

FERME DE LA BATAILLEUSE

ASSOCIATION C.L.A.J. DE FRANCHE-COMTE

Club de Loisirs et d'Actions de la Jeunesse

FERME PÉDAGOGIQUE
ET CENTRE D'ACCUEIL
À ROCHEJEAN
HAUT DOUBS (25)

Installés dans le village de Rochejean, situé sur le massif du Jura, le Centre d'Accueil du Souleret et la Ferme de la Batailleuse sont idéalement situés pour tous les amoureux de nature et de plein air.

A 900 mètres d'altitude, un troupeau de vaches laitières, de chèvres, des poules, des lapins, des cochons.. Mais également un fournil et sa fabrication de pains, de biscuits, de pizzas.. ; une fromagerie où l'on transforme notre lait en yaourts, faisselles, crottins.. Et bien d'autres activités qui varient au fil des saisons ! Véritable ferme agricole biologique, elle est surtout une ferme pédagogique. Pétrir le pain, garnir les pizza, faire du beurre, participer aux soins et à la traite des animaux, s'activer au jardin... Nous vous invitons à découvrir et partager le travail de paysan aux travers d'activités simples et traditionnelles dans des espaces adaptés à l'accueil de groupe.

Graphisme : Marlon Godiard



NOS ANIMATIONS

Visite de la ferme

Afin d'entrer progressivement en contact avec la ferme et de vous adapter à ce nouvel environnement, nous vous proposons une visite guidée accompagnée d'un fermier.

Connaître davantage l'association, son projet, ses valeurs, l'agriculture biologique, s'interroger et comprendre le fonctionnement et le quotidien de la structure, les différents bâtiments, leurs fonctions, les processus de transformation et les nombreuses autres activités pratiquées au cours de l'année. Mais aussi se familiariser avec les odeurs, approcher les animaux, les observer et découvrir leurs modes de vie, leurs besoins..

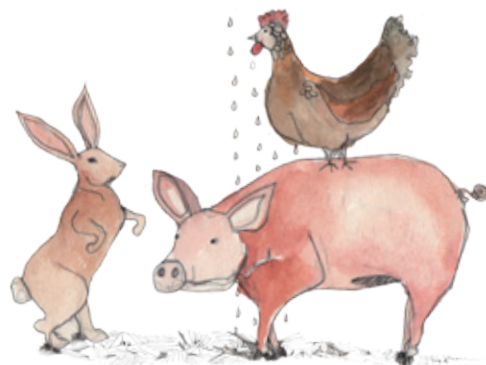
Transmission de savoirs-faire

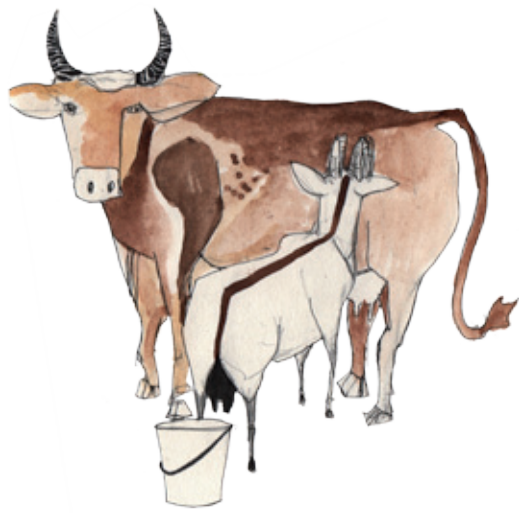
Qu'est-ce qu'une génisse ? Que mange un lapin ? Pourquoi avons-nous des cochons à la ferme ? De quoi ont besoin les chèvres pour être en bonne santé ? Pourquoi une poule pond des œufs ? Cet atelier nous transforme en véritables petits fermiers !

Nous entrons dans les différents espaces de vie des animaux pour faire leur connaissance, les nourrir, les caresser. Selon les périodes, nous pouvons également accompagner les chèvres aux champs, repailler, ramasser les œufs du jour dans le poulailler..

SOINS DES ANIMAUX

Idéalement le matin de de 10h à 11h30,
12 enfants divisés en 2 groupes de 6,
encadrés par un animateur ou un fermier





TRAITE DES VACHES OU DES CHEVRES

De 17h45 à 18h30
12 enfants divisés en 2 groupes de 6,
encadrés par un fermier

Accompagnés par le vacher ou le chevrier, les enfants participent à la traite journalière par petits groupes.

Ils profitent de ce moment privilégié pour approfondir et mettre en pratique leurs connaissances au côté de leurs animaux préférés !

Activités manuelles

FABRICATION DE PAIN BRIOCHE

12 enfants
encadrés par un animateur
Salle d'animation de la ferme
Environ une heure et demie

Dans cet atelier, on se prendra pour des pâtisseries !
Les secrets de la farine, la magie de la levure.. Nous vous compterons l'histoire du pain et nous retraçons la provenance des ingrédients de sa fabrication, qui occupent notre cuisine au quotidien !

Puis, tabliers et charlottes enfilés, nous mettrons la main à la pâte et confectionneront des pains briochés que les enfants pourront déguster au goûter ou au petit déjeuner le lendemain !



CYCLE DU LAIT

12 enfants
encadrés par un animateur
Salle d'animation de la ferme
Environ une heure et demie



Suite à une dégustation de différents fromages de la ferme et de la région, les yeux bandés pour les plus rusés, nous découvrirons le chemin du lait, de l'écurie à la fromagerie !
Emprésurage, moulage, retournement, salage..
Nous vous expliquerons tout sur les différentes étapes de sa transformation en fromage !
Nous terminerons avec la fabrication d'une petite motte de beurre, en chanson !

PIZZAS AU FOURNIL

2 groupes de 6 enfants
encadrés par un animateur
Au fournil à la ferme
2 fois une demie heure



Le matin, pour un premier groupe, nous pouvons vous proposer un atelier cuisine : préparation de la pâte, de la sauce tomate maison, découpe et cuisson des différentes garnitures !

Le soir, pour le deuxième groupe, dans le fournil, notre boulangère vous dévoilera ses meilleures astuces pour préparer et enfourner, maqué, les meilleures pizzas de Rochedgianni !

Attrapez un rouleau, c'est parti !
Farinez, roulez ! Puis garnissez vos pâtes selon vos envies !

Le repas se déroulera le soir dans la salle d'accueil de la ferme !

Dans la serre...

Les apprentis jardiniers pourront découvrir, selon leurs âges, le cycle végétatif, les différentes familles de légumes, le fonctionnement du compost, l'utilité des différents outils..

Puis, nous nous mettrons à l'ouvrage pour travailler la terre : désherber, repiquer, semer..
Tous à vos râteaux, prêt, cultivez !

JARDIN

Selon la saison
12 enfants
encadrés par un animateur
Une heure et demie

CUISINE DE PLANTES

Selon la saison
12 enfants
encadrés par un animateur
Une heure et demie



Cake aux orties, beignets de consoude..
Nous choisirons ensemble une recette et après en avoir pris connaissance, nous irons chercher et cueillir ce dont nous avons besoin au jardin ! Une belle occasion de reconnaître et d'associer plantes, aromates, senteurs et couleurs dans la serre maraîchère de la Batailleuse !

Puis nous cuisinerons ces plantes. La nature est belle, elle est aussi délicieuse ! Bon appétit !

BALADE NATURE

Faune et flore, traces et indices, lecture de paysage...
un fermier ou un animateur vous accompagnent pour vous faire découvrir le patrimoine naturel et traditionnel du Haut-Doubs.
Les thématiques abordées, la durée et le difficulté sont adaptés en fonction de vos souhaits. En nature Simone !

Grands jeux

JEUX DE L'OIE

35 enfants
encadrés par un animateur
Une heure

Nous proposons ce grand jeu de restitution en fin de séjour. Jusqu'à combien de petits peut faire la lapine en une portée ? Citez 10 légumes différents.. A quelle période fait-on les foins ? Pourquoi dit-on se coucher à l'heure des poules ?

Dans toute la ferme, les enfants iront chercher les questions par équipe et répondront ensemble aux différentes thématiques abordées dans la semaine ! Une bonne manière de retenir en s'amusant !

JEUX DU DEFI-LAIT

35 enfants
encadrés par un animateur
Une heure

Quand on parle de crêpes pour le goûter, ça ne plait pas ! C'est parti pour une grande chasse aux ingrédients !

En réussissant des défis aux quatre coins de la ferme, les enfants obtiendront progressivement les ressources et ustensiles nécessaires à la préparation de la pâte ! A la fin du jeu, on se réunit tous pour participer à la cuisson et on savoure !

Nos veillées

PAULETTE LA POULETTE

Spectacle pour 35 enfants
Une demie heure

Ce comte mis en scène en théâtre d'ombres chinoises, accompagné d'une ambiance musicale plonge les enfants dans le voyage de Paulette, une petite poule qui part découvrir le monde !

BAL FOLK

35 enfants
Deux heures

Cercle circassien, danse de l'ours, chapelloise... Les enfants s'initieront aux danses traditionnelles folkloriques au son des instruments joué par quelques personnes de notre équipe.