



COMMISSION AGRICULTRICES
SAONE ET LOIRE



REVUE DE PRESSE

FERMES OUVERTES

2010

Immersion dans le monde agricole

Faire découvrir aux enfants et aux enseignants une exploitation d'aujourd'hui, tel est le but de l'opération « Fermes Ouvertes »

L'opération « Fermes Ouvertes » est menée en Saône-et-Loire depuis 1995, sous l'égide de la commission agricultrice de la Fédération départementale des exploitants agricoles.

Redécouvrir l'agriculture dans les fermes où les enfants voient tellement de choses différentes de ce qui compose leur quotidien. Le but est de faire connaître aux élèves et à leurs enseignants une exploitation d'aujourd'hui, la plupart du temps spécialisée.



Il est important d'expliquer à chacun le travail du paysan au quotidien sur toute une année, la fabrication des produits de la ferme, le rôle dans l'environnement. Il est nécessaire de faire comprendre aux jeunes, l'implication pour la préservation des paysages, l'évolution des nouvelles techniques et technologies, ainsi que l'informatique, qui font parties intégrantes du monde agricole et viticole. La prise en compte des besoins et souhaits de la société est le but de cette opération.

Le coup d'envoi de l'édition 2010 a été donné hier en Saône-et-Loire et va se prolonger jusqu'au 12 mars...

À Étrigny, au lieu-dit « Veneuze », l'exploitation viticole de Marie-Odile Frérot-Daniel Dyon a reçu la visite des 19 petits élèves de CE1 de l'école Romain-Rolland de Chalon-sur-Saône.

Marie-Odile a tout d'abord emmené les écoliers dans les vignes, une plantation et une plante que la plupart ne connaissaient pas.

Explications, réponses aux questions préparées avec Anne-Laure Perrodin, la maîtresse, observation du cep, d'une séance de taille... Puis retour au cuvage où là, on a fait connaissance avec le matériel vinicole, enjambeur, pressoir, cuves de fermentation, outils... Enfin, explications des différentes opérations conduisant du raisin à la bouteille de vin. Les questions n'ont pas manqué, même si parfois les réponses étaient difficiles, étant donné l'âge des enfants. Mais la maîtresse des lieux a su trouver les mots qui conviennent pour capter l'attention des enfants. Maintenant, cette belle sortie réalisée sous le soleil va pouvoir être exploitée pédagogiquement en classe.

Bernard Jarillot (CLP)

Mathéo - 7 ans et demi

« Moi, je ne savais pas ce que c'était qu'une vigne, un cep... En dessous de la branche, y'a des trucs jaunes : la dame m'a dit que c'était des bourgeons. C'est ça qui va devenir les feuilles et les raisins. Dommage qu'il y a pas de raisins pour goûter ! C'est pas le moment. »

Je n'avais jamais vu de vigne

Lucas - 8 ans

Ma maman m'avait emmené voir

« Moi, j'avais déjà vu une vigne. En fait, ma maman travaillait dedans. Elle m'a emmené pour voir. Je sais comment on fait le vin quand on a ramassé le raisin. Je ne l'ai pas ramassé, mais j'ai vu. Il faut écraser le raisin. ça fait du jus sucré... Euh... En fait, après, je sais plus bien. »

La ferme Pierre accueille des écoliers Gueugnonnais

Initiée par la F.D.S.E.A., l'opération fermes ouvertes séduit les écoliers qui préparent en amont cette visite sur le terrain. Une immersion dans le milieu agricole souvent inconnu des chérubins de la ville.

Chez Alain Pierre à Clessy, ils ont arpenté la stabulation remplie de vaches et de veaux. Une découverte qui a soulevé de nombreuses questions de la part de la classe de C.P.-C.E. 1 de Mme Jean (école primaire Pasteur). L'alimentation du bétail a été largement abordée (foin, ensilage, farine), ainsi que les soins (vaccinations, inscriptions) et les cultures. L'occasion de s'initier à cette profession exigeante et de comprendre le cheminement nécessaire à l'élaboration de la viande qui finit dans notre assiette.



Martine Bonnet (CLP)

SAINT-MARTIN-SOUS-MONTAIGU

Les mille et un secrets de la viticulture

Organisée par la Commission Agricultrices de la FDSEA 71 afin de sensibiliser les enfants des écoles primaires à l'agriculture, ses métiers et produits, l'opération « Fermes ouvertes » fait la part belle aux femmes exploitantes agricoles, les plaçant au centre de la promotion des métiers de la terre. Participant à l'opération depuis une douzaine d'années, Anne Duréault, viticultrice installée à Saint-Martin-sous-Montaigu aux côtés de son époux Thierry, ne manque jamais une occasion de présenter ainsi aux élèves et enseignants de l'école Jean-Moulin de Chalon-sur-Saône et leur professeur Irène Coissard, Anne Duréault a expliqué le cycle végétatif de la vigne, sensibilisant son auditoire à la préservation de l'environnement avant de détailler les principes de la vinification et la mise en bouteille. Dans cette exploitation de 11 hectares produisant annuellement plus de 500 hectolitres de vin, au contact d'une professionnelle aguerrie et très pédagogique, les enfants ont découvert une culture raisonnée et le rôle de l'agriculture dans le paysage économique contemporain.



Anne Duréault, viticultrice-pédagogue auprès des enfants de l'école Jean-Moulin de Chalon-sur-Saône.

EMMANUEL MÈRE (CLP)

« Donner une image plus réelle de notre métier »

Depuis quinze ans qu'elle existe, l'opération Fermes ouvertes destinée aux jeunes écoliers du département aura permis à plus d'un enfant de découvrir que la ferme n'est pas un zoo. Complémentaire à la semaine du goût pendant laquelle les agricultrices se déplacent dans les classes, l'opération conduite par la commission agricultrices de la FDSEA permet aux élèves de venir à la ferme : « Et aux agriculteurs d'évoquer leur travail au quotidien, de montrer les évolutions des méthodes de travail, de présenter les produits que nous fabriquons. Ce qui sort de l'exploitation les intéresse de plus en plus. Les enfants font ainsi la relation entre la ferme et ce qu'ils mangent », explique Anne Gonthier, présidente de la commission agricultrices. La commission a décidé de recentrer l'opération sur les plus grands, à partir du CE1 jusqu'en 6e : « Les plus petits veulent seulement toucher les animaux et les agriculteurs avaient beaucoup de mal à parler de leur métier. »



Sur son exploitation, à Jugy, Anne Gonthier explique les techniques de l'ensilage. Les enfants apprendront également que si le fumier « pue », c'est aussi un engrais naturel non dénué d'intérêt.

Le lait en pole position

Sur les six productions proposées aux écoles et collèges, le lait est en pole position cette année encore : « Je pense que la fabrication du fromage, notamment du fromage de chèvre les interpelle », analyse Anne Gonthier elle-même éleveur laitier. Viande, céréales, vin, ovins, porcs... atelier, animations. Les classes seront servies !

L'incertitude plane pourtant sur l'avenir de la manifestation. Les aides du Conseil général sont en effet en forte baisse, ce qui ne permet plus de financer les bus amenant les enfants jusque sur les exploitations : « Nous voulons faire en sorte que chaque classe se déplace dans la ferme de son village. Mais pour les villes ? Comment faire pour ces enfants ? » s'inquiète la présidente. En attendant, l'édition 2010 est bel et bien lancée. Un concours d'affiches sera proposé, les récompenses seront remises pendant la semaine nationale des fermes ouvertes au mois de mai. La Saône-et-Loire a choisi d'agir en décalé pour que les animaux soient présents à la ferme et non dans les prés.

Valérie Monin

Les Sciences de la Vie et de la Terre à la ferme

Dans le cadre du programme de SVT (Sciences et Vie de la Terre), les élèves de 6e du collège du 8 Mai ont participé à une sortie pédagogique. Deux fermes ont permis d'accueillir quatre classes soit 89 élèves : GAEC Mathieu-Chevallier à St-Vincent-Bragny et EARL Norat à Bourbon-Lancy.

Cette « Opération Fermes Ouvertes », organisée par la FDSEA, faisait suite à une intervention des agricultrices de Saône-et-Loire qui, lors de la semaine du goût en octobre dernier, sont venues au collège pour faire découvrir aux élèves de 6e le monde de l'élevage.



Acquérir des notions

Ces deux prises de contact avaient pour but de faire acquérir aux élèves des notions de base sur la production d'aliments par l'élevage et par des transformations biologiques. Ce jeudi après-midi, tous les élèves de 6e avaient préparé avec leur professeur de SVT, M. Hindi, un questionnaire. Ils ont été très intéressés par ce cours interactif si dynamique sur le terrain. Le cours s'est terminé par une dégustation de fromages. Ce qui n'était bien évidemment pas pour déplaire à ce jeune public. Quelle chance pour ces collégiens d'avoir eu, en quelque sorte, une partie du Salon de l'Agriculture de Paris, en plein cœur du Charolais !

PALINGES

Les enfants de Sanvignes à la ferme de Varennes

Dans le cadre de l'opération « fermes ouvertes » organisée par des agriculteurs et de la commission agricultrices de Saône-et-Loire, durant toute la semaine, plusieurs exploitations agricoles ont reçu la visite d'écoliers. Au hameau de Varennes, Béatrice Touillon a reçu 19 élèves de CE1 et CE2 de l'école des Baudras de Sanvignes.

C'est avec un certain talent que Béatrice Touillon a présenté son lieu de vie à un auditoire particulièrement intéressé par le milieu agricole. Vaches, veaux, taureaux, leur nourriture, leur habitat, ont fait le bonheur des bambins, qui n'ont pas laissé non plus de côté le mode de vie des couples agriculteurs à la campagne. Accompagnés de leur maîtresse, Mme Lavolaime et de plusieurs parents d'élèves, les jeunes Sanvignards ont aussi pu découvrir la fabrication des aliments pour les animaux, la farine de céréales, le foin etc. Les exploitations de Guillaume Maringue, d'Emmanuel Buisson, Jacques Berland et Eric Gronfier ont également fait l'objet de visites au cours de cette semaine.



Jean-Michel Carré (CLP)

FERMES OUVERTES. LES ELEVES DE CURIE PASTEUR A LA RENCONTRE DES AGRICULTEURS.

La réalité d'un métier

Dans le cadre de l'opération « fermes ouvertes » des exploitants agricoles, M. et Mme Dumout et M. et Mme Ponthieux de Saint-Eusèbe ont accueilli des élèves du groupe scolaire Curie Pasteur, de Montchanin.

Cette opération « Fermes Ouvertes » est organisée par la FNSEA (Fédération Nationale des Syndicats d'Exploitants Agricoles). Elle a pour but de faire découvrir aux élèves la vie sur une exploitation agricole, expliquée par des agriculteurs et agricultrices passionnés. Ainsi, les élèves de Curie Pasteur ont pu découvrir des entreprises à taille humaine, des agricultrices et agriculteurs fiers de leur profession malgré les difficultés. Tous constateront que les agriculteurs sont les défenseurs naturels de l'environnement.



Les enfants sensibilisés aux métiers de l'agriculture

Dans le cadre des journées «fermes ouvertes» deux agriculteurs éleveurs ont joué le jeu. M. Paire pour Digoin, M. Nugues sur Varenne-St-Germain. Vendredi, ils ont reçu deux classes de l'école de Bellevue de Paray. Une visite ludique et pédagogique qui sensibilisa les enfants à l'élevage. Au GAEC de la Brosse, l'élevage est une spécialité. Les enfants ont pu approcher les vaches, les veaux et même un énorme taureau. Une expérience nouvelle pour beaucoup d'entre eux qui suscitera peut-être des vocations. Tous furent attentifs aux explications de M. Paire qui a répondu à de nombreuses questions. Parler de leur métier est toujours un plaisir pour ces passionnés qui ont pourtant du mal, aujourd'hui, à s'en sortir avec la crise.



Liliane Portrat (CLP)

SAINT-MARCEL

L'école Romain-Rolland visite les établissements Sauvage

Jeudi après-midi, seize élèves de l'école Romain-Rolland de Chalon ont visité les établissements horticoles Sauvage à Saint-Marcel. Les seize élèves de CE1 encadrés par leur professeur des écoles Jean-Christophe Sabbe ont écouté attentivement les explications de Jean-Pierre Sauvage. Cette action s'inscrit dans l'opération « fermes ouvertes ».



Les jeunes élèves savent désormais semer une graine, planter par bouturage et compris le système de fonctionnement de la serre chauffée par un circuit d'eau. Ils ont visité également la « maternité » lieu de naissance des plantes.

Des explications simples, professionnelles sur lesquelles les élèves devront plancher dès leur retour à l'école.

Le matin, ceux-ci ont fait une randonnée sur la digue à Épervans et pique-niqué en commun au grand air.

JEAN-JACQUES VADOT (CLP)

NEUVY-GRANDCHAMP

La ferme Lahaye reçoit de jeunes visiteurs

Afin de démontrer à la prime jeunesse le lien entre l'agriculture et notre alimentation, la F.D.S.E.A. organise chaque année des opérations fermes ouvertes. Un habitué de cet événement, Jean-Jacques Lahaye, qui exploite au lieu-dit « Chez Diot » et qui a accueilli quelques instants les écoliers du cours élémentaire de l'école gueugnonnaise Pasteur. Préparée en amont avec leur professeur Mme Girard, cette sortie sur le terrain a été riche d'enseignement au vu des questions posées. Sans compter le plaisir d'observer de près les bovins (et les veaux) et de jouer à leur donner de l'ensilage. L'occasion d'apprendre les rudiments de leur alimentation, ainsi que leurs soins (examen du carnet de santé) et d'appréhender les exigences du métier d'agriculteur nourricier.



Martine Bonnet (CLP)

MALTAT

Les collégiens découvrent l'envers du décor

Mardi après-midi, 36 élèves de classes de sixième, accompagnés de leurs professeurs, ont découvert la ferme de Gilles Marquet à Maltat. Les vaches et leurs veaux d'un côté, les moutons et les agneaux de l'autre. Des explications sur le matériel utilisé pour s'en occuper, l'alimentation nécessaire, les soins, des questions, des notes prises sur des carnets, signes d'un travail préparé à l'avance et qui se poursuivra en classe afin de tirer le meilleur parti de cette visite. Une opération organisée tous les ans par la commission des agricultrices de la FDSEA.

Patrick Boyer (CLP)



COUCHES

Des petits Creusotins au Domaine Royet

C'est dans le cadre de l'opération « Fermes Ouvertes » mise en place par la commission « Agricultrices » de la Fdsea que des élèves de l'École Victor-Hugo du Creusot ont visité ce jeudi après-midi une exploitation viticole.

Au plus près de leur établissement, le hameau de Combereau et le Domaine Royet en particulier, accueillent ainsi une petite dizaine d'enfants Clis (Classe d'Intégration Scolaire), encadrés par M. Berthelon enseignant, qui remplaçait Mme Degery, titulaire, et par Mme Jolivot (AVS).

Avec Bernard Royet, qui plus est président de l'Union des Producteurs Viticulteurs du Couchois, la visite a été particulièrement appréciée, les enfants se montrant particulièrement intéressés, voire étonnés par ce monde qu'ils ne connaissent pas.

C'est du reste la raison pour laquelle, ils avaient préparé un questionnaire qu'ils soumettent au vigneron.

Bien évidemment, cette visite pédagogique sera suivie d'une réflexion et d'une discussion en classe.

D.AUCLAIR (CLP)



AUXY

L'opération « fermes ouvertes » se poursuit

Une quarantaine d'enfants de l'école primaire La Charmille du Creusot ont profité de l'opération en Autunois des fermes ouvertes pour visiter l'exploitation de 110 ha de M. Chaussard sur la commune d'Auxy au lieu-dit Repas.

La classe de CE2 a donc pu juger par elle-même de l'ensemble des tâches à remplir par l'exploitant agricole.

Bien évidemment, les écoliers ont été attirés par l'élevage de vaches allaitantes de M. Chaussard. Une occasion pour ce jeune agriculteur d'expliquer aux enfants le fonctionnement d'une exploitation comme celle-ci.

Après le tour du propriétaire, toute la classe a bouclé cet après-midi aussi instructif que ludique par l'incontournable goûter. Une collation toujours bienvenue notamment en cette période froide de l'année.



Première année pour M.Chaussard à s'associer à l'opération « fermes ouvertes ».

25 écoliers découvrent la ferme

Des écoliers chalonnais ont découvert l'exploitation agricole de Jugy dans le cadre de l'opération organisée par la commission Agricultrice de la FDSEA.

C'est à l'exploitation du GAEC de la Ferrière à Jugy (vaches laitières et céréales) d'Anne, Jacky, David et Germain Gonthier, que 25 élèves de la classe CM1 de La Colombière à Chalon étaient conviés dans le cadre de l'opération Fermes ouvertes. Les enfants encadrés par des parents ont pu se rendre compte de la réalité du métier d'agriculteur. La plupart des enfants ne connaissaient pas cette réalité, et plus spécialement le travail avec les vaches laitières, ainsi que les cultures de céréales (blé, orge, avoine, tournesol, colza, maïs...).



Les enfants ont ainsi pu découvrir, le « parcours » des animaux, la naissance, la traite des vaches, ainsi que le goût du lait frais, le fromage de vache fait maison, les soins mais aussi le matériel, etc. Au final, c'est la vie de l'exploitation et des agriculteurs qui ont été présentés aux petits à travers toutes ces activités.

Christian BERNET (CLP)

EXPLOITATIONS. ÉLEVEURS ET PRODUCTEURS D'AUXY ET ANTULLY ONT OUVERT LEURS FERMES AUX SCOLAIRES.

Les enfants à la ferme

En mars de chaque année, des fermes d'Antully et d'Auxy acceptent de participer à l'opération « fermes ouvertes » lancée depuis plus de dix ans maintenant par la Fédération Nationale des Syndicats d'Exploitants Agricoles (FNSEA).

Quatre visites étaient prévues cette semaine dans quatre exploitations différentes.

Ainsi, des élèves de cours moyens ou 6e découvrent en une matinée les facettes du métier d'agriculteur, d'éleveur et d'un monde rural que beaucoup ignorent. Le vécu sur le terrain ne peut qu'être bénéfique pour ces enfants qui reçoivent une image plus juste de la réalité, et pourquoi ne pas susciter des vocations, comme ce fut le cas lundi matin à la ferme de Gabriel Develay, installé depuis deux ans chemin des Queulots, à la limite des communes d'Antully et d'Auxy.



Dans un froid glacial, les enfants du collège du Centre du Creusot accompagnés de Mme Campa, enseignante SVT et Mlle Vernaudo, assistante d'éducation à l'Unité pédagogique d'intégration, ont parcouru les étables de cette exploitation qui compte 130 têtes de bétail, quelques volailles, et qui produit ses céréales : maïs, blé, avoine, orge.

Sous les explications du maître des lieux, les enfants avides de savoir, ont engrangé de précieux renseignements qui feront l'objet la semaine prochaine d'un exercice prévu au programme de leur classe.

Lait livré à la marque Danone

Mardi matin, toujours par une température glaciale, d'autres élèves du Creusot se déplaçaient à la ferme d'Eric et Élisabeth Bortolotti, également située à la limite des communes d'Auxy et l'Antully. Là, la visite était davantage axée sur la production de lait, spécialité de l'exploitation qui compte cinquante-cinq laitières de race Montbéliarde. Elle produit journalièrement 800 litres de lait, à raison de deux traites, matin et soir. Ce lait est stocké avant d'être recueilli dans les trois jours par la Coopérative laitière de Bourgogne, lait qui ensuite est livré à la marque Danone.

Élisabeth et Eric Bortolotti ont expliqué le cycle annuel de production du lait et de la crème, sans oublier bien sûr tout le travail journalier qui s'y rapporte à commencer par l'alimentation des laitières, les soins etc.

Les machines agricoles ont aussi connu leur lot de succès, auprès des garçons notamment. Et puis, les enfants étaient autorisés à donner le foin et les compléments d'alimentation aux bovins en stabule, un plaisir dont ils ne se sont pas privés loin de là.

Nicole Tainturier (clp)

TRIVY

Les collégiens à la ferme

Mardi dernier, dans le cadre des fermes ouvertes organisées par la section agricultrice de la FDSEA de Saône-et-Loire, une classe de 6e du collège pasteur de Mâcon s'est rendue sur l'exploitation du Gaec de Chandon à Trivy. Les élèves, encadrés par Mme Germain professeur de Science de la vie et de la terre, ont écouté avec attention les explications données par Pierre et Jean-Michel Rozier sur les différentes productions de la ferme et ont posé beaucoup de questions très pertinentes. Ils ont pu découvrir de quelle manière sont produits le lait et la viande qu'ils retrouvent dans leurs assiettes. Les collégiens ont pu voir et toucher les différents produits végétaux qui servent à l'alimentation des vaches, voir la salle de traite et le logement des animaux. Ils ont ainsi pu caresser le petit veau né deux jours auparavant. La visite s'est terminée par une dégustation de lait fraîchement trait du matin. Cette visite servira de support pour leurs études sur le thème « l'homme et son alimentation ».



G. Auray (CLP)

« Fermes ouvertes » aux enfants du Vallon

Ces actions de sensibilisation sur la chaîne alimentaire de la production à l'alimentation incluent des visites de fermes dans le cadre d'opérations fermes ouvertes.

Vendredi après-midi, la classe de 5e 1 (SEGPA) du collège du Vallon s'est rendue à Curgy pour une visite de l'exploitation agricole de Séverine Coureault qui exploite, en GAEC avec son père, un élevage de quatre-vingt-dix vaches allaitantes de race charolaise.

La jeune femme, qui sélectionne des animaux de concours et des reproducteurs, tout en décrivant une de ses journées type, a fait visiter ses étables ainsi que son « P'tit coin de paradis », les deux gîtes proposés à la ferme installés sur la propriété.



J.-F. Clanet (CLP)

EPINAC

Les jeunes Couchois à la ferme

Dans le cadre des « Fermes ouvertes », deux classes de sixième du collège de Couches sont venues, ce lundi, découvrir l'exploitation de Michel Margueron.

Cette opération, initiée par la F.D.S.E.A., a pour objectif de faire connaître aux enfants le métier d'agriculteur et ce sur une demi-journée au cours de laquelle les jeunes ont une première approche de ce métier qui, pour la plupart, est une vraie découverte.

Ce lundi après-midi, sous la conduite de l'exploitant agricole, en l'occurrence ici un éleveur de bovins pratiquant aussi la culture de céréales, encadrés par des enseignants parmi lesquels Mme Jeannin, professeur de SVT, les collégiens ont découvert dans un premier temps les installations (stabulations, écuries, hangars à foin et machines agricoles...). Puis, ils sont passés par l'écurie abritant les nouveaux-nés et les vaches prêtes à mettre bas, avant de se rendre sur les différentes stabulations accueillant les animaux à divers stades de leur vie.



Ce fut ensuite la découverte des machines agricoles que certains enfants, fils ou filles d'agriculteurs connaissaient bien, avant d'aborder le chapitre des céréales de leur culture et utilisation, et de passer à la partie toujours un peu ardue concernant l'écologie. Bref, un tour d'horizon complet de ce métier à la fois dur et passionnant. à noter que cette visite entre dans le cadre du programme de SVT de ces enfants au chapitre «culture et élevage dans l'alimentation humaine», un raccourci ludique du chemin parcouru par les produits depuis le champ jusqu'à l'assiette.

Chantal Pitelet (CLP)

FERME OUVERTE

Découverte d'une chèvrerie par les écoliers

À voir les visages radieux, à entendre les commentaires et les rires, nul doute que ces visites à la ferme ont un impact pédagogique important dans la vie de nos enfants ! La classe des CE 2 de Mme Dupaquier (école de Saint-Rémy du « Ruisseau Mauguet) rendait visite à la chèvrerie des Filetières, à Chenoves près de Buxy, chez Michel Lacharme. Accompagnés de deux parents (Mme Jaffin et M. Vincent) et à partir d'une liste de questions fortes pertinentes, les enfants ont appris beaucoup de choses sur les chèvres ! Avec Michel Lacharme, ils ont eu un pédagogue qui aime les jeunes... autant qu'il aime ses bêtes. Après-midi amusant, éducatif et pratique car chacun a pu traire et boire un peu de lait chaud sorti des mamelles : moment fort de cette sortie. Les élèves ont découvert la dentition des chèvres, leur marquage aux oreilles et sa signification et bien d'autres détails. Un vrai moment de bonheur éducatif pour les écoliers. Avec plus de 300 chèvres et des résultats chaque année « au top », la chèvrerie des Filetières a obtenu une nouvelle médaille de bronze à Paris au récent salon de l'Agriculture, dans la catégorie recherchée des fromages frais, bravo !



Henri FéVRAT (CLP)

FERME OUVERTE

Les petits citadins à la ferme

Pour la plupart d'entre eux, c'était évidemment la première fois. Une visite à la ferme pour des petits chalonnais habitués à vivre dans un cadre urbain.

Si l'école n'était pas là, ces élèves ne connaîtraient peut-être de la chaîne alimentaire que les frites et les steaks surgelés ! Pour M. Pallas, le maître des CP-CE1 de l'école Bourgogne Pierre-Vaux de Chalon, cette visite à l'élevage de M. Aluze à Varennes-le-Grand s'inscrivait parfaitement dans le programme scolaire du cycle II (5 à 7 ans). « On est venu voir un élevage de bovins. Cela permet aux enfants de retrouver la réalité des choses. À l'école nous rattachons cette visite à ce que nous étudions dans le cadre des sciences et de la découverte du monde. Notamment en ce qui concerne les notions d'alimentations - comprendre d'où vient ce que nous mangeons- et aussi la reproduction ».



Les CP-CE1 ont déjà travaillé en classe en amont avant de venir voir sur le terrain. Leur instituteur leur a expliqué les différences nombreuses entre les fermes du passé (avec des anciennes diapositives) et celle-ci. « Nous devons absolument ouvrir ces écoliers urbains au monde paysan. Après cette journée, nous allons dessiner et écrire tout ce que l'on a vu. C'est un travail mixte sur la vie d'un élevage moderne et sur la construction du temps en comparant avec ce qui a changé dans les manières de travailler ». Au milieu des vaches et des bottes de foin, les petits chalonnais n'étaient pas dans leur élément ! Certains n'osaient pas s'approcher des bêtes ou simplement s'asseoir dans la paille. D'autres, par contre, s'amusaient joyeusement. Une leçon de chose comme les enfants en redemandent !

David Carrette (CLP)

CHARBONNIERES

Des collégiens visitent le domaine Comat

L'ouverture des fermes aux enfants des écoles est une riche idée de la section agricultrice de la FDSEA de Saône-et-Loire et aujourd'hui, c'est l'exploitation de M. Comat qui a reçu la visite des 6e 4 du collège Saint-Exupéry de Mâcon. Mmes Bausal et Colle ont guidé leurs élèves dans les immenses bâtiments abritant les vaches et les chèvres. Pendant deux heures, ce fut un florilège de questions préparées d'avance par les collégiens avec les professeurs et les réponses des maîtres des lieux. Tout fut expliqué avec patience et clarté par la famille Comat, en particulier sur le métier, ses inconvénients et ses bonheurs. Les chèvres et leurs cabris ont un réel intérêt pour les petits citadins.



La traite et le suivi du lait n'auront plus de secret car il leur a été précisé qu'à partir d'une nourriture saine et naturelle, les produits laitiers étaient irréprochables.

M. Comat, toujours heureux de montrer sa ferme, remercie les initiateurs de ce projet qui est bénéfique pour l'ensemble de la profession.

Renée Bollet (CLP)

ECOLE DES BAUDRAS

En visite à la ferme

Dans le cadre de l'opération « fermes ouvertes » organisée par la FDSEA 71 (commission des agricultrices de Saône-et-Loire), les élèves de la classe de CE2-CM1 des Baudras se sont rendus à Palinges chez M. et Mme Mommessin. Les enfants ont pu découvrir les animaux (vaches et veaux, chevaux, brebis et agneaux, cochons, lapins...), leur nourriture et leur habitat.



Puis les propriétaires des lieux ont ensuite offert un goûter aux enfants. Mme Detrave et ses élèves ont vraiment apprécié cette visite et remercient M. et Mme Mommessin pour leur accueil. Maintenant, tous les élèves des Baudras vont fêter carnaval vendredi 2 avril. Ils vont défiler dans les rues des Jacquinots et invitent la population à leur réserver un accueil chaleureux.

Laurence Roux (CLP)

PALINGES

Les enfants partent à la découverte de la ferme

Dans le cadre de l'opération « fermes ouvertes » organisée par la commission départementale des agricultrices, plusieurs exploitations agricoles ont reçu la visite de différents établissements scolaires.

Outre la découverte de la vie à la ferme, les enfants n'ont pas manqué d'apprécier les visites guidées proposées par les propriétaires, ces derniers s'attachant à mettre l'accent sur l'élevage à partir de céréales produites à la ferme.



Fermes ouvertes pour les écoliers de Saint-Rémy

L'opération fermes ouvertes orchestrée par la FDSEA a amené les écoliers de Saint-Rémy dans les exploitations de Gigny.

Par un soleil frisquet, les fermes Genevois (EARL du quart Perrault) et Ravet (GAEC de l'Epervière) ont reçu respectivement 22 élèves CE2 avec Mme Delorme et 22 élèves CE1 avec Mme Lesage dans le cadre de l'opération des Fermes ouvertes. Les enfants ont posé leurs questions préparées en classe aux exploitants attentifs aux doigts levés.

Au cœur de leur intérêt, les animaux et leur devenir, leur nourriture, leur reproduction etc. Les termes « laitières », « allaitantes », « bovins à viande », ont dû être expliqués. De retour en classe, des panneaux photos réalisés collectivement et le compte rendu écrit de chacun seront les supports des futures leçons de sciences naturelles.



Des expressions nouvelles comme « l'intégration au réseau Natura 2000 » choisie par l'EARL ou « l'assolement céréalière en commun » du GAEC avec deux homologues ont été retenues par les visiteurs.

SUZANNE PHILIPPE (CLP)

PIERRE-DE-BRESSE

La trépidante vie de la ferme

Les élèves de CE et CM de l'école privée Lorieux ont participé activement à l'opération « Fermes Ouvertes » mise en place par la FDSEA.

L'opération « fermes ouvertes » a mobilisé les élèves de Nathalie et Chantal Trullard, partis en visite à la ferme de M. Goliard à Saint-Germain-du-Bois. L'occasion pour ces élèves de découvrir ou redécouvrir la vie animalière d'une exploitation agricole avec son lot d'animaux de basse-cour dont les fameux poulets de Bresse, l'élevage de moutons (400 ovins dans cette exploitation)...

Le bonheur des enfants

Et comme l'ont souligné les professeurs, « même si ces enfants vivent en milieu rural, ils sont de plus en plus nombreux à ne pas connaître cette vie d'agriculteur, ignorer tout ce qui concerne l'alimentation et l'élevage des animaux ». Ce qui fait que cette sortie a été des plus pédagogiques. Elle a aussi été enthousiasmante pour les élèves de Nathalie Trullard, comme le démontre leur compte rendu de la journée.



Pour Marie, « il y avait de magnifiques moutons de plusieurs races et de tout petits poussins jaunes très mignons, des poulets de Bresse. C'était Super ! » David explique quant à lui que « M. Goliard nous a présenté ses animaux. Il était ravi de nous parler de sa ferme et nous étions curieux, nous avons posé beaucoup de questions. » Mickaël a été marqué par le fait que « dans cette ferme, ils élèvent le bon poulet de Bresse » tandis que Mélodie conclut en soulignant que « nous avons passé un excellent après-midi ! »

Didier Poirot (CLP)

Des écoliers à la ferme Lapray

Des jeunes CE2/CM1 mâconnais sont venus visiter l'EARL du Carron.

Dans le cadre de l'opération « Fermes ouvertes 2010 », organisée par la commission agricultrices de Saône-et-Loire FDSEA 71, des élèves de l'école Jean-Moulin de Mâcon, classe de CE2/CM1 de Michèle Rachard, sont venus découvrir les mille et une facettes du métier d'agriculteur à Saint-Maurice-de-Satonnay, chez Jean-Louis et Nathalie Lapray, EARL du Carron. Au hameau de Champagne, les jeunes citadins ont été très contents d'avoir pu caresser les animaux, une de leurs attentes principales ! « C'était doux ! C'était drôle aussi quand ils nous léchaient et quand on leur donnait à manger.



Mais on a eu un peu peur lorsque les vaches bougeaient. C'était drôle de voir une poule picorer en dehors de son poulailler ! On a appris des nouveaux mots : race charolaise, génisses, broutards... »

Mais comme l'exploitation comporte aussi des vignes, on a parlé de chardonnay, de gamay, de pinot, d'Aligoté... Et les enfants ont apprécié la promenade dans le vignoble. « Merci pour le goûter. C'était délicieux et on a passé un agréable moment », déclarent-ils tous en chœur !

François Mouron (clp)

JOURNEE DES LAURIERS D'OR SUR L'EXPLOITATION DU GAEC DE DENIZET (JACKY ET FABRICE RIDET) A MONTPONT EN BRESSE

MONTPONT-EN-BRESSE. FERMES OUVERTES AVEC LES AGRICULTRICES.

Une journée à la ferme

Les élèves de CE2, CM1, et CM2 de La Chapelle-Thècle, vainqueurs du concours. Photo E.C.

Les élèves de l'école de primaire de La Chapelle-Thècle ont remporté le concours d'affiches organisé dans le cadre de l'opération « fermes ouvertes ».

Chaque année depuis 15 ans, la commission des agricultrices de la FDSEA de Saône-et-Loire organise des journées fermes ouvertes. Le but de ces journées est de communiquer sur le métier d'agriculteur et de faire découvrir aux plus jeunes la vie à la ferme. Le concours d'affiches qui avait pour thème : de la production à la transformation du lait, a été remporté par les élèves de Chapelle-Thècle pour l'année 2010.

Émilie Fontenault, élève de CE2 : « Nous avons appris que le lait était stocké dans un « tank » et ensuite un camion l'emmène à l'usine de Vienne. » Quentin Favier, 8 ans, complète : « On a aussi appris ce que mangent les vaches. On leur donne du maïs, du blé, du soja et de l'herbe. On nous a aussi expliqué à quoi sert le lait. On peut faire des yaourts, du fromage ou encore le mettre dans des briques pour les vendre. Et après on le met dans le bol de cacao. »

La présidente de la commission des agricultrices Anne Gonthier, se félicite de cette opération qui lui tient particulièrement à cœur.

Etienne Curreaux



MONTPONT-EN-BRESSE. FERMES OUVERTES AVEC LES AGRICULTRICES.

La journée des Lauriers d'Or à Montpont en Bresse fut une réussite grâce à l'investissement des unes et des autres de la commission agricultrices que je remercie à nouveau.

Toutes les animations proposées ont fait le bonheur des enfants de la classe de la Chapelle Thècle invitée sur le site du GAEC Denizet (Annick, Jacky et Fabrice Ridet).

Journée de récompense par excellence pour nos hôtes au regard de leur investissement et leur fidélité depuis 15 ans à notre opération Fermes Ouvertes au printemps de chaque année.

A travers eux, ce sont toutes les agricultrices et les agriculteurs qui se voient remercier une nouvelle fois pour l'accueil des 2 700 jeunes et des 300 professeurs et accompagnateurs.

Un succès renforcé cette année par les scénettes effectuées par les enfants eux-mêmes qui se sont pour quelques minutes transformés en « veaux génisses et vaches »...

Une expérience enrichissante qu'ils ne sont pas prêts d'oublier !

La conférence de presse qui a suivie fut l'occasion de remercier tous nos sponsors (AUCHAN MACON, CARREFOUR CRECHES, LECLERC MACON, PARAY et LE BREUIL, GEANT CASINO TORCY et CHALON, GROUPAMA, CREDIT AGRICOLE, FEDERATION DE LA CHASSE, CIV, CONSEIL GENERAL, LAITERIE BRESSANE, SODIAAL, DANONE, PORC 71 sans lesquelles notre opération « Fermes Ouvertes » ne pourrait avoir lieu. Merci à eux !



Anne GONTHIER

Remise des Prix FERMES OUVERTES 2010

Le jeudi 2 juillet, à l'heure du goûter, j'étais invitée par la classe de CM1 B et leur maîtresse MME ROZAN à une petite fête au cours de laquelle j'ai eu le plaisir de leur remettre leur lot : un lecteur DVD. Ils ont bien sûr apprécié comme il se doit cette récompense qui leur sera bien utile dès la rentrée pour utiliser au maximum leur tout nouvel écran de télévision. Ils m'ont remis une gentille lettre de remerciements adressée aux membres de la commission agricultrices ainsi que des articles qu'ils ont écrits pour le journal de l'école au sujet de la ferme dont vous trouverez la copie ci-après.

La maîtresse a beaucoup insisté sur le plaisir qu'elle ressent chaque année à faire découvrir la vie d'une ferme à ses élèves et celui de concevoir une affiche avec eux... J'ai constaté qu'elle prenait beaucoup de temps pour préparer la visite et travailler à la réalisation d'articles et d'affiche d'autre part. Chaque élève est reparti avec une casquette sur la tête et des petits gadgets offerts par la FDSEA.



PAROLES DES ENFANTS DE LA CLASSE DE CM1 B (deuxième prix du concours d'affiche).

Le 4 mars, nous sommes allés visiter la ferme de production laitière de MME et M. GONTHIER à JUGY. A la suite de notre visite, nous avons participé à un concours. Nous avons fait une affiche. Le thème était : PRODUCTION et TRANSFORMATION.

La classe a gagné le deuxième prix du concours. Nous attendons avec impatience la remise du prix.

A LA FERME DE JUGY

En arrivant dans l'exploitation, une odeur désagréable nous parvenait dans les narines.

Nous nous sommes vite habitués et nous avons découvert la vie à la ferme. Nous avons appris la vie des vaches laitières et des veaux. Chaque vache porte un numéro à l'oreille qui sert à la reconnaître. Elle porte un nom qui commence chaque année par une lettre différente. Les vaches se nourrissent de foin et d'ensilage l'hiver et d'herbe l'été. Elles boivent 80 à 90 litres d'eau par jour. Une fois qu'elles ont mangé, elles ruminent.

La vache fait un veau par an qu'elle garde 9 mois dans son ventre. Deux fois par jour, la vache se fait traire. Le lait est conservé à JUGY à 3° dans un tank à lait et emmené à l'usine DANONE. Il sera transformé en crèmes dessert : « danettes » ou mis en briques. Hum !!! Délicieux !!!!

Les veaux s'étagaient entre 2 mois et 2 jours. Les veaux femelles sont gardés pour ensuite produire du lait. Les veaux mâles seront vendus dans les boucheries. Beaucoup n'avaient jamais visité la ferme et tout le monde a été très intéressé.

Eveline PERROUSSET
Commission des agricultrices

Remise des prix du concours d'affiches fait à l'occasion des fermes ouvertes 2010.

Mars 2010

Une classe de 6ème du Collège Pasteur à MACON s'est rendue sur l'exploitation d'élevage allaitant de Monsieur Christophe Loreau à Cortevaix. Suite à cette visite une affiche a été réalisée sur le thème « quel devenir pour les produits de la ferme ».

Juin 2010

La classe de Madame Germain, professeur de SVT, qui a su très bien illustrer ce thème, a gagné le 1^{er} prix du concours réservé aux classes de 6ème du département : un appareil photo numérique.

Madame Germain a profité des portes ouvertes du Collège Pasteur pour présenter aux familles, avec ses élèves, cette visite à la ferme et tous les atouts pédagogiques que l'on peut retirer de ces sorties proposées par la commission des agricultrices de la FDSEA.

Danièle Jaillot
Commission des agricultrices