timeactivities activité extra scolaire
Holiday trainees ships stage de vacances
other Autre

Length - Durée

- One day un jour
One or two weeks une ou deux semaines
Regularly de manière récurrente

Staff / Equipe

Nombre d'enfants par animateur 1-10
Number of children per facilitator

Nombre d'équiv. temps plein 5
Number of full-time people

Prix / Price (Euro)

Journée sans repas /
One day without meal

Jugendfarm Elsental e.V.

3 Im Elsental
70569 Stuttgart
Deutschland

email /

Tél/tel: 49(0)711-6872089

Fax: /

Coordinateur / coordinator:

Manu Haas

Public

- Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
Non schoolgoing public Public non scolaire
Family Famille
Handicapped children Enfants handicapés
Handicapped adults Adultes handicapés
Urban public Public urbain
Semi-urban public Public semi-urbain
Rural public public rural

Educational aims - Finalités éducatives

- Nutritional education Education nutritionnelle
Environmental education Education relative à l'environnement
Other Autre
Consumption education Education à la consommation
Civic education Education à la citoyenneté
Health education Education à la santé
Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Stay - Séjour

- Boarding internat
Non boarding externat
School activities activité scolaire
Leisure timeactivities activité extra scolaire
Holiday trainees ships stage de vacances
other Autre

Length - Durée

- One day un jour
One or two weeks une ou deux semaines
Regularly de manière récurrente

Staff / Equipe

Nombre d'enfants par animateur 1-10
Number of children per facilitator

Nombre d'équiv. temps plein 9
Number of full-time people

Prix / Price (Euro)

Journée sans repas /
One day without meal

Jugendfarm Filderstadt e.V.

1 Im Lorrain
70794 Filderstadt
Deutschland

email /

Tél/tel: 49(0)711-7775367

Fax: /

Coordinateur / coordinator:
Henning Biehal

Public

- Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
Non schoolgoing public Public non scolaire
Family Famille
Handicapped children Enfants handicapés
Handicapped adults Adultes handicapés
Urban public Public urbain
Semi-urban public Public semi-urbain
Rural public public rural

Stay - Séjour

- Boarding internat
Non boarding externat
School activities activité scolaire
Leisure timeactivities activité extra scolaire
Holiday trainees ships stage de vacances
other Autre

Length - Durée

- One day un jour
One or two weeks une ou deux semaines
Regularly de manière récurrente

Educational aims - Finalités éducatives

- Nutritional education Education nutritionnelle
Environmental education Education relative à l'environnement
Other Autre
Consumption education Education à la consommation
Civic education Education à la citoyenneté
Health education Education à la santé
Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Staff / Equipe

- Nombre d'enfants par animateur 1 -10
Number of children per facilitator
Nombre d'équiv. temps plein 3
Number of full-time people

Prix / Price (Euro)

- Journée sans repas /
One day without meal

Jugendfarm Freiberg-Rot

99 Balth. Neumannstr.
70437 Stuttgart
Deutschland

email /

Tél/tel: 49(0)711-8402215

Fax: /

Coordinateur / coordinator:
Hans-Joerg Traut

Public

- Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
Non schoolgoing public Public non scolaire
Family Famille
Handicapped children Enfants handicapés
Handicapped adults Adultes handicapés
Urban public Public urbain
Semi-urban public Public semi-urbain
Rural public public rural

Stay - Séjour

- Boarding internat
Non boarding externat
School activities activité scolaire
Leisure timeactivities activité extra scolaire
Holiday trainees ships stage de vacances
other Autre

Length - Durée

- One day un jour
One or two weeks une ou deux semaines
Regularly de manière récurrente

Educational aims - Finalités éducatives

- Nutritional education Education nutritionnelle
Environmental education Education relative à l'environnement
Other Autre
Consumption education Education à la consommation
Civic education Education à la citoyenneté
Health education Education à la santé
Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Staff / Equipe

- Nombre d'enfants par animateur 1 -10
Number of children per facilitator
Nombre d'équiv. temps plein 2
Number of full-time people

Prix / Price (Euro)

- Journée sans repas
One day without meal

Jugendfarm Ludwigsburg

3 Im Riedle
71638 Ludwigsburg
Deutschland

email /

Tél/tel: 49(0)7141-89407

Fax: /

Coordinateur / coordinator:
Hans-Peter Gramespacher

Public

Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
Non schoolgoing public Public non scolaire
Family Famille
Handicapped children Enfants handicapés
Handicapped adults Adultes handicapés
Urban public Public urbain
Semi-urban public Public semi-urbain
Rural public public rural

Stay - Séjour

Boarding internat
Non boarding externat
School activities activité scolaire
Leisure timeactivities activité extra scolaire
Holiday trainees ships stage de vacances
other Autre

Length - Durée

One day un jour
One or two weeks une ou deux semaines
Regularly de manière récurrente

Educational aims - Finalités éducatives

Nutritional education Education nutritionnelle
Environmental education Education relative à l'environnement
Other Autre
Consumption education Education à la consommation
Civic education Education à la citoyenneté
Health education Education à la santé
Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Staff / Equipe

Nombre d'enfants par animateur 1-10
Number of children per facilitator
Nombre d'équiv. temps plein 2
Number of full-time people

Prix / Price (Euro)

Journée sans repas /
One day without meal

Jugendfarm Möhringen

111 Balingenstr.
70567 Stuttgart
Deutschland

email /

Tél/tel: 49(0)711-6872226

Fax: /

Coordinateur / coordinator:
Verena Huber

Public

Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
Non schoolgoing public Public non scolaire
Family Famille
Handicapped children Enfants handicapés
Handicapped adults Adultes handicapés
Urban public Public urbain
Semi-urban public Public semi-urbain
Rural public public rural

Stay - Séjour

Boarding internat
Non boarding externat
School activities activité scolaire
Leisure timeactivities activité extra scolaire
Holiday trainees ships stage de vacances
other Autre

Length - Durée

One day un jour
One or two weeks une ou deux semaines
Regularly de manière récurrente

Educational aims - Finalités éducatives

Nutritional education Education nutritionnelle
Environmental education Education relative à l'environnement
Other Autre
Consumption education Education à la consommation
Civic education Education à la citoyenneté
Health education Education à la santé
Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Staff / Equipe

Nombre d'enfants par animateur 1-10
Number of children per facilitator
Nombre d'équiv. temps plein 4
Number of full-time people

Prix / Price (Euro)

Journée sans repas /
One day without meal

Jugendfarm Neckarsulm

Reisachmühle
74172 Neckarsulm
Deutschland

email /

Tél/tel: 49 (0)7132- 82300

Fax: /

Coordinateur / coordinator:
Elfriede Wemer

Public

- Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
Non schoolgoing public Public non scolaire
Family Famille
Handicapped children Enfants handicapés
Handicapped adults Adultes handicapés
Urban public Public urbain
Semi-urban public Public semi-urbain
Rural public public rural

Stay - Séjour

- Boarding internat
Non boarding externat
School activities activité scolaire
Leisure timeactivities activité extra scolaire
Holiday trainees ships stage de vacances
other Autre

Length - Durée

- One day un jour
One or two weeks une ou deux semaines
Regularly de manière récurrente

Educational aims - Finalités éducatives

- Nutritional education Education nutritionnelle
Environmental education Education relative à l'environnement
Other Autre
Consumption education Education à la consommation
Civic education Education à la citoyenneté
Health education Education à la santé
Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Staff / Equipe

Nombre d'enfants par animateur 1 -10
Number of children per facilitator

Nombre d'équiv. temps plein 0
Number of full-time people

Prix / Price (Euro)

Journée sans repas /
One day without meal

Jugendfarm Stuttgart Süd

15-27 Etzelstrasse
70437 Stuttgart
Deutschland

email /

Tél/tel: 49(0)711-6402473

Fax: /

Coordinateur / coordinator:
Georg Widmaier

Public

- Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
Non schoolgoing public Public non scolaire
Family Famille
Handicapped children Enfants handicapés
Handicapped adults Adultes handicapés
Urban public Public urbain
Semi-urban public Public semi-urbain
Rural public public rural

Stay - Séjour

- Boarding internat
Non boarding externat
School activities activité scolaire
Leisure timeactivities activité extra scolaire
Holiday trainees ships stage de vacances
other Autre

Length - Durée

- One day un jour
One or two weeks une ou deux semaines
Regularly de manière récurrente

Educational aims - Finalités éducatives

- Nutritional education Education nutritionnelle
Environmental education Education relative à l'environnement
Other Autre
Consumption education Education à la consommation
Civic education Education à la citoyenneté
Health education Education à la santé
Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Staff / Equipe

Nombre d'enfants par animateur 1 -10
Number of children per facilitator

Nombre d'équiv. temps plein 2
Number of full-time people

Prix / Price (Euro)

Journée sans repas /
One day without meal

Jugendfarm Ulm

30 Unterer Kuhberg
89077 Ulm

Deutschland

email /

/

Tél/tel: 49(0)731-34042

Fax: /

Coordinateur / coordinator:

Gibxy

Wagner

Public

- Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
Non schoolgoing public Public non scolaire
Family Famille
Handicapped children Enfants handicapés
Handicapped adults Adultes handicapés
Urban public Public urbain
Semi-urban public Public semi-urbain
Rural public public rural

Stay - Séjour

- Boarding internat
Non boarding externat
School activities activité scolaire
Leisure timeactivities activité extra scolaire
Holiday trainees ships stage de vacances
other Autre

Length - Durée

- One day un jour
One or two weeks une ou deux semaines
Regularly de manière récurrente

Educational aims - Finalités éducatives

- Nutritional education Education nutritionnelle
Environmental education Education relative à l'environnement
Other Autre
Consumption education Education à la consommation
Civic education Education à la citoyenneté
Health education Education à la santé
Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Staff / Equipe

Nombre d'enfants par animateur 1 -10
Number of children per facilitator

Nombre d'équiv. temps plein 1
Number of full-time people

Prix / Price (Euro)

Journée sans repas /
One day without meal

Jugendfarm Wuppertal

167 Rutenbecker Weg
42328 Wuppertal

Deutschland

email /

/

Tél/tel: 49(0)202-741901

Fax: 49(0)202-746185

Coordinateur / coordinator:

Andrea

Hedemann

Public

- Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
Non schoolgoing public Public non scolaire
Family Famille
Handicapped children Enfants handicapés
Handicapped adults Adultes handicapés
Urban public Public urbain
Semi-urban public Public semi-urbain
Rural public public rural

Stay - Séjour

- Boarding internat
Non boarding externat
School activities activité scolaire
Leisure timeactivities activité extra scolaire
Holiday trainees ships stage de vacances
other Autre

Length - Durée

- One day un jour
One or two weeks une ou deux semaines
Regularly de manière récurrente

Educational aims - Finalités éducatives

- Nutritional education Education nutritionnelle
Environmental education Education relative à l'environnement
Other Autre
Consumption education Education à la consommation
Civic education Education à la citoyenneté
Health education Education à la santé
Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Staff / Equipe

Nombre d'enfants par animateur 1 -10
Number of children per facilitator

Nombre d'équiv. temps plein 5
Number of full-time people

Prix / Price (Euro)

Journée sans repas /
One day without meal

Jugendhof Heidelberg

2 Hangäckerhöfe
69126 Heidelberg

Deutschland

email /

Tél/tel: 49 (0)6221 31 44 01

Fax: /

Coordinateur / coordinator:
Werner Wecker

Public

Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
Non schoolgoing public Public non scolaire
Family Famille
Handicapped children Enfants handicapés
Handicapped adults Adultes handicapés
Urban public Public urbain
Semi-urban public Public semi-urbain
Rural public public rural

Educational aims - Finalités éducatives

Nutritional education Education nutritionnelle
Environmental education Education relative à l'environnement
Other Autre
Consumption education Education à la consommation
Civic education Education à la citoyenneté
Health education Education à la santé
Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Stay - Séjour

Boarding internat
Non boarding externat
School activities activité scolaire
Leisure timeactivities activité extra scolaire
Holiday trainees ships stage de vacances
other Autre

Length - Durée

One day un jour
One or two weeks une ou deux semaines
Regularly de manière récurrente

Staff / Equipe

Nombre d'enfants par animateur 1 -10
Number of children per facilitator
Nombre d'équiv. temps plein 3
Number of full-time people

Prix / Price (Euro)

Journée sans repas
One day without meal

Kinder-und Jugendbauernhof Kiel

250 Skandinaviendamm
24109 Kiel

Deutschland

email /

Tél/tel: 49(0)431-520322

Fax: 49(0)431-524202

Coordinateur / coordinator:
Ben McCulloch

Public

Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
Non schoolgoing public Public non scolaire
Family Famille
Handicapped children Enfants handicapés
Handicapped adults Adultes handicapés
Urban public Public urbain
Semi-urban public Public semi-urbain
Rural public public rural

Educational aims - Finalités éducatives

Nutritional education Education nutritionnelle
Environmental education Education relative à l'environnement
Other Autre
Consumption education Education à la consommation
Civic education Education à la citoyenneté
Health education Education à la santé
Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Stay - Séjour

Boarding internat
Non boarding externat
School activities activité scolaire
Leisure timeactivities activité extra scolaire
Holiday trainees ships stage de vacances
other Autre

Length - Durée

One day un jour
One or two weeks une ou deux semaines
Regularly de manière récurrente

Staff / Equipe

Nombre d'enfants par animateur 1 -10
Number of children per facilitator
Nombre d'équiv. temps plein 7
Number of full-time people

Prix / Price (Euro)

Journée sans repas /
One day without meal

Kinder-und Jugendf. Dreieichhörnchen

110 Sudetenring
63303 Dreieich
Deutschland

email /

Tél/tel:

Fax: /

Coordinateur / coordinator:

Elmar Hossfeld

Public

Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
Non schoolgoing public Public non scolaire
Family Famille
Handicapped children Enfants handicapés
Handicapped adults Adultes handicapés
Urban public Public urbain
Semi-urban public Public semi-urbain
Rural public public rural

Stay - Séjour

Boarding internat
Non boarding externat
School activities activité scolaire
Leisure timeactivities activité extra scolaire
Holiday trainees ships stage de vacances
other Autre

Length - Durée

One day un jour
One or two weeks une ou deux semaines
Regularly de manière récurrente

Educational aims - Finalités éducatives

Nutritional education Education nutritionnelle
Environmental education Education relative à l'environnement
Other Autre
Consumption education Education à la consommation
Civic education Education à la citoyenneté
Health education Education à la santé
Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Staff / Equipe

Nombre d'enfants par animateur 1-10
Number of children per facilitator
Nombre d'équiv. temps plein 1
Number of full-time people

Prix / Price (Euro)

Journée sans repas /
One day without meal

Kinder-und Jugendfarm Bremen

40a Ohser str.
28279 Bremen
Deutschland

email /

Tél/tel: 49(0)421-832798

Fax: /

Coordinateur / coordinator:

Susanne Molis

Public

Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
Non schoolgoing public Public non scolaire
Family Famille
Handicapped children Enfants handicapés
Handicapped adults Adultes handicapés
Urban public Public urbain
Semi-urban public Public semi-urbain
Rural public public rural

Stay - Séjour

Boarding internat
Non boarding externat
School activities activité scolaire
Leisure timeactivities activité extra scolaire
Holiday trainees ships stage de vacances
other Autre

Length - Durée

One day un jour
One or two weeks une ou deux semaines
Regularly de manière récurrente

Educational aims - Finalités éducatives

Nutritional education Education nutritionnelle
Environmental education Education relative à l'environnement
Other Autre
Consumption education Education à la consommation
Civic education Education à la citoyenneté
Health education Education à la santé
Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Staff / Equipe

Nombre d'enfants par animateur 1-10
Number of children per facilitator
Nombre d'équiv. temps plein 7
Number of full-time people

Prix / Price (Euro)

Journée sans repas /
One day without meal

Kinder-und Jugendfarm Spielwiese Dresden

21 Hauptstrasse
01474 Dresden
Deutschland

email /

Tél/tel: 49(0)351-2691114

Fax: /

Coordinateur / coordinator:
Sabine Klemm

Public

- Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
Non schoolgoing public Public non scolaire
Family Famille
Handicapped children Enfants handicapés
Handicapped adults Adultes handicapés
Urban public Public urbain
Semi-urban public Public semi-urbain
Rural public public rural

Stay - Séjour

- Boarding internat
Non boarding externat
School activities activité scolaire
Leisure timeactivities activité extra scolaire
Holiday trainees ships stage de vacances
other Autre

Length - Durée

- One day un jour
One or two weeks une ou deux semaines
Regularly de manière récurrente

Educational aims - Finalités éducatives

- Nutritional education Education nutritionnelle
Environmental education Education relative à l'environnement
Other Autre
Consumption education Education à la consommation
Civic education Education à la citoyenneté
Health education Education à la santé
Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Staff / Equipe

- Nombre d'enfants par animateur 1-10
Number of children per facilitator
Nombre d'équiv. temps plein 2
Number of full-time people

Prix / Price (Euro)

- Journée sans repas /
One day without meal

Kinderbauernhof auf dem Görlitzer

59 Wiener/Liegnitzerstr.
10999 Berlin
Deutschland

email /

Tél/tel: 49(0)30-6117424

Fax: /

Coordinateur / coordinator:
Team

Public

- Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
Non schoolgoing public Public non scolaire
Family Famille
Handicapped children Enfants handicapés
Handicapped adults Adultes handicapés
Urban public Public urbain
Semi-urban public Public semi-urbain
Rural public public rural

Stay - Séjour

- Boarding internat
Non boarding externat
School activities activité scolaire
Leisure timeactivities activité extra scolaire
Holiday trainees ships stage de vacances
other Autre

Length - Durée

- One day un jour
One or two weeks une ou deux semaines
Regularly de manière récurrente

Educational aims - Finalités éducatives

- Nutritional education Education nutritionnelle
Environmental education Education relative à l'environnement
Other Autre
Consumption education Education à la consommation
Civic education Education à la citoyenneté
Health education Education à la santé
Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Staff / Equipe

- Nombre d'enfants par animateur 1-10
Number of children per facilitator
Nombre d'équiv. temps plein 2
Number of full-time people

Prix / Price (Euro)

- Journée sans repas /
One day without meal

Kinderbauernhof Pinke Panke

15-18 Bahnhofstr.
13187 Berlin
Deutschland

email /

Tél/tel: 49(0)30-47539564

Fax: /

Coordinateur / coordinator:

Annett Rose Sorge

Public

Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
Non schoolgoing public Public non scolaire
Family Famille
Handicapped children Enfants handicapés
Handicapped adults Adultes handicapés
Urban public Public urbain
Semi-urban public Public semi-urbain
Rural public public rural

Stay - Séjour

Boarding internat
Non boarding externat
School activities activité scolaire
Leisure timeactivities activité extra scolaire
Holiday trainees ships stage de vacances
other Autre

Length - Durée

One day un jour
One or two weeks une ou deux semaines
Regularly de manière récurrente

Educational aims - Finalités éducatives

Nutritional education Education nutritionnelle
Environmental education Education relative à l'environnement
Other Autre
Consumption education Education à la consommation
Civic education Education à la citoyenneté
Health education Education à la santé
Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Staff / Equipe

Nombre d'enfants par animateur 1-10
Number of children per facilitator

Nombre d'équiv. temps plein 5
Number of full-time people

Prix / Price (Euro)

Journée sans repas /
One day without meal

Kinderfarm und Aktivspielplatz Birkenhof

2 An der Pfaffenbach
02703 Hartau-Zittau

Deutschland

email birkenfarm@aol.com

Tél/tel: 49 03583/68 57 85

Fax:

Coordinateur / coordinator:

Helga Herfort

Public

Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
Non schoolgoing public Public non scolaire
Family Famille
Handicapped children Enfants handicapés
Handicapped adults Adultes handicapés
Urban public Public urbain
Semi-urban public Public semi-urbain
Rural public public rural

Stay - Séjour

Boarding internat
Non boarding externat
School activities activité scolaire
Leisure timeactivities activité extra scolaire
Holiday trainees ships stage de vacances
other Autre

Length - Durée

One day un jour
One or two weeks une ou deux semaines
Regularly de manière récurrente

Educational aims - Finalités éducatives

Nutritional education Education nutritionnelle
Environmental education Education relative à l'environnement
Other Autre
Consumption education Education à la consommation
Civic education Education à la citoyenneté
Health education Education à la santé
Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Staff / Equipe

Nombre d'enfants par animateur 1-10
Number of children per facilitator

Nombre d'équiv. temps plein 0
Number of full-time people

Prix / Price (Euro)

Journée sans repas 1
One day without meal

Kinderzentrum Zellerau

19 Wilhelm-Dahlstr.
97082 Würzburg
Deutschland

email /

Tél/tel: 49(0)931-42663

Fax: /

Coordinateur / coordinator:
Horst Wagner

Public

- Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
Non schoolgoing public Public non scolaire
Family Famille
Handicapped children Enfants handicapés
Handicapped adults Adultes handicapés
Urban public Public urbain
Semi-urban public Public semi-urbain
Rural public public rural

Stay - Séjour

- Boarding internat
Non boarding externat
School activities activité scolaire
Leisure timeactivities activité extra scolaire
Holiday trainees ships stage de vacances
other Autre

Length - Durée

- One day un jour
One or two weeks une ou deux semaines
Regularly de manière récurrente

Educational aims - Finalités éducatives

- Nutritional education Education nutritionnelle
Environmental education Education relative à l'environnement
Other Autre
Consumption education Education à la consommation
Civic education Education à la citoyenneté
Health education Education à la santé
Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Staff / Equipe

- Nombre d'enfants par animateur 1-10
Number of children per facilitator
Nombre d'équiv. temps plein
Number of full-time people 2

Prix / Price (Euro)

- Journée sans repas /
One day without meal

Kontiki Mundenhof

Mundenhof
79111 Freiburg
Deutschland

email /

Tél/tel: 49(0)761-201-6593

Fax: 49(0)761-201-6598

Coordinateur / coordinator:
Anita Kersten-Rauch

Public

- Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
Non schoolgoing public Public non scolaire
Family Famille
Handicapped children Enfants handicapés
Handicapped adults Adultes handicapés
Urban public Public urbain
Semi-urban public Public semi-urbain
Rural public public rural

Stay - Séjour

- Boarding internat
Non boarding externat
School activities activité scolaire
Leisure timeactivities activité extra scolaire
Holiday trainees ships stage de vacances
other Autre

Length - Durée

- One day un jour
One or two weeks une ou deux semaines
Regularly de manière récurrente

Educational aims - Finalités éducatives

- Nutritional education Education nutritionnelle
Environmental education Education relative à l'environnement
Other Autre
Consumption education Education à la consommation
Civic education Education à la citoyenneté
Health education Education à la santé
Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Staff / Equipe

- Nombre d'enfants par animateur 1-10
Number of children per facilitator
Nombre d'équiv. temps plein
Number of full-time people 3

Prix / Price (Euro)

- Journée sans repas /
One day without meal

Münchner Kinder-und Jugendfarm

9 Ehrenburgstr.
81249 München
Deutschland

email /

/

Tél/tel: 49(0)89-8711287

Fax: /

Coordinateur / coordinator:

Barbara Thielemann

Public

Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
Non schoolgoing public Public non scolaire
Family Famille
Handicapped children Enfants handicapés
Handicapped adults Adultes handicapés
Urban public Public urbain
Semi-urban public Public semi-urbain
Rural public public rural

Educational aims - Finalités éducatives

Nutritional education Education nutritionnelle
Environmental education Education relative à l'environnement
Other Autre
Consumption education Education à la consommation
Civic education Education à la citoyenneté
Health education Education à la santé
Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Stay - Séjour

Boarding internat
Non boarding externat
School activities activité scolaire
Leisure timeactivities activité extra scolaire
Holiday trainees ships stage de vacances
other Autre

Length - Durée

One day un jour
One or two weeks une ou deux semaines
Regularly de manière récurrente

Staff / Equipe

Nombre d'enfants par animateur 1 - 10
Number of children per facilitator
Nombre d'équiv. temps plein
Number of full-time people 4

Prix / Price (Euro)

Journée sans repas /
One day without meal

Rabauki Bauspielplatz

31 Fludersbach
57074 Siegen
Deutschland

email /

/

Tél/tel: 49(0)271-3356830

Fax: 49(0)271-3356830

Coordinateur / coordinator:

Frank Klöckner

Public

Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
Non schoolgoing public Public non scolaire
Family Famille
Handicapped children Enfants handicapés
Handicapped adults Adultes handicapés
Urban public Public urbain
Semi-urban public Public semi-urbain
Rural public public rural

Educational aims - Finalités éducatives

Nutritional education Education nutritionnelle
Environmental education Education relative à l'environnement
Other Autre
Consumption education Education à la consommation
Civic education Education à la citoyenneté
Health education Education à la santé
Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Stay - Séjour

Boarding internat
Non boarding externat
School activities activité scolaire
Leisure timeactivities activité extra scolaire
Holiday trainees ships stage de vacances
other Autre

Length - Durée

One day un jour
One or two weeks une ou deux semaines
Regularly de manière récurrente

Staff / Equipe

Nombre d'enfants par animateur 11 - 15
Number of children per facilitator
Nombre d'équiv. temps plein
Number of full-time people 0

Prix / Price (Euro)

Journée sans repas /
One day without meal

Wildpark Sommerhausen

1 Michael Brand Str.
97078 Würzburg
Deutschland

email /

Tél/tel: 49(0)931-282976

Fax: /

Coordinateur / coordinator:
Hilde Schmidt

Public

Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
Non schoolgoing public Public non scolaire
Family Famille
Handicapped children Enfants handicapés
Handicapped adults Adultes handicapés
Urban public Public urbain
Semi-urban public Public semi-urbain
Rural public public rural

Stay - Séjour

Boarding internat
Non boarding externat
School activities activité scolaire
Leisure time activities activité extra scolaire
Holiday trainees ships stage de vacances
other Autre

Length - Durée

One day un jour
One or two weeks une ou deux semaines
Regularly de manière récurrente

Educational aims - Finalités éducatives

Nutritional education Education nutritionnelle
Environmental education Education relative à l'environnement
Other Autre
Consumption education Education à la consommation
Civic education Education à la citoyenneté
Health education Education à la santé
Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Staff / Equipe

Nombre d'enfants par animateur 1-10
Number of children per facilitator
Nombre d'équiv. temps plein 5
Number of full-time people

Prix / Price (Euro)

Journée sans repas /
One day without meal

Azienda agricola Bolognesi "la Vignaccia"

7 via delle Vigne
47100 Forli

Italia

email /

Tél/tel: 39-0543-479391

Fax: /

Coordinateur / coordinator:
Laura Bolognesi

Public

Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
Non schoolgoing public Public non scolaire
Family Famille
Handicapped children Enfants handicapés
Handicapped adults Adultes handicapés
Urban public Public urbain
Semi-urban public Public semi-urbain
Rural public public rural

Stay - Séjour

Boarding internat
Non boarding externat
School activities activité scolaire
Leisure time activities activité extra scolaire
Holiday trainees ships stage de vacances
other Autre

Length - Durée

One day un jour
One or two weeks une ou deux semaines
Regularly de manière récurrente

Educational aims - Finalités éducatives

Nutritional education Education nutritionnelle
Environmental education Education relative à l'environnement
Other Autre
Consumption education Education à la consommation
Civic education Education à la citoyenneté
Health education Education à la santé
Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Staff / Equipe

Nombre d'enfants par animateur 11-15
Number of children per facilitator
Nombre d'équiv. temps plein 4
Number of full-time people

Prix / Price (Euro)

Journée sans repas 45
One day without meal

Azienda agricola Giunchi

1100 via Tranzano
47023 Cesena

Italia

email /

Tél/tel: 39-0547-300315

Fax: /

Coordinateur / coordinator:

Enrico Giunchi

Public

- | | | |
|-------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Nursery school pupils | <input checked="" type="checkbox"/> | Elèves de l'enseignement maternel |
| Primary school pupils | <input checked="" type="checkbox"/> | Elèves de l'enseignement primaire |
| Secondary school pupils | <input checked="" type="checkbox"/> | Elèves de l'enseignement secondaire |
| Non schoolgoing public | <input type="checkbox"/> | Public non scolaire |
| Family | <input checked="" type="checkbox"/> | Famille |
| Handicapped children | <input checked="" type="checkbox"/> | Enfants handicapés |
| Handicapped adults | <input type="checkbox"/> | Adultes handicapés |
| Urban public | <input checked="" type="checkbox"/> | Public urbain |
| Semi-urban public | <input checked="" type="checkbox"/> | Public semi-urbain |
| Rural public | <input checked="" type="checkbox"/> | public rural |

Stay - Séjour

- | | | |
|------------------------|-------------------------------------|-------------------------|
| Boarding | <input type="checkbox"/> | internat |
| Non boarding | <input type="checkbox"/> | externat |
| School activities | <input checked="" type="checkbox"/> | activité scolaire |
| Leisure timeactivities | <input checked="" type="checkbox"/> | activité extra scolaire |
| Holiday trainies ships | <input type="checkbox"/> | stage de vacances |
| other | <input type="checkbox"/> | Autre |

Length - Durée

- | | | |
|------------------|-------------------------------------|-----------------------|
| One day | <input checked="" type="checkbox"/> | un jour |
| One or two weeks | <input type="checkbox"/> | une ou deux semaines |
| Regularly | <input type="checkbox"/> | de manière récurrente |

Educational aims - Finalités éducatives

- | | | |
|-------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| Nutritional education | <input checked="" type="checkbox"/> | Education nutritionnelle |
| Environmental education | <input checked="" type="checkbox"/> | Education relative à l'environnement |
| Other | <input type="checkbox"/> | Autre |
| Consumption education | <input checked="" type="checkbox"/> | Education à la consommation |
| Civic education | <input type="checkbox"/> | Education à la citoyenneté |
| Health education | <input checked="" type="checkbox"/> | Education à la santé |
| Socio-educative work | <input type="checkbox"/> | Travail relationnel/socio-éduc |

Staff / Equipe

Nombre d'enfants par animateur 21 - 25
Number of children per facilitator

Nombre d'équiv. temps plein 4
Number of full-time people

Prix / Price (Euro)

Journée sans repas 45 /group
One day without meal

Azienda agricola "il Farro"

351 via Ribano Canonica
47039 Savignano

Italia

email /

Tél/tel: 39-0541-944418

Fax: /

Coordinateur / coordinator:

Renzo Bonini

Public

- | | | |
|-------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Nursery school pupils | <input checked="" type="checkbox"/> | Elèves de l'enseignement maternel |
| Primary school pupils | <input checked="" type="checkbox"/> | Elèves de l'enseignement primaire |
| Secondary school pupils | <input checked="" type="checkbox"/> | Elèves de l'enseignement secondaire |
| Non schoolgoing public | <input type="checkbox"/> | Public non scolaire |
| Family | <input type="checkbox"/> | Famille |
| Handicapped children | <input type="checkbox"/> | Enfants handicapés |
| Handicapped adults | <input type="checkbox"/> | Adultes handicapés |
| Urban public | <input checked="" type="checkbox"/> | Public urbain |
| Semi-urban public | <input checked="" type="checkbox"/> | Public semi-urbain |
| Rural public | <input checked="" type="checkbox"/> | public rural |

Stay - Séjour

- | | | |
|------------------------|-------------------------------------|-------------------------|
| Boarding | <input type="checkbox"/> | internat |
| Non boarding | <input type="checkbox"/> | externat |
| School activities | <input checked="" type="checkbox"/> | activité scolaire |
| Leisure timeactivities | <input type="checkbox"/> | activité extra scolaire |
| Holiday trainies ships | <input type="checkbox"/> | stage de vacances |
| other | <input type="checkbox"/> | Autre |

Length - Durée

- | | | |
|------------------|-------------------------------------|-----------------------|
| One day | <input checked="" type="checkbox"/> | un jour |
| One or two weeks | <input type="checkbox"/> | une ou deux semaines |
| Regularly | <input type="checkbox"/> | de manière récurrente |

Educational aims - Finalités éducatives

- | | | |
|-------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|
| Nutritional education | <input checked="" type="checkbox"/> | Education nutritionnelle |
| Environmental education | <input checked="" type="checkbox"/> | Education relative à l'environnement |
| Other | <input type="checkbox"/> | Autre |
| Consumption education | <input checked="" type="checkbox"/> | Education à la consommation |
| Civic education | <input type="checkbox"/> | Education à la citoyenneté |
| Health education | <input checked="" type="checkbox"/> | Education à la santé |
| Socio-educative work | <input type="checkbox"/> | Travail relationnel/socio-éduc |

Staff / Equipe

Nombre d'enfants par animateur 21 - 25
Number of children per facilitator

Nombre d'équiv. temps plein 4
Number of full-time people

Prix / Price (Euro)

Journée sans repas 45
One day without meal

Azienda agricola "le Radici"

36 via Borgo Sica
47100 Forli

Italia

email /

Tél/tel: 39-0543-799239

Fax: /

Coordinateur / coordinator:
Massimo Brasini

Public

- Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
Non schoolgoing public Public non scolaire
Family Famille
Handicapped children Enfants handicapés
Handicapped adults Adultes handicapés
Urban public Public urbain
Semi-urban public Public semi-urbain
Rural public public rural

Stay - Séjour

- Boarding internat
Non boarding externat
School activities activité scolaire
Leisure timeactivities activité extra scolaire
Holiday trainees ships stage de vacances
other Autre

Length - Durée

- One day un jour
One or two weeks une ou deux semaines
Regularly de manière récurrente

Educational aims - Finalités éducatives

- Nutritional education Education nutritionnelle
Environmental education Education relative à l'environnement
Other Autre
Consumption education Education à la consommation
Civic education Education à la citoyenneté
Health education Education à la santé
Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Staff / Equipe

- Nombre d'enfants par animateur 11-15
Number of children per facilitator
Nombre d'équiv. temps plein
Number of full-time people 3

Prix / Price (Euro)

- Journée sans repas 45
One day without meal

Azienda agricola Rivalta

118 via Lughese
47100 Forli

Italia

email /

Tél/tel: 39-0543-756251

Fax: /

Coordinateur / coordinator:
Marco Rivalta

Public

- Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
Non schoolgoing public Public non scolaire
Family Famille
Handicapped children Enfants handicapés
Handicapped adults Adultes handicapés
Urban public Public urbain
Semi-urban public Public semi-urbain
Rural public public rural

Stay - Séjour

- Boarding internat
Non boarding externat
School activities activité scolaire
Leisure timeactivities activité extra scolaire
Holiday trainees ships stage de vacances
other Autre

Length - Durée

- One day un jour
One or two weeks une ou deux semaines
Regularly de manière récurrente

Educational aims - Finalités éducatives

- Nutritional education Education nutritionnelle
Environmental education Education relative à l'environnement
Other Autre
Consumption education Education à la consommation
Civic education Education à la citoyenneté
Health education Education à la santé
Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Staff / Equipe

- Nombre d'enfants par animateur >25
Number of children per facilitator
Nombre d'équiv. temps plein
Number of full-time people 3

Prix / Price (Euro)

- Journée sans repas 50
One day without meal

Azienda agricola Zoffoli

1770 via Dozzia
47020 Longiano

Italia

email /

Tél/tel: 39-0547-23465

Fax: /

Coordinateur / coordinator:

Claudio Zoffoli

Public

- Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
Non schoolgoing public Public non scolaire
Family Famille
Handicapped children Enfants handicapés
Handicapped adults Adultes handicapés
Urban public Public urbain
Semi-urban public Public semi-urbain
Rural public public rural

Stay - Séjour

- Boarding internat
Non boarding externat
School activities activité scolaire
Leisure timeactivities activité extra scolaire
Holiday trainies ships stage de vacances
other Autre

Length - Durée

- One day un jour
One or two weeks une ou deux semaines
Regularly de manière récurrente

Educational aims - Finalités éducatives

- Nutritional education Education nutritionnelle
Environmental education Education relative à l'environnement
Other Autre
Consumption education Education à la consommation
Civic education Education à la citoyenneté
Health education Education à la santé
Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Staff / Equipe

Nombre d'enfants par animateur 21 - 25
Number of children per facilitator

Nombre d'équiv. temps plein
Number of full-time people

Prix / Price (Euro)

Journée sans repas 45
One day without meal

Azienda agrituristica "il Biancospino"

21 via Giucciardi
41010 Ravarino

Italia

email franco.ghelfi@mail2.dex.net.com

Tél/tel: ?

Fax: 39-059-905311

Coordinateur / coordinator:

Franco Ghelfi

Public

- Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
Non schoolgoing public Public non scolaire
Family Famille
Handicapped children Enfants handicapés
Handicapped adults Adultes handicapés
Urban public Public urbain
Semi-urban public Public semi-urbain
Rural public public rural

Stay - Séjour

- Boarding internat
Non boarding externat
School activities activité scolaire
Leisure timeactivities activité extra scolaire
Holiday trainies ships stage de vacances
other Autre

Length - Durée

- One day un jour
One or two weeks une ou deux semaines
Regularly de manière récurrente

Educational aims - Finalités éducatives

- Nutritional education Education nutritionnelle
Environmental education Education relative à l'environnement
Other Autre
Consumption education Education à la consommation
Civic education Education à la citoyenneté
Health education Education à la santé
Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Staff / Equipe

Nombre d'enfants par animateur 11- 15
Number of children per facilitator

Nombre d'équiv. temps plein 4
Number of full-time people

Prix / Price (Euro)

Journée sans repas 2,5
One day without meal

Azienda agrituristica Turina (Torino)

16 via Tagliarea
10060 Brictherasio

Italia

email /

Tél/tel: 39-0121-59257

Fax: 39-0121-59257

Coordinateur / coordinator:
Rossalia Turina

Public

- Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
Non schoolgoing public Public non scolaire
Family Famille
Handicapped children Enfants handicapés
Handicapped adults Adultes handicapés
Urban public Public urbain
Semi-urban public Public semi-urbain
Rural public public rural

Stay - Séjour

- Boarding internat
Non boarding externat
School activities activité scolaire
Leisure timeactivities activité extra scolaire
Holiday trainies ships stage de vacances
other Autre

Length - Durée

- One day un jour
One or two weeks une ou deux semaines
Regularly de manière récurrente

Educational aims - Finalités éducatives

- Nutritional education Education nutritionnelle
Environmental education Education relative à l'environnement
Other Autre
Consumption education Education à la consommation
Civic education Education à la citoyenneté
Health education Education à la santé
Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

Staff / Equipe

- Nombre d'enfants par animateur 16 - 20
Number of children per facilitator
Nombre d'équiv. temps plein 4
Number of full-time people

Prix / Price (Euro)

- Journée sans repas 1
One day without meal

Caschina Falchera

109 via Cuorné
Torino

Italia

email /

Tél/tel: 39-011-2621996

Fax: 39-011-2622189

Coordinateur / coordinator:
Luca Palese

Public

- Nursery school pupils Elèves de l'enseignement maternel
Primary school pupils Elèves de l'enseignement primaire
Secondary school pupils Elèves de l'enseignement secondaire
Non schoolgoing public Public non scolaire
Family Famille
Handicapped children Enfants handicapés
Handicapped adults Adultes handicapés
Urban public Public urbain
Semi-urban public Public semi-urbain
Rural public public rural

Stay - Séjour

- Boarding internat
Non boarding externat
School activities activité scolaire
Leisure timeactivities activité extra scolaire
Holiday trainies ships stage de vacances
other Autre

Length - Durée

- One day un jour
One or two weeks une ou deux semaines
Regularly de manière récurrente

Educational aims - Finalités éducatives

- Nutritional education Education nutritionnelle
Environmental education Education relative à l'environnement
Other Autre
Consumption education Education à la consommation
Civic education Education à la citoyenneté
Health education Education à la santé
Socio-educative work Travail relationnel/socio-éduc

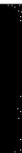
Staff / Equipe

- Nombre d'enfants par animateur 11 - 15
Number of children per facilitator
Nombre d'équiv. temps plein 7
Number of full-time people

Prix / Price (Euro)

- Journée sans repas 0
One day without meal





Index et tableaux

Tableau synoptique des animations par pays et par ferme

Index alphabétique des mots clefs relatifs aux animations

Index des activités par type d'animation

Index des activités par titre original

Table and indexes

Table of activities by Country and Farm

Alphabetical index of the activity key words

Index of the activities by type of activity

Index of the activities by original title

ANIMATIONS – ACTIVITIES

Liste alphabétique des MOTS CLEFS – Alphabetical list of KEY WORDS

Besoins nutritionnels	P 96	Apple juice	P280
Betterave	P 42	Aromatic herbs	P340
Beurre	P 22	Bread	P284
Brunch - Petit déj.	P122	Breakfast	P344
Champignons	P132	Butter	P244
Confiture	P 34	Cakes	P288
Culture	P 14	Cultivation	P236
Déc.sensorielle des fruits + légumes	P 74	Dairy products	P302
Eau et pollution	P140	Day at the City Farm	P250
Epeautre	P 46	Eggs	P234
Equilibre alimentaire	P 90	Elderberry sirup	P358
Etiquette	P110	Food balance	P312
Gâteau	P 66	Fruits and vegetables portions	P324
Goût	P106	Healthy, balanced meal	P350
Herbes aromatiques	P118	Honey	P240
Herbes sauvages	P134	International	P260
International	P 38	Labels	P332
Journée à la City Farm	P 28	Market	P336
Jus de pomme	P 58	Marmalade	P256
Légumes	P 70	Mushrooms	P354
Marché	P114	Nutrition. needs	P318
Miel	P 18	Olive	P306
Oeuf	P 12	Orchard	P248
Olive	P 84	Organic orchard	P362
Origine des aliments	P 98	Origin of food	P320
Pain	P 62	Pasta	P300
Pâtes	P 78	Pitta	P272
Pitta	P 50	Potatoes	P266
Pomme de terre	P 44	Sensory discovery of fruits and vegetables	P296
Prod. bio de fruits	P140	Soup	P276
Produits laitiers	P 80	Spelt	P268
Ration fruits et légumes	P102	Sugar beet	P264
Repas équilibré, sain	P128	Taste	P328
Sirop de sureau	P136	Vegetables	P292
Soupe	P 84	Water and pollution	P366
Vendanges et Vin	P 86	Wild herbs	P356
Verger	P 26	Wine	P308

Index des animations par type d'animation

Index of the activities by type of activity

<u>Types d'animation</u>	<u>Intitulé de l'animation</u>	Page	<u>Name of the activity</u>	Page
Production: Culture, élevage /	Crêpes, omelettes (animaux, œuf, omelette)	12	Pancakes, omelettes (animals, eggs omelet)	234
Production: cultivation, breeding	Culture et élevage	14	Cultivation, breeding	236
	De l'abeille au miel	18	From bee to honey	240
	De l'herbe à la vache et du lait au beurre	22	From grass to cow and from milk to butter	244
	Découverte du verget: les fruits secs de l'automne	26	Discovery of the orchard - the dry fruits of the fall	248
	Une journée à la ferme d'animation	28	A day at the City Farm	250
Transformation des produits de la terre /	Conservation des fruits: confitures, gelée, pommes	34	Fruit conservation: Jam, Marmalade, Dried apples	256
Transformation of earth-products	Cuisine internationale	38	International cooking	260
	De la betterave au sucre	42	From sugar till sugar beet	264
	Des pommes de terre à la salade, aux frites ou aux gaufres	44	From potatoes to salad, chips or waffles	266
	Du grain d'épeautre à la farine	46	From spelt to flour	268
	Du mouton à la pitta	50	From sheep to pitta	272
	Du potager à la soupe	54	From the vegetable garden to the soup	276
	Fabrication de jus de pommes	58	Making apple-juice	280
	Fabrication du pain	62	Making of bread	284
	Faire des gâteaux	66	Making pies	288
	Hoche-pot de légumes	70	Vegetable stew	292
	Les fruits et légumes: découverte sensorielle	74	Sensory discovery of fruits and vegetables	296
	Les pâtes	78	Pasta	300
	Produits laitiers: fabrication de fromage	80	Dairy products (from goat - cow)	302
	Récolte d'olives: huile d'olive	84	Olive's picking and olive oil	306
	Vendanges	86	Grape harvest, mashing, wine	308

Index des animations par type d'animation

Index of the activities by type of activity

<u>Types d'animation</u>	<u>Intitulé de l'animation</u>	Page	<u>Name of the activity</u>	Page
Nutrition et santé-bases diététiques /	L'équilibre alimentaire.....		Food balance.....	312
Nutrition, health, dietetics	Les besoins nutritionnels du corps.....		Nutritional needs of the body.....	318
	Origine des aliments et les familles alimentaires.....		Origin of food and food families.....	320
	Rations journalières de fruits et légumes par pasée.....		Weighing of fruits and vegetables.....	324
Consommation et santé /	Atelier du goût.....		Taste.....	328
Consumption and health	Comment devenir un consommateur plus critique.....		How to become a consumer with a critical mind.....	332
	Le petit marché.....		The little market.....	336
	Les herbes aromatiques, plaisir du goût.....		Use of aromatic herbs, pleasure of the taste.....	340
	Petit déjeuner.....		Breakfast.....	344
	Un repas équilibré.....		A well-balanced meal - A healthy meal (salad).....	350
Cuisine sauvage /	Les champignons.....		Mushrooms.....	354
Wild cooking	Se nourrir d'herbes sauvages.....		Wild herb salad, nutrition with weeds.....	356
	Sirup de baies de sureau.....		Elderberry syrup.....	358
Env, agric, aliment. et santé /	Le verger biologique et ses fruits.....		Organic orchard and its fruits.....	362
Env. agric., food and health	Relation environnement, alimentation et santé.....		Link environment, food and health.....	366

Index of original activity names by country and by City Farm
Index des noms originaux d'activité par Pays et par Ferme d'animation

Title
ori-
gi-
nal
Title

<u>Nom de la Ferme</u> <u>Name of the Farm</u>	<u>Titre original</u> <u>Original title</u>	<u>Nom de l'animation</u> <u>dans le catalogue</u>	<u>Name of the activity</u> <u>in the catalog</u>
Ferme des enfants de Liège	Fabrication du pain (du blé au pain)	Fabrication du pain	Making of bread
Ferme des enfants de Liège	Fabrication du pain	Fabrication du pain	Making of bread
Ferme des enfants de Liège	Fabrication de la maquée	Produits laitiers - fabrication de fromage...	Dairy products (from goat - cow)
Ferme des enfants de Liège	Fabrication du beurre	De l'herbe à la vache et du lait au beurre	From grass to cow and from milk to butter
Ferme du Chant d'oiseaux	Jus de pomme	Fabrication de jus de pommes	Making apple-juice
Ferme du Chant d'oiseaux	Le pain	Fabrication du pain	Making of bread
Ferme du Monceau	Pain - De la graine au pain	Fabrication du pain	Making of bread
Ferme du Monceau	Du pis au beurre	De l'herbe à la vache et du lait au beurre	From grass to cow and from milk to butter
Ferme du Monceau	Une journée à la ferme	Du potager à la soupe	From the vegetable garden to the soup
Ferme équestre de LLN	Soins aux animaux, stage de cuisine, les produits de la ferme	Fabrication du pain	Making of bread
Ferme expérimentale et pédagogique du CARAH	Fabrication du fromage de chèvre	Produits laitiers - fabrication de fromage...	Dairy products (from goat - cow)
Ferme Nos Pilijs	Fabrication du pain	Fabrication du pain	Making of bread
Ferme Nos Pilijs	Fabrication de soupe aux carottes	Du potager à la soupe	From the vegetable garden to the soup
La Ferme d'Uccle	Le pain	Fabrication du pain	Making of bread
La Ferme d'Uccle	Les fruits d'automne	Découverte du verger - les fruits secs...	Discovery of the orchard - the dry fruits of the autumn
La Ferme d'Uccle	Alimentation de légumes bio automne- hiver	Du potager à la soupe	From the vegetable garden to the soup
La Ferme d'Uccle	Découverte du potager bio	Culture et élevage	Cultivation, breeding
La Ferme d'Uccle	Circuit alimentaire: production intensive-prod. maraîchère	Culture et élevage	Cultivation, breeding
La Ferme d'Uccle	Les animaux - Le développement de l'oeuf et sa consommation	Crêpes, omelettes (animaux,œuf, omelette)	Pancakes, omelettes (animal of the farm, egg, omelet)
La Ferme du Parc Maximilien	Fabrication de pizza	Cuisine internationale	International cooking

Titre Ori- ginal Title

<u>Nom de la CF</u> <u>Name of the CF</u>	<u>Titre original</u> <u>Original title</u>	<u>Nom de l'animation</u> <u>dans le catalogue</u>	<u>Name of the activity</u> <u>in the catalog</u>
La ferme du Parc Maximilien	Fabrication de tarte aux prunes	Faire des gâteaux	Making pies
La ferme du Parc Maximilien	Fabrication de confiture de prunes	Conservation des fruits: confitures, gelée, pommes séchées etc.	Fruit conservation: Jam, Marmalade, Dried apples
La ferme du Parc Maximilien	Fabrication de crêpes	Crêpes, omelette (animaux,œufs,omelette)	Pancakes, omelettes (animal of the farm, egg, omel
La ferme du Parc Maximilien	Fabrication de tortillas	Cuisine internationale	International cooking
La Ferme du Parc Maximilien	Fabrication du pain	Fabrication du pain	Making of bread
La Prairie	Animation pain	Fabrication du pain	Making of bread
La Prairie	Traite et fromage	Produits laitiers - fabrication de fromage...	Dairy products (from goat - cow)
La Prairie	Confiture de pommes	Conservation des fruits: confitures...	Fruit conservation: Jam, Marmalade, Dried apples
La Prairie	Fabrication de la soupe	Du potager à la soupe	From the vegetable garden to the soup
La Prairie	Fabrication de la soupe	Du potager à la soupe	From the vegetable garden to the soup
La Prairie	Potager + préparation du potage	Du potager à la soupe	From the vegetable garden to the soup
La prairie	Couques de St Nicolas	Faire des gâteaux	Making pies
La Prairie	Pizzas	Cuisine internationale	International cooking
La Prairie	Stage de 5 jours	Petit déjeuner	Breakfast
Le Fagotin	Du grain de froment au pain	Fabrication du pain	Making of bread
Le Fagotin	Pain	Fabrication du pain	Making of bread
Le Fagotin	Du lait au beurre	De l'herbe à la vache et du lait au beurre	From grass to cow and from milk to butter
Le Fagotin	Journée à la ferme	Du potager à la soupe	From the vegetable garden to the soup
Le Fagotin	Soins aux animaux, Activités culinaires (pains-tartes-beurre-fromages)	Produits laitiers - fabrication de fromage...	Dairy products (from goat - cow)
Nos Piliifs	Fabrication du pain	Fabrication du pain	Making of bread
Nos Piliifs	Fabrication de la soupe	Fabrication du pain	Making of bread
Petit Foriest	Fabrication du pain	Fabrication du pain	Making of bread
Petit Foriest	Petit déjeuner complet et familles alimentaires	Petit déjeuner	Breakfast
Petit Foriest	Potage au céleri-rave	Du potager à la soupe	From the vegetable garden to the soup
Petit Foriest	Du potager à la soupe	Du potager à la soupe	From the vegetable garden to the soup

Titre Original Title

<u>Nom de la CF</u> <u>Name of the CF</u>	<u>Titre original</u> <u>Original title</u>	<u>Nom de l'animation</u> <u>dans le catalogue</u>	<u>Name of the activity</u> <u>in the catalog</u>
Petit Foriest	Besoins nutritionnels	Les besoins nutritionnels du corps...	Nutritional needs of the body ...
Petit Foriest	Ration journalière de fruits et légumes	Rations journalières de fruits et légumes	Weighing of fruits and vegetables
Petit Foriest	Pyramide alimentaire= l'équilibre alimentaire	L'équilibre alimentaire	Food balance
Petit Foriest	La fabrication du sucre	De la betterave au sucre	From sugar till sugar beet
Petit Foriest	L'eau, la pollution et l'alimentation	Relation environnement, aliment.et santé..	Water, source of life: food and pollution
Petit Foriest	Découverte sensorielle des fruits et légumes	Une journée à la ferme	A day at the City Farm
Petit Foriest	Les origines des aliments	Origine des aliments et les familles aliment.	Origin of food and food families
Petit Foriest	Atelier du goût	Atelier du goût	Taste
Petit Foriest	Je choisis un produit transformé (étiquettes)	Comment devenir un consommateur plus...	How to become a consumer with a critical mind
Petit Foriest	Découverte du verger	Découverte du verger - les fruits secs...	Discovery of the orchard - the dry fruits of the autumn
Petit Foriest	Le Petit Marché	Le petit marché	The little market
De Campagne	Brood bakken	Fabrication du pain	Making of bread
De Campagne	Geitekaas maken	Produits laitiers - fabrication de fromage...	Dairy products (from goat - cow)
Heuvelhoeveke	Brood bakken	Fabrication du pain	Making of bread
Heuvelhoeveke	Gezond leven en werken. Genieten en kennis maken van de natuur	Une journée à la ferme	A day at the City Farm
Heuvelhoeveke	Van zaad over graan	Fabrication du pain	Making of bread
Neerhof	Van bij tot honing	De l'abeille au miel	From bee to honey
Neerhof	Honingzoet	De l'abeille au miel	From bee to honey
Neerhof	Van schaaap tot pitta	Du mouton à la pitta	From sheep to pitta
Van Cle	Brood bakken	Fabrication du pain	Making of bread
Van Cle	Kruidenkaas	Produits laitiers - fabrication de fromage...	Dairy products (from goat - cow)
Van Cle	Aardappelwafels bakken	Des pommes de terre à...	From potatoes to salad, chips or waffles
Van Cle	Brunch	Petit déjeuner	Breakfast
Van Cle	Pompoenbeignets	Cuisine internationale	International cooking
Van Cle	Vierbessiroop	Sirop de bates de sureau	Elderberry syrup
Van Cle	Konfituur bereiden	Conservation des fruits: confitures...	Fruit conservation: Jam, Marmalade, Dried apples
Van Cle	Pizza bakken	Cuisine internationale	International cooking
Van Cle	brood bakken	Fabrication du pain	Making of bread

**Titre
-
Ori-
gi-
nal
-
Title**

<u>Nom de la CF</u> <u>Name of the CF</u>	<u>Titre original</u> <u>Original title</u>	<u>Nom de l'animation</u> <u>dans le catalogue</u>	<u>Name of the activity</u> <u>in the catalog</u>
Wilrijk	Van bij tot honing	De l'abeille au miel	From bee to honey
Wilrijk	Brood bakken	Fabrication du pain	Making of bread
Wilrijk	Kaas maken - melken	Produits laitiers - fabrication de fromage...	Dairy products (from goat - cow)
Wilrijk	Kaas maken	Produits laitiers - fabrication de fromage...	Dairy products (from goat - cow)
Wilrijk	Soep maken met wilde groenten	Du potager à la soupe	From the vegetable garden to the soup
Wilrijk	Geiten melken - stallen schoonmaken	Produits laitiers - fabrication de fromage...	Dairy products (from goat - cow)
Wilrijk	Melken van geiten en boerderijwerk	Produits laitiers - fabrication de fromage...	Dairy products (from goat - cow)
Wilrijk	Een dag op de boerderij	Une journée à la ferme	A day at the City Farm
Wilrijk	Appelsap maken	Fabrication de jus de pommes	Making apple-juice
Abenteuerspielplatz Vaihingen	Kuchen aus Biologischen Zutaten	Faire des gâteaux	Making pies
Abenteuerspielplatz Vaihingen	Backen mit selbstgemachten Getreide	Faire des gâteaux	Making pies
Abenteuerspielplatz Vaihingen	Vom Korn zum Brot	Fabrication du pain	Making of bread
Abenteuerspielplatz Vaihingen	Ernten auf dem Bio-Bauernhof	Culture et élevage	Cultivation, breeding
Abenteuerspielplatz Vaihingen	Apfelsaft selbst herstellen	Fabrication de jus de pommes	Making apple-juice
Abenteuerspielplatz Vaihingen	Alternative zu industriellem Zucker	De la betterave au sucre	From sugar till sugar beet
Abenteuerspielplatz Vaihingen	Umweltbewusstes einkaufen	Comment devenir un consommateur plus critique	How to become a consumer with a critical mind
Abenteuerspielplatz Mühlstein	Vom Apfel zum Saft	Fabrication de jus de pommes	Making apple-juice
Abenteuerspielplatz Fürstentfeldbruck	Gemüseintopf	Hohepot de légumes	Vegetable stew
Abenteuerspielplatz Fürstentfeldbruck	Bunte Kässpitzen	Cuisine internationale	International cooking
Abenteuerspielplatz Fürstentfeldbruck	Vollkornmaccharoni mit Rohkost soße	Les pâtes	Pasta
Abenteuerspielplatz Fürstentfeldbruck	Biologisches Frühstücksbuffet	Petit déjeuner	Breakfast

**Titre
-
Ori-
gi-
nal
-
Titre**

**Name of the activity
in the catalog**

**Nom de l'animation
dans le catalogue**

**Titre original
Original title**

**Nom de la CF
Name of the CF**

Abenteuerspielplatz Fürstenfeldbruck	Bortsch	Cuisine internationale	International cooking
Abenteuerspielplatz Fürstenfeldbruck	Wir kochen spaghetti	Cuisine internationale	International cooking
Abenteuerspielplatz Fürstenfeldbruck	Brennessel-Suppe	Du potager à la soupe	From the vegetable garden to the soup
Aktiv-Spielplatz Musberg	Brot- selbst gebacken	Fabrication du pain	Making of bread
Aktiv-Spielplatz Musberg	Volkornkuchen	Faire des gâteaux	Making pies
Aktiv-Spielplatz Musberg	Gemüsesuppe aus dem Garten	Du potager à la soupe	From the vegetable garden to the soup
Aktiv-Spielplatz Musberg	Wildkräutersalat	Se nourrir d'herbes sauvages	Wild herb salad - nutrition with weeds
Aktiv-Spielplatz Musberg	Kornralley	Se nourrir d'herbes sauvages	Wild herb salad - nutrition with weeds
Aktiv-Spielplatz Musberg	Giftpilze bestimmen und erkennen	Les champignons	Mushrooms
Aktiv-Spielplatz Musberg	Pilze, Früchte des Waldes suchen essen	Les champignons	Mushrooms
Aktiv-Spielplatz Musberg	Vergleiche Nahrungsmittel /Salat + Pellkartoffel	Comment devenir un consommateur...	How to become a consumer with a critical mind
Aktiv-Spielplatz Musberg	Supermarkt und Wochenmarkt	Comment devenir un consommateur plus critique	How to become a consumer with a critical mind
Aktivsp. mit Tieren, KinderKleeblatt Hönöw	Tee und Saft statt Cola	Fabrication de jus de pommes	Making apple-juice
ASP Fellbach	Herstellung von Salat aus eigenem Garten	Un repas équilibré	A well-balanced meal - A healthy meal (salad)
ASP Fellbach	Rosen-Blätter-Suppe	Du potager à la soupe	From the vegetable garden to the soup
ASP Weingarten Freiburg	Wir kochen spaghetti	Les pâtes	Pasta
Dreichhörnchen	Aus dem Garten Frisch auf den Tisch	Hohepot de légumes	Vegetable stew
Dreichhörnchen	Brennessel-Suppe	Du potager à la soupe	From the vegetable garden to the soup
Dreichhörnchen	Brot Backen	Fabrication du pain	Making of bread
Jufa Birkade Stuttgart	Trocknen von Apfelingen	Conservation des fruits: confitures...	Fruit conservation: Jam, Marmalade, Dried apples

Titre Original Title

<u>Nom de la CF</u> <u>Name of the CF</u>	<u>Titre original</u> <u>Original title</u>	<u>Nom de l'animation</u> <u>dans le catalogue</u>	<u>Name of the activity</u> <u>in the catalog</u>	<u>Titre</u> <u>Original</u> <u>Title</u>
Jufa Böblingen	Joghurt/Quark selbermachen	Produits laitiers - fabrication de fromage...	Dairy products (from goat - cow)	
Jufa Böblingen	Rote-Beete-Suppe	Du potager à la soupe	From the vegetable garden to the soup	
Jufa Ludwigsburg	Fruchteisbereitung mit Früchten aus dem Garten	Conservation des fruits: confitures...	Fruit conservation: Jam, Marmalade, Dried apples	
Jufa Ludwigsburg	Tomaten-Suppe	Du potager à la soupe	From the vegetable garden to the soup	
Jufa Neckersulm	Gemüseintopf aus eigenen Garten	Hohepot de légumes	Vegetable stew	
Jufa Stuttgart Freiberg Rot	Vergleich Apfelsaft-Cola	Fabrication de jus de pommes	Making apple-juice	
Jufa Stuttgart Süd	Pizza backen	Cuisine internationale	International cooking	
Jufa Stuttgart Süd	Brot backen	Fabrication du pain	Making of bread	
Jufa Ulm	Trocknen von Pfefferminze und Melisse	Les herbes aromatiques, plaisir du goût	Use of aromatic herbs, pleasure of the taste	
Jufa Ulm	Kartoffel-Lauch-Suppe	Du potager à la soupe	From the vegetable garden to the soup	
Jugendfarm Birkach	Brennessel-Suppe	Du potager à la soupe	From the vegetable garden to the soup	
Jugendfarm Birkach	Trocknen von Apfeiringen	Conservation des fruits: confitures, gelée, pommes séchées etc.	Fruit conservation: Jam, Marmalade, Dried apples	
Jugendfarm Echterdingen	Gesundes Kochen	Un repas équilibré	A well-balanced meal - A healthy meal (salad)	
Jugendfarm Echterdingen	Vom Korn zum Mehl	Du grain d'épeautre à la farine	From spelt to flour	
Jugendfarm Echterdingen	Kräuteröl und Essig	Les herbes aromatiques, plaisir du goût	Use of aromatic herbs, pleasure of the taste	
Jugendfarm Echterdingen	Marmelade selber machen	Conservation des fruits: confitures...	Fruit conservation: Jam, Marmalade, Dried apples	
Jugendfarm Echterdingen	Eigenes Gemüse zubereiten	Hohepot de légumes	Making pies	
Jugendfarm Echterdingen	Backen	Faire des gâteaux	Making pies	
Jugendfarm Echterdingen	Brot backen	Fabrication du pain	Making of bread	
Jugendfarm Echterdingen	Saft pressen	Fabrication de jus de pommes	Making apple-juice	
Jugendfarm Elsental	Wir pressen Apfelsaft	Fabrication de jus de pommes	Making apple-juice	
Jugendfarm Elsental	Selbstgemachte Nudeln	Les pâtes	Pasta	

<u>Nom de la CF</u> <u>Name of the CF</u>	<u>Titre original</u> <u>Original title</u>	<u>Nom de l'animation</u> <u>dans le catalogue</u>	<u>Name of the activity</u> <u>in the catalog</u>	Titre Original Title
Jugendfarm Eisental	Vom Grass zur Butter	De l'herbe à la vache et du lait au beurre	From grass to cow and from milk to butter	
Jugendfarm Eisental	Zuckermais- Vom Garten in den Mund	Hochepot de légumes	Making pies	
Jugendfarm Eisental	Gemüsesuppe an der Feuerzone	Hochepot de légumes	Making pies	
Jugendfarm Eisental	Gemüsesuppe aus dem Garten	Du potager à la soupe	From the vegetable garden to the soup	
Jugendfarm Eisental	Kurbisgeist und Kürbissuppe	Du potager à la soupe	From the vegetable garden to the soup	
Jugendfarm Eisental	Wir backen Indische Chapatis	Cuisine internationale	International cooking	
Jugendfarm Eisental	Brötchen backen	Fabrication du pain	Making of bread	
Jugendfarm Eisental	Backtag	Faire des gâteaux	Making pies	
Jugendfarm Eitelstrasse	Bröt mit kräutern aus dem Garten	Fabrication du pain	Making of bread	
Jugendfarm Eitelstrasse	Pizza backen	Cuisine internationale	International cooking	
Jugendfarm Filderstadt	Vom Kürbiskern zum Kürbis Dill-Rahm Sosse	Culture et élevage	Cultivation, breeding	
Jugendfarm Filderstadt	Brot backen	Fabrication du pain	Making of bread	
Jugendfarm Filderstadt	Gemüse aus dem Garten gekocht	Hochepot de légumes	Vegetable stew	
Jugendfarm Freiberg-Rot	Brot backen	Fabrication du pain	Making of bread	
Jugendfarm Freiberg-Rot	Vergleich Apfelsaft-Cola	Fabrication de jus de pommes	Making apple-juice	
Jugendfarm Heidelberg	Vom Apfel zum Saft	Fabrication de jus de pommes	Making apple-juice	
Jugendfarm Heidelberg	Gesunde Ernährung "Suppe"	Du potager à la soupe	From the vegetable garden to the soup	
Jugendfarm Heidelberg	Vom Obst zum Gelee	Conservation des fruits: confitures...	Fruit conservation: Jam, Marmalade, Dried apples	
Jugendfarm Heidelberg	Gemüsesuppe	Du potager à la soupe	From the vegetable garden to the soup	
Jugendfarm Möhringen-Vaihingen	Suppe kochen	Du potager à la soupe	From the vegetable garden to the soup	
Jugendfarm Möhringen-Vaihingen	Von der Knolle zu den Pommes	Des pommes de terre à...	From potatoes to salad, chips or waffles	
Jugendfarm Möhringen-Vaihingen	Wintergemüse pflanzen	Culture et élevage	Cultivation, breeding	
Jugendfarm Möhringen-Vaihingen	Sauerkraut einstampfen	Cuisine internationale	International cooking	

**Titre
Original
Title**

<u>Nom de la CF</u> <u>Name of the CF</u>	<u>Titre original</u> <u>Original title</u>	<u>Nom de l'animation</u> <u>dans le catalogue</u>	<u>Name of the activity</u> <u>in the catalog</u>
Jugendfarm Möhlingen-Vaihingen	Yoghurt - Quark machen	Les champignons	Mushrooms
Jugendfarm Möhlingen-Vaihingen	Apfelmus kochen	Conservation des fruits: confitures...	Fruit conservation: Jam, Marmalade, Dried apples
Jugendfarm Möhlingen-Vaihingen	Mirabellenmus	Conservation des fruits: confitures...	Fruit conservation: Jam, Marmalade, Dried apples
Jugendfarm Möhlingen-Vaihingen	Vom Apfel zum Apfelsaft	Fabrication de jus de pommes	Making apple-juice
Jugendfarm Möhlingen-Vaihingen	Brot backen	Fabrication du pain	Making of bread
Jugendfarm Neckarsulm Gänseblümchen-Suppe		Du potager à la soupe	From the vegetable garden to the soup
Jugendfarm Neckarsulm Gemüseintopf aus eigenem Garten		Hohepot de légumes	Vegetable stew
Jugendfarm Wuppertal Bewustes Essen		Un repas équilibré	A well-balanced meal - A healthy meal (salad)
Jugendfarm Wuppertal "Afrikanisch kochen"		Cuisine internationale	International cooking
Jugendfarm Wuppertal Essen wie in Indien (flan au millet)		Cuisine internationale	International cooking
Jugendfarm Wuppertal St Martins-Essen (Bratäpfel u. Kinderpünsch)		Un repas équilibré	A well-balanced meal - A healthy meal (salad)
K U Jugendfarm Bremen Vom Garten auf den Tisch		Hohepot de légumes	Vegetable stew
K U Jugendfarm Bremen Gesundes Frühstück		Petit déjeuner	Breakfast
K U Jugendfarm Bremen Herstellen von Salaten		Un repas équilibré	A well-balanced meal - A healthy meal (salad)
Kinder-Jugendfarm München	Ernährung mit Unkraut	Se nourrir d'herbes sauvages	Wild herb salad - nutrition with weeds
Kinder-Jugendfarm München	Kräutersuppe	Du potager à la soupe	From the vegetable garden to the soup
Kinder-Jugendbauernho f AWO Kiel	Brot mit Kürbis backen	Fabrication du pain	Making of bread
Kinder-Jugendbauernho f AWO Kiel	Früchtebrot machen	Fabrication du pain	Making of bread
Kinder-Jugendbauernho f AWO Kiel	Wir kochen Kürbisscremsuppe	Du potager à la soupe	From the vegetable garden to the soup
Kinder-Jugendbauernho f AWO Kiel	Gemüseauflauf quer durch dem Garten	Hohepot de légumes	Vegetable stew
Kinder-Jugendbauernho f AWO Kiel	Engl und Deutsche Kartoffelsalat fr Grillfest	Cuisine internationale	International cooking

Titre - Ori- gi- nal - Titre
--

<u>Nom de la CF</u> <u>Name of the CF</u>	<u>Titre original</u> <u>Original title</u>	<u>Nom de l'animation</u> <u>dans le catalogue</u>	<u>Name of the activity</u> <u>in the catalog</u>	<u>Titre</u> <u>Original</u> <u>Titre</u>
Kinder-und Jugendfarm Spielwiese Dresden	Vergleich Kräuterquark	Produits laitiers - fabrication de fromage de vache et de chèvre	Dairy products (from goat - cow)	
Kinder-und Jugendfarm Spielwiese Dresden	Gräupcheintopf einmal anders	Hochepot de légumes	Vegetable stew	
Kinderbauernhof auf dem Görplitzer -Berlin	Von Apfel zum Apfelsaft	Fabrication de jus de pommes	Making apple-juice	
Kinderbauernhof auf dem Görplitzer -Berlin	Bohnensuppe	Du potager à la soupe	From the vegetable garden to the soup	
Kinderbauernhof Pinke-Panke	Vollkornbrot mit Walnüssen	Fabrication du pain	Making of bread	
Kinderbauernhof Pinke-Panke	Gemüseintopf über offenen Feuer	Hochepot de légumes	Vegetable stew	
Kinderfarm Birkenhof	Gemüsesuppe aus dem Farmgarten	Du potager à la soupe	From the vegetable garden to the soup	
Kinderfarm Birkenhof	Brot backen	Fabrication du pain	Making of bread	
Kinderzentrum Zellerau Würzburg	Sauerkraut Selbstgemacht	Hochepot de légumes	Vegetable stew	
Kinderzentrum Zellerau Würzburg	Brot backen mit Trockenobst und Nüssen	Fabrication du pain	Making of bread	
Kolle 37	Johannisbeerkekchen	Faire des gâteaux	Making pies	
Kolle 37	Eine ausgewogene Mahlzeit	Un repas équilibré	A well-balanced meal - A healthy meal (salad)	
Kolle 37	Apfelsaft selber herstellen	Fabrication de jus de pommes	Making apple-juice	
Kolle 37	Brot backen	Fabrication du pain	Making of bread	
Kolle 37	Brennessel-Suppe	Du potager à la soupe	From the vegetable garden to the soup	
Kontiki Mundenhof Freiburg	Herstellung von Kartoffelsalat	Des pommes de terre à...	From potatoes to salad, chips or waffles	
Kontiki Mundenhof Freiburg	Pfefferminz-Suppe	Du potager à la soupe	From the vegetable garden to the soup	
Münchner Kinder-und Jugendfarm	Kräutersuppe	Du potager à la soupe	From the vegetable garden to the soup	
Münchner Kinder-und Jugendfarm	Ernährung mit Unkraut	Se nourrir d'herbes sauvages (Essen mit Unkräutern)	Wild herb salad - nutrition with weeds	
Pinke Panke - Berlin	Gemüseintopf überm offenen Feuer	Hochepot de légumes	Vegetable stew	

Titre
Ori-
gi-
nal
Titre

<u>Nom de la CF</u> <u>Name of the CF</u>	<u>Titre original</u> <u>Original title</u>	<u>Nom de l'animation</u> <u>dans le catalogue</u>	<u>Name of the activity</u> <u>in the catalog</u>	<u>Titre</u> <u>Ori-</u> <u>gi-</u> <u>nal</u> <u>Titre</u>
Rabauki-Bauspielplatz roject	Essen mit "Unkraütern"	Se nourrir d'herbes sauvages (Essen mit Unkraütern)	Wild herb salad - nutrition with weeds	
Sommerhausen	Ernährung mit Wildkräutern	Se nourrir d'herbes sauvages (Essen mit Unkraütern)	Wild herb salad - nutrition with weeds	
SP Weingarten Freiburg	Sauerampfer-Spinat-Suppe	Du potager à la soupe	From the vegetable garden to the soup	
Spielwiese EV Sachsen	Vergleich Kräuterquark	Comment devenir un consommateur plus ...	How to become a consumer with a critical mind	
Bolognesi	Dal grano al pane	Fabrication du pain	Making of bread	
Cascina falchera	Buono da mangiare	Une journée à la ferme	A day at the City Farm	
Cascina falchera	Fabbricazione del pane (dal grano al pane)	De l'herbe à la vache et du lait au beurre	From grass to cow and from milk to butter	
Cascina falchera	Fabbricazione del buro	Une journée à la ferme	A day at the City Farm	
Giunchi	La raccolta delle olive e l'olio	Récolte d'olives- huile d'olive	Olive's picking and olive oil	
Il Biancospino	Fabbricazione del pane (dal grano al pane)	Fabrication du pain	Making of bread	
Il Farro	Del chicco di farro alla farina	Du grain d'épeautre à la farine	From spelt to flour	
Le Radici	L'orto biologico i sua frutti	Le verger biologique et ses fruits	Organic orchard and its fruits	
Rivalta	Dall'erba al latte e dal latte alla ricotta	Produits laitiers - fabrication de fromage...	Dairy products (from goat - cow)	
Rivalta	Fabbricazione del pane (dal grano al pane- Piadina)	Fabrication du pain	Making of bread	
Rivalta	La vendemmia, la pigiatura, il vino	Vendanges	Grape harvest, mashing, wine	
Zoffoli	La vendemmia, la pigiatura, il vino	Vendanges	Grape harvest,mashing, wine	

Bibliographie / Bibliography

Belgique francophone (french-speaking Belgium)

Agriculture et nature, Ligue suisse pour la protection de la nature, 1988, 30 p.

Cahier pédagogique de l'enseignant, 1997, Dr Bontemps, S. Donnet, P. Thiébaud, P. Trefois, 1997, 14p.

Alimentation d'aujourd'hui

Wardenier R., Apedac, Actualquarto, 1993-12, 111p.

Aliments, alimentation et santé: questions/ réponses

Dupin H. (coord.), Technique & Documentation : Tec & Doc Lavoisier, CFES - Comité Français d'éducation pour la santé, 1996, 440 p

Brico-livre : amuses-toi bien !, Ondah – Office National des Débouchés Agricoles et Horticoles, 1994/1039p.

Carnet de bord d'un petit débrouillard malin, P. Thiébaud, P. Trefois, 1997, 23 p.

Communication et promotion de la santé, R. Bontemps, A. Cherbonnier, P. Mouchet, P. Trefois, Question Santé, 1998, 192 p.

Des fruits et des légumes, dossiers enfants, Barbason, Closset (ICAN), Global, 1994, 23 p.

Des fruits et des légumes, un atout santé, Baijot, Closset, Maree(ican), global, 1994, 43 p.

Dis, raconte nous ta journée ! n°1, C. Clausse, M-C. Dechamps, V. Kurrels, C.Stryckman, G. de Potter, L.Michiels, J. Stein, Croix-Rouge de la Jeunesse, 136 p.

Dis, raconte nous ta journée ! n°2, M. Delroeux, C. Stouffs, croix rouge de la jeunesse, 86 p.

Dring ! Soft drinks ! : les jeunes et les boissons sucrées, Fondation Environnement Santé Consommation, 1994, 39 p.

Education nutritionnelle, G. Zylberberg, JM Lecerf, B. Lefebvre, C. Fressin Editions Institut Pasteur de Lille, 460 p.

Education pour la santé, Médiathèque de la communauté française de Belgique, P. Gordinne.

Enquête sur les comportements d'achat et de consommation des produits allégés : rapport de synthèse

Paul I., Reginster-Haneuse G. (Pr), Poumay A., Ecole de Santé Publique, ULG, 1995/12,

Etiquetage emballage promotion des denrées alimentaires, I. Van Haevre, P.Hilgers (CRIOC), 1989, 123p

Il était une fois...la santé, Debluts Danielle, Ligue des familles, DeBoeck, 1992, 264p.

Je mange bien à l'école, Filee D. L. SPEOL- Secrétariat Permanent de l'enfant des Organisations Liégétoises, 1991

Je mange, tu manges, il mange: mais que mangeons-nous ? Hainaut-Santé, 1992, 158 p.

L'agriculture , des fermes à nos assiettes (deux livres et une vidéo),

B. Rey, V. Carette, S. Kahn, S. Van Lint (ULB, Chaire Internationale en Education)

M. Gielen, ORPAH, 175p

L'alimentation, Croix- Rouge, G.Hullebroeck, 1977, 64 p.

La santé de demain par les enfants d'aujourd'hui, Association Contre le Cancer et Promes, 48 p.

La santé sans pépin, S. Billens, centre d'études et de documentations sociales, I. M.S., 1992, 27 p.

La valisette de la vitalité, Catherine Meysman et Angela Nuzzaci, H. Lewalle, octobre 95

Le livre des bonnes herbes, Pierre Lieutaghi, Hubert Nyssen, Actes Sud, 1996, 517 p.

Le 7 de table, Maurice Vermeersch, asbl 7 Santé, 1990/1996.

Lirum Larum Essenspiel: Les petits diététiciens, Habermaass, De bouche à oreille

Manger autrement, Jean-Michel Lecerf, Institut Pasteur de Lille, juin 1991

Pic nic ou préparons et dégustons un petit déjeuner et des collations équilibrées à l'école maternelle, Ican - Institut Communautaire de l'alimentation et de la nutrition, 52 p.

Répertoire des supports pour l'éducation nutritionnelle, Ican, juin 96, 68 p.

Tom à la ferme, dossier enseignant, Dejardin, Baijot, Guillaume, Martin, ICAN, 59 p.

Tom à la ferme ou apprendre à bien manger à l'école primaire, Dejardin, Lefebvre, Guillaume, Ican, Institut communautaire de l'alimentation et de la nutrition, 12 p.

Un atout santé, des fruits et des légumes: 5 rations par jour
Association Contre le Cancer, MR Lorge, 1p.

Ulysse et chloé : L'agri-jeu de la santé, Roudes, 1995.

Belgique néerlandophone / Flemish speaking Belgium

De boer, de koe en onze zuivelindustrie, Alfred Van Dijck, Elsevier Amsterdam/Brussel.

De melk en wei, Driemaandelijks tijdschrift van de nationale Zuiveldienst.

De voedingsdriehoek, Lea Maes, voeding en gezondheid, 6p.

Een gezonde kijk op vitamines en mineralen, Joke Hammink, Madeleine Lim, Marianne van der Woening, voorlichtingsbureau voor de Voeding, 1997, 120p.

Een schat voor de gezondheid, Orpah, Marc Gielen, 1p.

Elseviers groot kruidenboek, Wina born, Elsevier.

Groenten, fruit, 4 seizoenen, Vereniging voor kankerbestrijding, M. Lorge, 16p.

Handboek, melkveehouderij, Gemeente Den Haag, Dienst Stadsbeheer, 1995, 80p.

Het kleine Loo, tijdschrift voor land-en tuinbouw voor het onderwijs.

Kruidengids, Ingrid Gabriel, Zomer en Keuning, Wageningen.

Lekker eten, het hoe, wat en waarom van gezonde voeding, Evelien De Vlieger, mozaïek, 1998, 48p.

Leven of overleven?, Pascale Corten Gualtieri, Walter de Jonge, Philippe van Haver, Edwin Zaccai, Lannoo, 1998, 159p.

Melk in al zijn vorm, Orpah, Marc Gielen, 1p.

Schape houden als liefhebberij: J.H.Lantings, Thieme Zutphen.

"Spreuken over bijen" uit de werkverzameling "Zeg het met bijen", P.Adriaensen.

Praktische voedingsmiddelengids, Helen Holt, Voorlichtingsbureau voor de voeding, (6° druk, 1995), 64p.

Wat in 't vat zit, J. Eskes, Voorlichtingsbureau voor de voeding, 1996, 104p.

Deutschland

Nahrung die schadet – Nahrung die heilt, Reader's Digest Verlag,
ISBN : 3-8707-0631-7

Gemüse-Kräuter-Obst, vielfältig und naturgemäss kochen in tausend Rezepten,
Verlag Freies Geistesleben Stuttgart, ISBN : 3-7725-0753-0

Haysche Trennkost, Haug Verlag Heidelberg, ISBN : 3-7760-1254-4

Das grosse Buch vom Brot, von Lorna Walker und Joyce Hughes, Manfred Pawlak Verlag Herrsching,
ISBN : 3-88199-071-0

Mediterrane Naturküche für Feinschmecker, Martin Greil Verlag, ISBN : 3-89430-201-1

Der Naturgemasse Kräutergarten, von Marie-Luise Kreuter, BLV Verlag, ISBN : 3-405-12836-6

Biegärteln leicht gemacht, von Igor Sentjurs, Tomus Verlag München, ISBN : 3-8231-0504-3

Ernährung unserer Kinder, von Dr. Udo Renzenbrink, Verlag Freies Geistesleben, ISBN : 3-7725-0613-5

Gesunde Ernährung von Kindern und Jugendlichen unter Berücksichtigung des Cholesterinstoffwechsels von H.J. Holtmeier, Springer Verlag ISBN : 3-540-584-935

Italia

Agricoltura ambiente alimentazione 1, vademecum per educatori e consumatori, giulio Benvenuti, Tiziana Nasolini, osservatorio agroambientale, centrale ortofrutticola, 09/97, 80p.

Agricoltura ambiente alimentazione 2, unità didattiche per insegnanti delle scuole materne, elementari e medie inferiori, Dott. ssa Chiara Arrighetti, osservatorio agroambientale, centrale ortofrutticola, 09/97, 40p.

Agricoltura tra chimica e natura, Giorgio celli, coop, 1994, 15p.

Antologia dei percorsi di educazione alimentare e ambientale, Luigi Bazzoli, Barilla, legambiente, 129p.

Cosé biologics, osservatorio agroambientale, Giulio Benvenuti, Tiziana Nasolini, 1p.

Educare ai consumi, Valter Baruzzi, Marisa Stozzi, coop, settembre 1996, 87p.

Gioco dell' oca a base di frutta, osservatorio agroambientale, coop, U. bertotti, 1993, 1p.

Gli organismi utili hanno bisogno di una mano, osservatorio Agroambientale, Dino Scaravelli, azienda Sperimentale martorano, 11p.

Guida al riconoscimento degli organismi utili in agricoltura, Osservatorio agroambientale, centrale ortofrutticola, Azienda Sperimentale Martorano, settembre1995, 125p.

i buoni frutti, Rita Brugnara, coop, 1994, 32p.

il campo e la sepe, Osservatorio Agroambientale, Giulio Benvenuti, aprile 1995, 64p.

il pappatutto, Provincia di forli, cesena, Azienda USL Cesena, Azienda USL Forli, comune di Cesena, Comune di Forli, febbraio 96, 126p.

Osservatorio agroambientale, Progetto a scuola in fattoria, Osservatorio Agroambiente.

Percorsi educativi, Barilla, Legambiente, C.P.M. Srl, 15/06/84, 223p.

References associations

Associations de références

BELGIQUE (partie francophone- french speaking part)

Actualquarto

Allée des bouleaux 20
6280 Gerpinnes
Tél 071/21 61 53
Fax 071/21 77 13

APES - Association pour la Promotion de l'Education pour la santé

Université de Liège
Sart-Tilman B23
4000 Liège
Tél 04/366 28 97
Fax 04/366 28 89
modem 04/366 28 89

Cfes - Comité Français d'Education pour la santé

2, rue Auguste Comte, BP 51
F-92174 Vanves cedex France
Tél 33/141 33 33 33
Fax 33/141 33 33 90
3615 CFES..... email: cfes@imaginet.fr

Croix-Rouge de Belgique: Service Education pour la santé

Place G. Brugmann 29, 3e étage
1050 Bruxelles
Tél 02/349 55 22 (EPS)
Fax 02/349 55 16

De Bouche à Oreille

Verte voie 13
4890 Thimister
Tél 087/44 65 05

Fédération Belge contre le Cancer

(Ex - ACC- Association contre le cancer)

Chaussée de Louvain 479-493
1030 Bruxelles
Tél 02/736 99 99
Fax 02/734 92 50
0800/15 800 (ligne verte)

e-mail: scientif@acc-vkb.be <http://www.acc-vkb.be>

Fondation Environnement-Santé-Consommation

Place St Jean 1/2
1000 Bruxelles
Tél 02/515 04 54
Fax 02/512 27 62

ICAN - Institut Communautaire de l'Alimentation et de la Nutrition

Quai du Barbou 4
4020 Liège
Tél 0800 94 452 (gratuit)
Fax 04/344 78 25

Observatoire de santé en Hainaut : Service des relations extérieures

Rue Saint-Antoine 1, 3e étage
7021 Havré
tél 065/ 87 27 00
tél 065/87 26 79 (ext. 562)
observatoire.sante.hainaut@skynet.be
Fax 065/87 27 23

Question Santé
Rue du Viaduc 72
1050 Bruxelles
Tél 02/512 41 74
Fax 02/512 54 36

Roudes sprl
av. Charles Quint 343
1083 Bruxelles
Tél 02/468 09 10

7-Santé asbl
B.P. 100
1330 Rixensart
Tél 02/687 83 27
02/687 74 32
Fax 02/687 83 27

SPEOL - Secrétariat Permanent de l'enfant des organisations liégeoises asbl
Place Jean d'Ardenne, 8
4130 Esneux
Tel 04/380 48 19
Fax 04/380 48 19

Vie Féminine - Mouvement Chrétien d'Action Culturelle et Sociale: service Santé
Rue de la Poste 111
1030 Bruxelles
Tél 02/227 13 00
Fax 02/223 04 42
vie.feminine@skynet.be

VSPP - Secrétariat Permanent à la Politique de Prévention : Ministère de l'intérieur
Rue de la Loi 26
1040 Bruxelles
Tél 02/500 24 45
02/500 24 47
Fax 02/500 24 47

BELGIË (région flamande - flemish speaking)

Brussels Hoofdstedelijk Gewest
Info overgezonde voeding
Lombardstraat 41
1000 Brussel
Tel. 02 /548 05 9 6

Bakkershuis
Gentsesteeweg 565
1080 Brussel
Tel: 02/468 25 25

Koninklijke Vlaamse Imkersbond
Dopheidestraat 15
8200 St Andries

Nutrition Information Centre
Wetenschapstraat 23/25 bus7
1040 Brussel

VAW (Vereniging Amateur Wijmakers
Grauwestraat 19
3721 Kortesseem

VELT (Vereniging voor Ecologisch Leef- en Teeltwijzen)
Uitbreidingstraat 392c
2600 Berchem

VILT (Vlaams Informatiecentrum voor Land en Tuinbouw)

Leuvenseplein4
1000 Brussel
Tel: 02/510 63 91

Wervel

Vinkendreef 13
3120 Tremelo

DEUTSCHLAND

Hessisches Netzwerk gesunde Schule

Hessisches Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitserziehung e .V.

Heinrich-Heine Strasse 44
D- 35039 Marburg
Tel : 06421/60070 Fax : 06421/6007 e-mail : hage-mr@t-online.de

Fachhochschule Fulda

Fachbereich Haushalt und Ernährung
Forschungsprojekt « Fühlen wie's schmeckt »
Marquardstr.35
D-36039 Fulda
Tel 0661/9640-373 Fax : 0661/9640-399 e-mail : Astrid.Goetze@he.fh-fulda.de
Kathrin.Stockmayer@he.fh-fulda.de

AID- Auswertungs-und Informationsdienst für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten e.V.

Eine Informationsservice der ZADI (Zentralstelle für Agrardokumentation-
und information)
<http://www.aid-online.de>

DGE - Deutsche Gesellschaft für Ernährung e .V.

Im Vogelsgezang 40
D- 60488 Frankfurt am Main
Tel : 069-976803 fax : 069-97680399

Ernährungszentren in Baden Württemberg

Ernährungszentrum Mittlerer Neckar,

Auf dem Wasen 9
D- 71640 Ludwigsburg
Tel : 07141/8746-52 Fax : 07141/8746-59

Ernährungszentrum Südlicher Oberrhein

Okenstrasse 22
77652 Offenburg
Tel : 0781/7909-33 Fax : 0781/7909-33

Ernährungszentrum Mittlerer Oberrhein

Nesslersstrasse 25
76227 Karlsruhe –Augustenberg
Tel : 0741/7909-11 Fax : 0741/9468-349

Ernährungszentrum Bodensee-Oberschwaben

Schillerstrasse 34
88339 Bad Waldsee
Tel : 07524/9759-10 Fax : 07524/9759-29

ITALIA

Istituto Nazionale della Nutrizione

Via Ardeatina 546
00178 Roma
Tel. 06/50 32 412
Fax. 06/ 50 31 592

e-mail: quagila@inn.ingrm.it

Imprimé sur papier recyclé – Printed on recycled paper

IMPRIMERIE NAEGELS, BRUXELLES

1999

