

# NOS VISITES PEDAGOGIQUES

*choisissez votre format !*



L' "Apprenti berger"

2h

Collèges et lycées



La "Petit berger"

1h30

Ecoles primaires  
et centre de loisirs  
(6-12 ans)



La "Grand berger"

1h

Adultes et familles



Les  
Chevrettes  
du  
Terriil



La "Découverte"

1h

Centres de loisirs (3-6 ans)  
Maternelles, public déficients,



La "Rando-biquette !"

2h

Scolaires et centres de loisirs  
(de + 8 ans), familles, entreprises,  
associations de randonneurs,...



L' "Alimentation durable"

2h

Lycées



**Subvention régionale de 45€ (Ets scolaires)**  
**Bar-restaurant - Salle d'accueil à la location**



Région  
Hauts-de-France

# LA RANDO-BIQUETTE



## POUR LES GROUPES : ENTREPRISES, RANDONNEURS, SCOLAIRES DE + DE 8 ANS

UNE EXPERIENCE UNIQUE...

Après avoir sillonné le superbe terroir classé **Patrimoine mondial de l'humanité** en compagnie d'un **guide** assermenté, devenez berger au milieu de votre troupeau de chèvre au travers d'une **transhumance inoubliable** !

Le berger vous fera deviner le **rôle** surprenant des chèvres sur un terroir, sa **faune** et sa **flore** typique, leurs **originalités** alimentaires et les **anecdotes** du troupeau.

Tout ceci en compagnie de Nova, le **chien de berger**...



Possibilité de coupler cette animation avec la mise à disposition de notre **salle de séminaire** équipée et notre **bar-restaurant** à la ferme : contactez nous !

## 2H - TARIF :

**Adulte** : 12€, **6/18 ans** : 10€, **3/5 ans** : 2€

(**forfait** de 120€ si moins de 10 personnes)

Rando **niveau moyen**, prévoir chaussures fermées

**Contact** : Cœur d'Ostrevent Tourisme

03.27.08.45.06 - [info@coeur-ostrevent-tourisme.fr](mailto:info@coeur-ostrevent-tourisme.fr)



Ferme "Les Chevrettes du terroir"  
Intervenants : Julien Graf, éleveur fromager  
Rue de l'espace Terroir - 59870 - RIEULAY



# L'ALIMENTATION DURABLE

Comprendre les enjeux du développement durable

pour agir en consommateur responsable !

"EMC"  
"EDD"



MINISTÈRE  
DE L'ÉDUCATION  
NATIONALE ET  
DE LA JEUNESSE

## LA VISITE PEDAGOGIQUE POUR LE LYCEE

Consignes Lycéens

### TOP CHEF DURABLE

#### Règles du jeu :

- Voici un tas d'étiquettes sur lesquelles vous trouverez des ingrédients.
- Votre objectif, en réfléchissant à ce que l'on vient de vous transmettre et avec l'aide de l'éventail présent sur votre emplacement, est d'essayer de faire un repas le plus durable possible.

Ce repas devra comprendre :

1 boisson 1 entrée 1 plat 1 dessert ou 1 fromage



Vous avez droit à autant d'étiquettes que vous le souhaitez (ne tenez pas compte des prix).

Pas de précipitation, réfléchissez, observez, posez-vous les bonnes questions !



### 1ère heure : Visite de la ferme sous l'angle de l'Agriculture durable.

Contexte historique et paysager de cette ferme nouvelle.

Pourquoi s'installer sur ce terroir Unesco ? Rôle des chèvres sur la **biodiversité**. Présentation du troupeau et de sa production fromagère. Spécificités de l'**agriculture biologique**.

**Applications** concrètes du développement durable sur la ferme via les 3 piliers : **performance écologique** (label AB, éco-matériaux, épuration des eaux par filtre à roseaux...), **performance économique** (vente directe, diversification des activités, atelier porc et poules pondeuses, boutique, restaurant fermier pour les touristes, location des espaces aux entreprises...) et **performance sociale** (une ferme à taille humaine, portes ouvertes libres et gratuites permanentes...).

### 2ème heure : atelier interactif par petits groupes en salle

"Atelier **"TOP CHEF DURABLE"** : les lycéens doivent constituer un **menu le plus durable** possible en choisissant les ingrédients disponibles. Puis chaque groupe calcule ses points à partir de **clés de détermination** établies pour chaque ingrédients en fonction de sa durabilité : plus le menu est équilibré et constitué d'ingrédients bruts, locaux et de saison, plus le groupe a de points.

Synthèse commune avec **débat** sur la **faisabilité et l'intérêt de chacun à consommer durable**.

## 2H - TARIF :

Forfait (jusque 20 élèves) : 180€

9€ par élève suppl, 30 élèves max

Subvention régionale de 45€



Ferme "Les Chevrettes du terroir"

Intervenant : Julien Graf, agriculteur, ancien ingénieur en écologie  
Rue de l'espace Terroir - 59870 - RIEULAY - 50biquettes@gmail.com



# LA VISITE GRANDS BERGERS



## LA VISITE ADULTES ET FAMILLES...



- Pourquoi des chèvres **sur un terril** ?
- Pourquoi ce terril est classé **patrimoine** de l'humanité ?
- **Immersion** dans l'élevage : les coulisses de la ferme...
- La fabrication du **fromage** de chèvre
- **Atelier** pour les enfants et **dégustation** de fromage !



## 1H - TARIF :

Forfait (jusque 20 personnes) : 140€

Prix par personne suppl: 7€

30 personnes maximum

Bar restaurant sur place : planches et gouters à toute heure, jeux gratuits...

Ferme "Les Chevrettes du terril"

Attenante à la base sport et nature du terril des Argales

Rue de l'espace Terril - 59870 - RIEULAY - 50biquettes@gmail.com



# L'APPRENTI BERGER



## LA VISITE PEDAGOGIQUE : DU COLLEGE AU LYCEE

- L'agriculture durable : c'est quoi ?
- Le cycle de vie de la chèvre
- Le chemin du lait : de la mamelle au fromage
- Le rôle des micro-organismes (digestion, fermentation...)



Pourquoi une chèvrerie sur un terril ? Le rôle de cette "ferme nouvelle" dans son territoire. Quel impact de l'exploitation sur la biodiversité ?

Le chemin du lait et les différentes étapes de fabrication d'un fromage seront présentées devant la baie vitrée de la fromagerie. Au travers de la digestion de la chèvre et de la transformation du lait, le rôle indispensable des micro-organismes est au centre de la visite.

Qu'est-ce que l'agriculture durable, le Bio, l'éco-pâturage, la vente directe et les enjeux du monde agricole en cours ? Cette visite a aussi pour but d'éclairer les jeunes citoyens et futurs consommateurs de demain.

## 2H - TARIF :

Forfait (jusque 20 élèves) : 180€

Prix par élève suppl: 9€, 30 élèves maximum

Subvention régionale de 45€

Ferme attenante à la base de loisirs du terril



Ferme "Les Chevrettes du terril"

Intervenant : Julien Graf, agriculteur, ancien ingénieur en écologie  
Rue de l'espace Terril - 59870 - RIEULAY - 50biquettes@gmail.com

# LE PETIT BERGER

## 1H30



**POUR ECOLE PRIMAIRE,  
SESSAD ET CENTRES DE  
LOISIRS 6-12 ANS**



- L'**immersion** au sein d'un élevage ! le corps de la chèvre, son alimentation, le bouc, les chevreaux
- Le **chemin du lait** ! De la mamelle au fromage
- Des **ateliers** pratiques ! Caresse des chevreaux, nourrissage des chèvres au **foin**, des poules au grain...
- Des **surprises** ! Les enfants partent à la découverte d'une famille de **cochons laineux** de plain air, de deux **ânes** magnifiques, du poulailler en bois, et même à l'assaut du tracteur !...
- **Dégustation** de fromage de chèvre Bio !

### Ets SCOLAIRES (écoles, IME...) :

Visite réalisée par l'agriculteur/trice

Forfait jusque 20 enfants : 160€

Prix par élève suppl: 8€

**Subvention régionale de 45€**

Max 30 enfants

### Ets NON SCOLAIRES

Enquête policière : à la recherche  
du **chapeau du chevrier** !

Forfait jusque 20 enfants : 120€

Prix par élève suppl: 6€

Max 30 enfants



Chèvrerie attenante à la **base  
sport et nature** du terril  
Ferme "Les Chevrettes du terril"

Rue de l'espace Terril - 59870 - RIEULAY - 50biquettes@gmail.com



# LA VISITE DECOUVERTE

## 1 HEURE



### POUR LES MATERNELLES, CENTRES DE LOISIRS 3-6 ANS ET PUBLICS DEFICIENTS

- **Immersion** au sein d'un élevage ! les parties du corps de la chèvre, son alimentation, le foin, la paille, les graines...
- **Atelier** pratique : caresses aux chevreaux, nourrissage des chèvres au foin, des poules au grain
- **Dégustation** de fromage de chèvre Bio !



**Ets SCOLAIRES (écoles, IME...):**

**Visite réalisée par l'agriculteur/trice**

Forfait : 110€ moins **subvention**

régionale de 45€ => total 65€

TPS/PS : max 12 enfants

MS/GS : max 25 enfants

**Ets NON scolaires**

**(centres de loisirs,  
Sessad, MAS...):**

Forfait : 90€

Max 20 enfants



**Chèvrerie attenante à la base  
sport et nature du terril**

Ferme "Les Chevrettes du terril"

Rue de l'espace Terril - 59870 - RIEULAY - 50biquettes@gmail.com

