

**DÉCOUVERTE** Dans toute l'Île-de-France, les fermes pédagogiques ouvrent leurs portes. Pour la plus grande joie des petits!

## DES ANIMAUX, « COMME À LA TÉLÉ »



Étonnement réciproque à la ferme de la Distillerie.

© STEPHAN ZAUBITZER/PICTUREANK

« **Q**u'est-ce qu'il a sur le dos, le mouton, que l'homme peut utiliser pour s'habiller ? » « De la mousse ! » Pour les élèves de CP de l'école Saint-Exupéry de Draveil (91), les animaux de la ferme n'auront plus de secret... à la fin de la journée ! Car, pour ces jeunes citadins, la visite à la ferme de Gally, à Saint-Cyr-l'École (78), n'aura été qu'une série de découvertes. Dès le matin, fabrication du pain : l'occasion d'apprendre comment on récolte le blé, ce qu'est la levure, ou qui est le meunier. Place ensuite à la pratique : attablé devant un saladier, chaque enfant pèse puis mélange les ingrédients. « C'est doux, la farine », commente Fatoumata, tandis que les mains d'Aïsse pétrissent la pâte avec enthousiasme. Les pains prendront la forme d'un escargot ou d'une lune, avant de lever pendant deux heures, un délai qui permet aux enfants de pique-niquer. Après un quart d'heure de cuisson dans le four traditionnel, quelle émotion de découvrir son pain cuit et doré ! Dans la cour de la ferme, les écoliers s'approchent de plus en plus hardiment des

animaux, vaches, pintades, cochons, chèvres, moutons et lapins. Sawssen s'étonne à peine : « Des vaches, j'en ai déjà vu à la télé. » Pour Patrice Maret, leur instituteur, la journée est une réussite : « Une vraie découverte pour ces enfants qui grandissent en milieu urbain », constate ce fils d'agriculteurs bretons pour qui l'atelier complètera l'étude du livre *La Petite Poule rousse*.

### Réveiller le paysan en chacun

Ateliers sur la vie des abeilles, le barattage du beurre ou le pressage du jus de pommes... Depuis 1995, la ferme de Gally a élevé le concept de ferme pédagogique à son plus haut niveau. De nombreuses exploitations franciliennes ont fait le choix de s'ouvrir au public pour compléter leur activité initiale. L'association de valorisation de l'agriculture francilienne par la pédagogie, À la découverte de la ferme (voir encadré), en recense plus de 50. Ouvertes à l'année ou seulement à la belle saison, elles ont accueilli 242 000 visiteurs en 2010, dont 58 % dans le cadre scolaire

et périscolaire. À la miellerie du Gâtinais (91), par exemple, on sensibilise le public au rôle essentiel des abeilles et au respect des plantes mellifères et médicinales. À la Distillerie (95), les Delacour fabriquent de la moutarde, mais participent aussi à la préservation d'un patrimoine agricole exceptionnel au cœur du Vexin. Même chose à Châtenoy (77), où l'une des plus belles fermes fortifiées d'Île-de-France, spécialisée dans les grandes cultures, l'élevage de moutons et le maraîchage, propose en outre des balades en charrette ou la découverte de machines agricoles ! Les fermes pédagogiques assurent ainsi un rôle essentiel : réveiller le paysan qui sommeille en chaque Francilien, invitant, le temps d'une journée, à un retour à la terre. ●

JULIE VÉDIE

### CARNET DE ROUTE

- À la découverte de la ferme, association de valorisation de l'agriculture francilienne par la pédagogie, réunit des agriculteurs qui, pour développer le lien agriculture-société, ouvrent leurs fermes à la visite : ferme du Corbeau, 91490 Milly-la-Forêt. Tél. : 01 64 98 61 58. [www.decouvertedelafirme-idf.fr](http://www.decouvertedelafirme-idf.fr)

- Ferme de Gally, route de Bailly à Saint-Cyr-l'École (D7), 78210 Saint-Cyr-l'École. Tél. : 01 30 14 60 60. [www.ferme.gally.com](http://www.ferme.gally.com)  
Vacances scolaires : 10 h-12 h 30 et 14 h-18 h ; mercredis : 16 h-18 h ; week-ends et jours fériés : 10 h-18 h 30 ; jours d'école : 16 h-17 h 30.

- Miellerie du Gâtinais, 7-9, chemin de la Jonnerie, 91820 Boutigny-sur-Essonne. Tél. : 06 03 21 17 86. [www.miellieriedugatinais.fr](http://www.miellieriedugatinais.fr)

- Ferme de la Distillerie, 1, Grande Rue, 95450 Gouzangrez. Tél. : 01 34 66 03 05. [www.lesmoutardesduvexin.fr](http://www.lesmoutardesduvexin.fr)

- Ferme de Châtenoy, 1, rue de la Mairie, 77167 Châtenoy. Tél. : 01 64 28 78 95.

### Des graines d'éco-citoyens.



© STEPHAN ZAUBITZER/PICTUREANK