Le journal des fermes pédagogiques

NUMERO 7 - mars 1999

SOMMAIRE

Actualités 2

Festival Animalier International de Rambouillet 1998

Info 2

Opération Art'Nimal-Toi
Le "Jus de Raisin" recherche sa mascotte

L'atelier 3

L'égouttoir à fromage

Dossier spécial : 4-6

Les activités de transformation et de dégustation de produits à la ferme

Boîte à outils 7

En bref 7

Agenda 8

Petites annonces 8

EDITO

Enfin, le numéro 7 du journal des Fermes Pédagogiques ! Que nos chers lecteurs veuillent bien nous excuser de ce "petit" retard. La rédaction du journal a connu quelques problèmes techniques, puisque la famille Ribon s'est agrandie d'une petite Juliette. Félicitations à Anne-Bénédicte !

Pour ce premier numéro de l'année 1999, nous avons voulu aborder dans le dossier spécial le cas des ateliers de transformation et de dégustation de produits à la ferme. Nous constatons en effet de nombreuses interrogations de la part des différents acteurs et partenaires des fermes pédagogiques concernant les questions de sécurité sanitaire des produits issus de ces activités. Or, dans la société actuelle, le consommateur est de plus en plus soucieux de l'origine et des modes de fabrication des produits qu'il achète. Et la mise en place de tels ateliers présente un fort intérêt pédagogique pour les enfants et vient en complémentarité avec les travaux suivis en classe. Ils permettent d'une part aux enfants de découvrir l'origine des aliments, mais également, de (re)découvrir le goût et les saveurs. Vous trouverez ainsi dans ce dossier deux exemples d'ateliers du goût.

De plus, les interprofessions agro-alimentaires font un effort important d'information auprès du public consommateur et éditent notamment des outils pédagogiques dont quelques-uns sont cités dans la Boîte à Outils.

Par ailleurs, nous vous annonçons la mise en place prochainement d'un guide de bonnes pratiques qui fera l'objet d'une consultation des réseaux des fermes pédagogiques et dont nous espérons une forte implication par la suite. Cette coopération ne pourra qu'être bénéfique à l'ensemble des acteurs de ces fermes. Ce guide sera donc spécifique aux fermes pédagogiques et servira de référence concernant les pratiques d'hygiène alimentaire.

Voilà pour ce numéro 7, nous vous souhaitons une très bonne lecture et attendons vos remarques ou questions. D'ores et déjà nous vous annonçons à la fin de ce journal les différents thèmes susceptibles d'être développés dans les prochains numéros, et vous invitons vivement à y participer. Toutes vos suggestions sont les bienvenues.

Jacques Bourdreux

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

MINISTERE DE LA JEUNESSE ET DES SPORTS

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE, DE LA RECHERCHE ET DE LA TECHNOLOGIE

MINISTÈRE DE LA JUSTICE

Actualités

Les colloques FAIR 1998

Organisé à la Bergerie Nationale, le IVe Festival Animalier International de Rambouillet s'est déroulé du 25 septembre au 2 octobre 1998. Outre de nombreuses animations proposées au grand public (ateliers autour de l'animal, concours de sculptures, concours du film publicitaire animalier...), chaque journée était consacrée à un colloque différent.

La ferme et les enfants handicapés et malades

Le département Education à l'Environnement/Fermes Pédagogiques avait la charge du colloque "l'Homme et l'Animal". Différents intervenants et participants (animateurs, enseignants, acteurs des fermes pédagogiques, spécialistes scientifiques...) se sont réunis le 28 septembre 1998 autour du thème de "la ferme et les enfants handicapés et malades". Les échanges, d'une très grande richesse aux cours des différentes tables rondes, se sont articulés en trois grands axes :

- L'intérêt thérapeutique et éducatif de la ferme pour les jeunes ayant un handicap intellectuel et mental. Des éducateurs spécialisés, des responsables d'instituts, et des responsables et animateurs de fermes pédagogiques ont apporté leurs témoignages d'expériences vécues : fermes associées à un institut, déplacements d'instituts sur des fermes pédagogiques et exemple concret de l'équithérapie (thérapie par le cheval).
- L'intérêt des fermes pédagogiques pour l'accueil d'enfants ayant un handicap sensoriel ou moteur avec une présentation d'exemples d'aménagements et d'ateliers pour des approches sensorielles.
- Les fermes pédagogiques et le milieu hospitalier. Ce thème développait l'intérêt des animaux pour des enfants en longue maladie et le cadre nécessaire pour faciliter les échanges entre une ferme pédagogique et un hôpital.

Villes et campagnes : pour de nouvelles solidarités

Alors que la concentration de la population et des activités se poursuit autour des villes, pour éviter que ne se crée un fossé entre citadins et ruraux, il faut retisser des liens entre villes et campagnes à travers des échanges variés en s'appuyant sur leurs complémentarités.

- Quelles pistes de collaboration ? Quels projets communs mettre en place entre villes et campagnes ? Dans quel cadre territorial ?

- Comment recréer des liens entre citadins et ruraux ?

- Quelles nouvelles fonctions possibles pour les espaces ruraux périurbains ?

- Quels croisements imaginer entre territoires ruraux et territoires urbains à bénéfices partagés ?

Autant de questions qui ont été abordées au cours de la journée du 29 septembre 1998. Cette rencontre intitulée "Villes et campagnes : pour de nouvelles solidarités" était organisée par le département Périurbain de la Bergerie Nationale.

A travers des présentations d'expériences relatives à des échanges économiques, culturels, à l'insertion de demandeurs d'emploi, à la création d'entreprises en milieu rural, mais aussi à partir des interventions d'experts et des débats, un double constat a été évoqué :

- les relations ville-campagne ne se posent plus en terme d'antagonisme, mais bien en terme de complémentarités,
- ces relations deviennent une nécessité.

A la marge de cette journée, il y avait, de plus, une volonté de mettre en place un réseau de jumelage entre quartiers urbains, d'une part, et communes rurales/cantons ruraux/exploitations agricoles, d'autre part.

"Dans une société de mobilité, on crée l'immobilité par tri négatif"

Pour le sociologue Jean Viard (Directeur de recherche au CNRS), l'opposition ville/campagne est bel et bien dépassée au regard des modes de vie de chacun des habitants d'un territoire, qui tendent à se rapprocher. Citadin ou rural, chacun aspire à trouver un équilibre entre proximité des loisirs et des services, calme, environnement naturel de qualité, etc. et ce grâce à des moyens de communication de plus en plus adaptés (transports en commun rapides, télétravail, etc.). Mais cette liberté individuelle ne reste accessible qu'aux "classes dominantes". Trop de gens ne connaissent que leur quartier. "Aujourd'hui, la campagne aussi regarde le journal de 20 heures, mais la différence est plus entre ceux qui ont l'électricité et ceux qui ne l'ont pas". Ce sont sans doute ces personnes qu'il faut aider à aller voir ailleurs, "non pas seulement pour le simple fait d'aller voir ailleurs, mais pour revenir chez soi avec un regard nouveau"[1].

Les autres colloques portaient sur la cynotechnique des Retrievers de France, les bœufs au travail, la qualité de la semence, le clonage animal, l'assistance à cheval : un nouveau métier, agent équestre d'accueil, de sécurité et d'environnement.

Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter la Bergerie Nationale au 01 34 83 68 19.

[1] TransRural Initiatives n° 126 - 9 octobre 1998

Info

Opération " Art'Nimal-Toi " : sensibiliser les jeunes au monde animal

La Direction Départementale Jeunesse et Sport du Val-de-Marne et l'association Nature et Société travaillent en commun, depuis quelques mois, à la mise en place de la manifestation Art'Nimal-toi ! Un ensemble de partenaires, dont la Bergerie Nationale et le FAIR, se sont associés au projet.

L'objectif de cette opération est de sensibiliser les jeunes au monde vivant, par la rencontre avec l'animal, la découverte scientifique et la création artistique.

Dans les centres de loisirs et les centres socio-culturels, des groupes de jeunes sont appelés à réaliser, avec l'aide d'artistes, des œuvres plastiques monumentales sur le thème de l'animal. Mais avant de parvenir à ces réalisations, les jeunes iront rencontrer des scientifiques et des naturalistes qui pourront les informer sur les animaux de leur choix. Ils iront ensuite découvrir ces animaux lors de sorties dans la nature. L'approche théorique est ainsi complétée par le contact direct avec l'animal qui privilégie l'observation et l'émotion.

Les œuvres artistiques réalisées par des jeunes seront présentées dans le cadre de manifestions :

- Les journées "Portes Ouvertes" de l'Ecole Nationale Vétérinaire de Maisons-Alfort (94) les 29 et 30 mai 1999.
- Le Festival de la Jeunesse à Vitry-sur-Seine (94) les 19 et 20 juin 1999.

Au cours des deux expositions, chaque groupe de jeunes offrira au public un petit objet symbolisant ses découvertes sur l'animal, accompagnant ainsi le message porté par les créations artistiques.

Il s'agit avant tout d'amener les jeunes à réfléchir à la relation que les hommes du XXIe siècle, c'est-à-dire eux-mêmes, entretiendront avec l'animal, qu'il soit sauvage, de compagnie ou d'élevage, et de les inciter au respect de la vie animal et de la nature en général.

Contacts :
DDJS du Val-de-Marne :
Noëlle Brune au 01 45 17 09 25
Nature et Société :
Karine Solmon au 01 48 85 59 98

Noëlle Brune
Direction Départementale Jeunesse et Sport du Val-de-Marne

Le "Jus de Raisin" recherche sa mascotte...

Le service de Presse du Jus de Raisin lance un concours de dessin "Dessines Grapinou, la mascotte du Jus de Raisin". Qui peut y participer ? Tous les élèves des écoles primaires. Les 100 classes sélectionnées gagneront une semaine de jus de raisin (120 briquette !). Mais attention, la date de clôture du concours est fixée au 31 mars 1999. Alors, tous à vos crayons !

Vous pourrez vous procurer le règlement et la "planche à dessin" en contactant : Isabelle Gilquin au 01 49 29 13 84.

L'atelier

Réaliser un égouttoir à fromages et fabriquer du fromage blanc par l'Association "Ferme éducative"

A partir de 7-8 ans. Réalisable en classe ou à la ferme

Matériel nécessaire pour l'égouttoir à fromages

- des baguettes en bois de 690 cm, de section carrée de 0,7 cm environ
- une grande baguette de 240 cm, de section 1x3 cm
- une grande plaque fine en bois contreplaqué de 40x62 cm
- des clous très fins, de longueur 2 cm
- une agrafeuse à bois
- un marteau
- de la colle à bois
- une scie à bois
- du plastique de 55 cm de largeur et de 88 cm de longueur

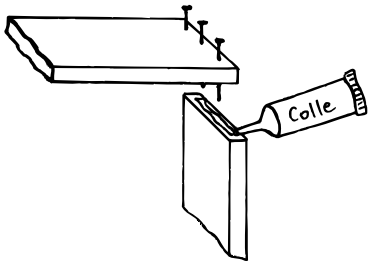
Matériel nécessaire pour la fabrication du fromage blanc

- du lait juste tiré ou à 35-37°C
- une bassine
- un thermomètre
- du petit-lait
- de la présure (en pharmacie)
- des faisselles
- un bol mesureur

La fabrication de l'égouttoir

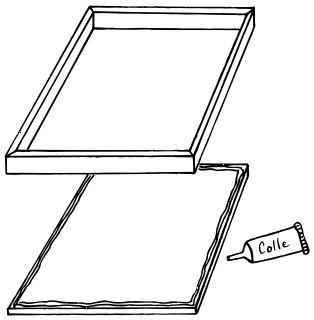
Etape n°1 : Découpage de la grille

- Commencer par découper les petites baguettes en 10 morceaux de 62 cm de long, et en 2 morceaux de 35 cm de long.
- Puis découper la baguette plus grosse en 5 morceaux : 3 morceaux de 39,5 cm de long, 2 morceaux de 59 cm de long.



Etape n°2 : Montage du cadre

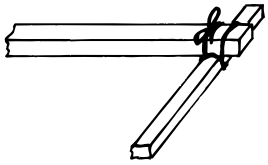
- Assembler 4 de ces baguettes pour faire un rectangle. Utiliser les clous, le marteau, vous pouvez également consolider en mettant un peu de colle à bois.
- Coller ce rectangle sur la grande planche en bois. Laisser sécher en la retournant et en mettant de gros livres dessus.



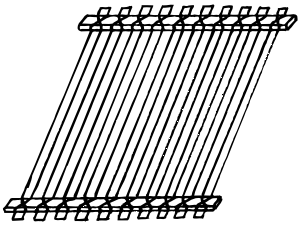
Etape n°3 : Assembler la grille

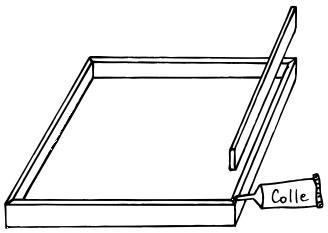
Pour fabriquer la "grille en bois" qui servira à faire égoutter les fromages :

- Prendre les baguettes fines et choisir une grande et une petite.
- Les nouer entre elles avec le raphia qui aura trempé dans de l'eau auparavant (pour ramollir).



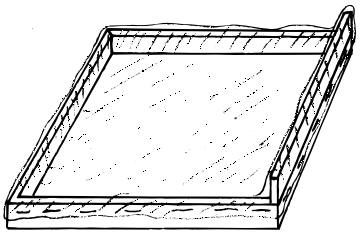
- Continuer et fixer ainsi les 10 grandes baguettes sur les deux petites.
- Attention, il faut bien serrer le raphia à chaque tour, sinon, quand il va sécher, les baguettes vont se détacher.





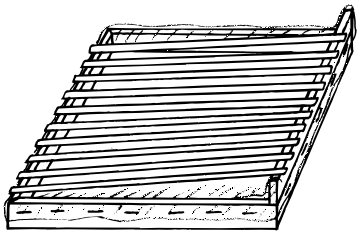
Etape n°4 : Imperméabiliser l'égouttoir à fromages

- Il vous reste un morceau de bois : coller le sur l'un des côtés de la caisse, (voir ci-contre).



- Agrafer ensuite le plastique sur cette caisse. Il faut la rendre étanche, car le petit lait va couler.

- L'égouttoir à fromages est prêt. Vous placerez les faisselles sur la grille.



La recette

Emprésurage

Mettre le lait à 35-37°C avec la présure et le petit-lait dans une bassine assez large. Pour la quantité de présure, suivre les indications du fabriquant. Le petit-lait apporte des ferments lactiques qui accélèrent la transformation du lait. La présure est une enzyme de l'estomac du veau. Attention avec une classe d'enfants : utiliser toujours du lait UHT et travailler proprement (se laver les mains).

Caillage

Le mélange doit reposer sans être brassé à 18-20°C jusqu'à ce que le caillé soit pris. Le caillage dépend de la concentration en présure, de la température et du lait utilisé. Le petit-lait se sépare du caillé.

Moulage

Prélever le caillé délicatement avec une louche ou une écumoire en évitant au maximum de la fractionner. Le déposer dans une faisselle.

Egouttage

Les faisselles posées sur un plan incliné, le petit-lait s'écoule. Les fromages doivent être retournés dans leur faisselle après 5 h environ et doivent être dégustés rapidement. Ne pas faire vieillir les fromages en classe (risque de contamination).

Contactez-nous pour plus de renseignements : Nathalie Loriot - Sabine Patricot - Anne Lasnier
Association "Ferme Educative"- Chanterelles - 01400 Châtillon sur Chalaronne - Tél. 04 74 55 19 08

DOSSIER SPECIAL ACTIVITÉS DE TRANSFORMATION ET DE DÉGUSTATION DE PRODUITS À LA FERME

Agriculture saine : nourriture saine !

Si les attentes en matière de santé et de qualité gustative créent une demande croissante de produits sains, contrôlés et de qualité, les consommateurs sont plus attentifs et aussi plus exigeants. Concilier économie et écologie, tel est l'état d'esprit dans lequel s'inscrit l'Agriculture Biologique et l'Agriculture Raisonnée, respectueuse de l'environnement.

Qualité des produits...

Par sa recherche constante d'un équilibre entre les facteurs de production et le milieu naturel, l'Agriculture Raisonnée offre un cadre agronomique favorable à l'expansion de toutes les qualités gustatives, nutritionnelles, technologiques et esthétiques. L'équilibre entre le végétal et son milieu de culture permet d'obtenir une qualité optimale.

Respect de l'environnement

L'Agriculture Biologique

La rotation de cultures extensives, liée à la non-utilisation de pesticides et d'engrais chimiques de synthèse, épargne aux eaux souterraines ou de surface les pollutions chimiques dont certaines sont extrêmement difficiles à éliminer du processus de production d'eau potable. De plus, les pratiques culturales biologiques évitent la détérioration des sols arables.

L'Agriculture Raisonnée

Elle essaie d'optimiser ses intrants (engrais, produits phytosanitaires et semences). Le raisonnement de la fertilisation permet d'apporter aux plantes la juste dose de nutriments dont elles ont besoin. Cela évite à la fois des dépenses inutiles et limite les risques de pollution.

Les consommateurs

Qu'est-ce qui motive les consommateurs ? Indéniablement, l'engouement constaté résulte de la recherche d'une plus grande sécurité alimentaire. Cependant, l'envie de retrouver des saveurs authentiques ou encore la volonté de participer à la protection de l'environnement influent également sur la décision d'achat.

La motivation santé

Principale motivation d'achat des consommateurs : le souci de leur santé Ils aspirent en effet à une alimentation saine, naturelle et équilibrée.

La quête du goût

Une autre préoccupation est de retrouver le goût authentique des aliments, la saveur des céréales, des fruits et des légumes sans pesticides ni engrais chimiques, des viandes provenant d'élevages où les animaux ont accès au plein air et bénéficient d'une alimentation naturelle.

Pour les experts du ministère de l'aménagement du territoire et de l'environnement, le développement de l'Agriculture Biologique constitue également un moyen de faire évoluer les mentalités et les pratiques de l'agriculture "conventionnelle".
C'est ainsi qu'émerge une agriculture intégrée qui, si elle ne se soumet pas aux fortes contraintes de la réglementation régissant l'agriculture biologique tend à mieux intégrer l'impératif écologique.
Cette démarche exemplaire de l'agriculture biologique et raisonnée peut influer sur les comportements des particuliers vis-à-vis de leur environnement immédiat, notamment dans leurs activités de jardinage, à la recherche de produits sains et de qualité authentifiée.

C'est un comportement de nouveaux consommateurs face à l'agriculture !

Christiane Carles
Ministère de l'Aménagement du Territoire et de l'Environnement
Direction Générale de l'Administration et du Développement

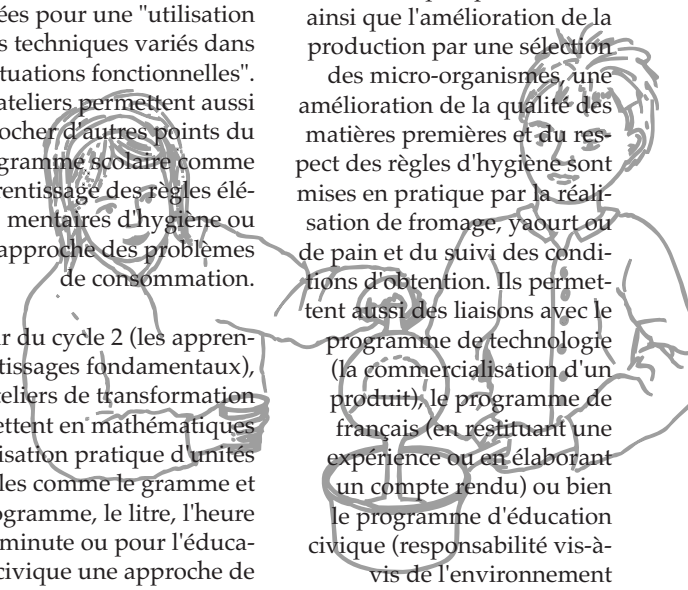
L'intérêt des ateliers de transformation pour les enfants scolarisés

Réaliser une transformation alimentaire lors d'un séjour sur la ferme permet aux enfants de faire le lien entre l'origine du produit cultivé ou élevé et le résultat abouti qu'ils connaissent. L'intérêt pédagogique est qu'ils puissent suivre le produit sur toute son élaboration (observer la plante aux champs, puis écraser du blé pour fabriquer de la farine et l'utiliser dans un atelier pain, réaliser une salade, faire sortir le lait de la mamelle et fabriquer un fromage ...) pour ensuite déguster leur réalisation.

Dès le cycle des apprentissages premiers (cycle 1 : maternelle), jusqu'au cycle des approfondissements (cycle 3 : CE2, CM1 et CM2), faire du beurre (voir journal n°2), du fromage, bien façonner de la pâte à pain, demande une coordination des mouvements ou un partage du travail en se relayant. Dans le programme scolaire du cycle 1, au chapitre "la découverte du monde des objets", l'alimentation et la cuisine sont citées pour une "utilisation d'objets techniques variés dans des situations fonctionnelles". Ces ateliers permettent aussi d'approcher d'autres points du programme scolaire comme l'apprentissage des règles élémentaires d'hygiène ou une approche des problèmes de consommation.

A partir du cycle 2 (les apprentissages fondamentaux), les ateliers de transformation permettent en mathématiques l'utilisation pratique d'unités usuelles comme le gramme et le kilogramme, le litre, l'heure et la minute ou pour l'éducation civique une approche de l'éducation à la consommation. Pour le cycle 3, ils permettent d'approfondir les unités de mesures, d'utiliser un thermomètre ou une balance. Mais l'histoire et la géographie ne sont pas en reste si l'on aborde l'origine des variétés des fromages, la forme des pains...

Pour ce qui concerne le second degré, au programme des sciences de la vie et de la terre est proposée, en classe de 6ème, l'étude de deux types de pratiques au service de l'alimentation humaine : un élevage ou une culture, une transformation biologique. Pour le second point, les notions à acquérir portent sur l'origine de certains aliments provenant d'une transformation contrôlée par l'Homme à partir d'une matière première animale ou végétale, qui procure une ou plusieurs composantes de son alimentation. La maîtrise de l'utilisation des micro-organismes, à l'origine de la transformation par fermentation et dans des conditions physico-chimiques particulières, ainsi que l'amélioration de la production par une sélection des micro-organismes, une amélioration de la qualité des matières premières et du respect des règles d'hygiène sont mises en pratique par la réalisation de fromage, yaourt ou de pain et du suivi des conditions d'obtention. Ils permettent aussi des liaisons avec le programme de technologie (la commercialisation d'un produit), le programme de français (en restituant une expérience ou en élaborant un compte rendu) ou bien le programme d'éducation civique (responsabilité vis-à-vis de l'environnement et du cadre de vie).



Marie-Sylvie Coquillaud
Bergerie Nationale

Les réglementations de l'hygiène alimentaire

Afin de diversifier les activités proposées aux enfants, et souvent en fonction des matières premières disponibles sur l'exploitation, plusieurs fermes pédagogiques mettent en place des ateliers de transformation, ceux manipulant du lait étant les plus couramment proposés. Ils permettent aux enfants de fabriquer leur propre fromage, leur yaourt, leur beurre, etc. Le produit fabriqué peut être ensuite consommé.

Quoi qu'il en soit, dès lors qu'un produit est commercialisé ou cédé à un tiers, sa préparation, sa transformation, son stockage, sa distribution ou sa vente sont soumis à une réglementation spécifique concernant les conditions hygiéniques d'installation et de fonctionnement.

En ce qui concerne plus spécifiquement les exploitations laitières, on distingue :
- les exploitations laitières qui livrent leur lait à une laiterie,
- les exploitations laitières qui vendent leur lait directement à la ferme, sans transformation,
- les exploitations laitières qui possèdent un atelier de transformation commercialisant leur produit directement au consommateur ou à des intermédiaires (détaillants, grossistes, restaurateurs, autres ateliers de transformation, etc.).

Ces différents établissements sont régulièrement visités par les agents des services vétérinaires afin de contrôler les conditions d'élevage (le statut sanitaire du cheptel, l'entretien des locaux d'hébergement...) et de traite, et plus spécifiquement pour les ateliers de transformation les locaux, l'équipement et l'hygiène du fonctionnement, ainsi que la formation du personnel.

Ces ateliers, selon le mode de commercialisation et la nature du produit qu'ils transforment (lait cru de consommation, beurres, autres produits tel que le fromage), font l'objet d'une identification, d'une immatriculation ou d'un agrément par ces services. C'est pourquoi, toute ferme pédagogique proposant l'une de ces activités doit se déclarer auprès des services vétérinaires de son département quel que soit le nombre d'animaux laitiers (vaches, chèvres, brebis, bufflonnes...) hébergés et le volume de lait consommé, manipulé ou transformé.

Cas des dégustations de lait cru "boisson"

Seul le lait de vache peut être dégusté à la ferme conformément à l'arrêté ministériel du 6 août 1985. Prochainement, son champs d'application sera élargi au lait de chèvre.

Cas des ateliers agréés

Pour les ateliers agréés, la formation du personnel est une obligation réglementaire, une condition d'agrément depuis 1994. En conséquence, seuls les produits fabriqués dans ces ateliers, leurs personnels dûment formés, peuvent être mis sur le marché. Par ailleurs, des enfants ou des personnes étrangères à l'atelier ne peuvent pénétrer dans les locaux de transformation que dans des conditions d'encadrement et de tenue particulièrement rigoureuses, compte tenu des règles d'hygiène très strictes auxquels ces établissements sont soumis.
Il est donc exclu que des dégustations de produits autres que ceux fabriqués par le personnel de l'établissement puissent avoir lieu.
Plusieurs solutions sont envisageables pour éviter toute entrave à la réglementation, et ont d'ailleurs déjà été mises en place dans certaines fermes dont l'atelier à faible capacité de production est titulaire d'un tel agrément, pour faire découvrir la fabrication d'un produit à des enfants tout en respectant des règles d'hygiène. Certaines ont choisi de présenter un film retraçant les étapes de la fabrication d'un pro-

•••

Qu'est-ce qu'un Guide de Bonnes Pratiques ?

La notion de guide de bonnes pratiques d'hygiène est antérieure à la publication de la directive "hygiène" : il existait en effet depuis la fin des années quatre-vingt des guides de bonnes pratiques (validés uniquement par une procédure interne à l'administration) s'intéressant à des produits tels que les végétaux crus prêts à l'emploi ou les conserves végétales. Ces denrées ne bénéficiant pas d'une réglementation précise, l'utilisation de guides de bonnes pratiques constituait un moyen d'inciter les professionnels à se doter de règles de bonne conduite en matière de qualité.
A l'origine, un guide de bonnes pratiques élaboré par des professionnels permet de définir la manière de "bien" réaliser un produit ou un service avec toute l'ambiguïté que peut recouvrir cette formulation. Quelque chose est " bien " si elle correspond à l'attente de l'utilisateur du produit (c'est la définition générale de la qualité pour un produit donné). Il existe ainsi des guides de bonnes pratiques qui détaillent l'ensemble des aspects de la fabrication, de la commercialisation ou de la distribution d'un type de denrée spécifique, et l'hygiène peut constituer alors seulement l'un des aspects abordés dans ce type d'ouvrage. Les pouvoirs publics n'ont pas toujours vocation à valider ces guides généraux élaborés par les professionnels, mais les administrations peuvent néanmoins en suivre l'élaboration en tant qu'observateurs, le déroulement du travail témoignant de l'évolution d'une branche ou d'une filière.
Plus précis dans ses objectifs, le guide de bonnes pratiques d'hygiène est axé sur la sécurité des aliments. Il doit proposer à son utilisateur des moyens, des méthodes pour répondre aux objectifs de sécurité.
Le guide de bonnes pratiques d'hygiène au sens de la directive 93/43 CEE est défini dans l'article 5 de cette directive qui encourage la rédaction de ce type d'ouvrage dans le cadre du respect de l'exigence de réalisation d'autocontrôles (article 3 de la directive 93/43 CEE). Une méthode est donc suggérée pour son élaboration : les principes de la méthode HACCP (analyse des dangers[1], points critiques pour leur maîtrise) devenue une référence pour la mise en oeuvre des autocontrôles. Une validation par les pouvoirs publics est prévue par la directive et devient dès lors nécessaire pour que le guide puisse être pris en compte par les administrations de contrôle dans le cadre de leurs inspections. Le guide de bonnes pratiques d'hygiène constitue ainsi un outil d'application volontaire proposé pour la concrétisation des mesures obligatoires d'autocontrôles imposées aux opérateurs de l'agro-alimentaire.

Extrait de "Les guides de bonnes pratiques d'hygiène"
Les fiches réflexes de la Direction Générale de l'Alimentation
Agnès Ajour, Direction Générale de l'Alimentation
Ministère de l'agriculture et de la pêche

[1] Agent biologique, physique ou chimique présente dans un aliment ou état de cet aliment ayant le potentiel d'entraîner un effet néfaste sur la santé.

•••

duit, d'autres ont installé des panneaux vitrés derrière lesquels les enfants peuvent suivre en direct les mêmes étapes. Néanmoins, sans entrer dans la salle de transformation proprement dite, l'activité souvent retenue, parce que plus attrayante et enrichissante pour les enfants, est la fabrication et la dégustation du produit qu'ils ont manipulé et transformés eux-mêmes.

Cas de la vente directe ou de la remise directe au consommateur

Dans ce dernier cas, sans préjudice de la vérification de l'état de bonne santé des enfants participant à une telle activité, il est indispensable que des installations et des équipements spécifiques réservés aux activités des enfants soient définis, mis en place et accompagnés de règles de fonctionnement bien précises, notamment pour définir le type de produits concernés.

Un guide de bonnes pratiques s'appliquant à toutes les denrées d'origine animales et végétales consommées, manipulées ou transformées à la ferme (fromage, yaourt, pâtisserie, confiture, pâté…) peut être élaboré. Un tel document énoncera clairement les règles à respecter pour qu'une ferme puisse offrir de telles activités aux enfants tout en garantissant la salubrité des denrées fabriquées.

Une consultation des réseaux des fermes pédagogiques est envisagée par la Bergerie Nationale dans le cadre de la rédaction de ce document.

DGAL - Ministère de l'Agriculture et de la Pêche

Organismes à consulter pour tous renseignements :

Concernant l'aménagement de locaux d'accueil d'enfants dans le cadre d'ateliers de transformation et de dégustation, et les règles sanitaires de transformation, vous devez vous référer à :
- Les Services Vétérinaires Départementaux.
- La DDASS (Direction Départementale de l'action Sanitaire et Sociale).
- La (DDCCRF) Direction Départementale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des fraudes

Le goût du jardin

Le plaisir des parfums et des goûts du jardin est indissociable de celui du jardinage. C'est pourquoi, les Jardiniers de France, association de loi 1901, organisent sur leurs stands de véritables "lotos des senteurs du jardin" en proposant aux adultes aussi bien qu'aux enfants d'apprendre à identifier les aromatiques du jardin, à partir de potées ou petits bouquets fraîchement cueillis et mis en exposition sur une ou deux balles de paille : thym, romarin, sarriette, laurier, cerfeuil, persil, oignons, ciboulette, ail, échalote, etc...
Au cours de leurs journées portes ouvertes, les Jardiniers de France mettent en place différentes animations sur le goût, dont voici quelques exemples :

Salades à composer soi-même
Pour les enfants accompagnés de leurs parents : chaque enfant compose lui-même une assiette de crudités à sa convenance et choisit l'assaisonnement de son goût (vinaigrette, sauce au yaourt, etc.). Il déguste sa salade et fait goûter ses parents. Cette activité est aussi réalisée en petits groupes (maximum 10 élèves) en ateliers tournants lors de l'accueil des écoles.

Crudités à faire déguster avec sauces aromatisées
Pour les adultes : chaque adulte se sert dans une assiette en carton en crudités et en sauce, et déguste... Les recettes des sauces sont mises à la disposition par l'animateur.

Huiles parfumées aux condiments
Pour les adultes : chacun trempe (une seule fois) une mouillette de pain dans un peu d'huile parfumée : au basilic, au thym, au romarin... Les huiles elles-mêmes peuvent varier : tournesol, germe de blé, olive, arachide...

Jeu des senteurs
Adultes et enfants sont invités à identifier à l'odorat, différentes épices séchées et herbes broyées placées dans des pots ou des sachets. Des recettes et conseils d'utilisation sont mis à leur disposition (ainsi que des conseils de conservation : séchage, congélation, préparations au sel ou à l'huile)

Dégustation de soupes
Adultes et enfants dégustent une soupe dont ils doivent déterminer les composants. La recette de chaque soupe est ensuite mise à leur disposition.

Dégustation de pommes de terre
Différentes variétés bien typées sont cuites à la vapeur et au four à micro-onde, puis proposées à la dégustation sous forme de rondelles de pommes de terre, sans ajout de sel ni de beurre. Un échantillon de chaque variété avec son nom est exposé sur le stand. Certaines pommes de terre, à chair rose ou noire, ajoutent encore plus d'effet à cette découverte.

Dégustation de pommes et poires
Les fruits, de variétés locales de préférence, sont rincés et bien essuyés puis coupés en tranches fines au fur et à mesure du déroulement de l'animation, et proposés à la dégustation sur des assiettes. Il est préférable de comparer à chaque fois deux variétés ayant des saveurs biens différentes.

La Société d'Horticulture et des Jardiniers de France diffuse également différents documents et outils pédagogiques :
- mini-guides et affiches pédagogiques (gratuit + joindre 2 timbres pour les frais de port),
- "Jardiner avec les enfants", guide édité avec le GRAINE Ile-de-France en 1998 (70 F + 20 F de frais de port),
- Revue "Tournesol", publiée depuis janvier 1999. Tournesol présente tous les deux mois aux enfants de 7 à 13 ans 48 pages d'activités de jardinage et sur tout ce qui touche au jardin : les plantes, les animaux, leur rôle, leurs modes de vie... Elle leur apprend à mieux respecter la nature tout en s'amusant (abonnement 1 an, 6 numéros : 130 F, 2 ans : 245 F).

Renseignements des Jardiniers de France
40 route d'Aulnoy - BP 559 -
59308 Valenciennes Cedex
Tél. 03 27 46 37 50.

Quelques recommandations pour la dégustation des légumes et des fruits

- Préparez des recettes simples, réalisables en grandes quantités, et faciles à déguster.
- Veillez à la fraîcheur et à la qualité de vos produits et maintenez-les dans de bonnes conditions de conservation* : + 4°C maximum pour les sauces ou les légumes prédécoupés, + 65°C minimum pour les soupes servies chaudes.
- Evitez absolument toute préparation à base de mayonnaise, type rémoulades ou autre.
- Les sauces à base de vinaigrette ou de yaourt, par l'acidité qu'elles apportent, aident à une bonne conservation des salades.

Extrait du guide "Brouette en goguette !", guide d'animation diffusé par l'association des Jardiniers de France à l'attention de son réseau de délégués.

* *Conformément à l'arrêté du 9 mai 1995 concernant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur*

Boîte à outils

■ *La* Route des Saveurs

Edité par le CEDUS (Centre d'Etudes et de Documentation du Sucre), ce jeu est destiné aux 8-11 ans du cycle 3. Guidé par l'enseignant, l'ensemble de la classe participe. Le principe est simple : répondre à un maximum de questions sur le thème du goût et des saveurs. Les enfants peuvent faire appel à différentes sources d'information : livres et dictionnaires, parents, camarades, commerçants... Ils découvrent ainsi par eux-mêmes les traditions et le patrimoine culinaires. De plus, l'enseignant a la possibilité d'utiliser les questions pour développer un thème d'études ou proposer un atelier éducatif.
CEDUS - 30, rue de Lübeck 75116 Paris - Tél. 01 44 05 39 99.

Etude dans les prés

Ce livret se présente comme un cahier de vacances. Il est personnel à l'élève. En découvrant l'histoire de la domestication et de l'élevage des bovins de la préhistoire à nos jours, "Etude dans les prés" permet d'aborder de façon ludique l'orthographe, la grammaire, le calcul, la biologie, la géographie, l'histoire... Il peut éventuellement constituer un bon outil de travail tout au long de l'année pour la classe.
CIV (Centre d'Information des Viandes) - 64, rue Taibout 75009 Paris - Tél. 01 42 80 04 72.

■ Fais ton sucre

A l'heure où les établissements s'équipent de plus en plus en outils informatiques, ce CD-Rom vient à point. Même s'il ne remplace pas une approche concrète, "Fais ton sucre" guide le jeune utilisateur et explique de façon simple et ludique le processus d'élaboration du sucre.
CEDUS - 30, rue de Lübeck 75116 Paris
Tél. 01 44 05 39 99.

■ Le Jus de Raisin, mon copain

Edité par le service presse du Jus de Raisin, ce dossier pédagogique est destiné de préférences aux 5-6 ans. Il propose un projet éducatif avec quelques pages de présentation de la vigne, du fruit au jus de raisin, et des fiches d'activités aux enfants (écriture, lecture, dessin, vocabulaire, calcul...).
Service de presse du Jus de Raisin
SOPEXA - 43-45, rue de Naples - 75008 Paris
Tél. 01 44 69 40 10.

■ Les Grands Classiques de la Cuisine Sauvage - Au jardin -

Neuf bonnes raisons de manger des "mauvaises herbes", 20 plantes faciles à reconnaître et 50 recettes faciles à cuisiner. Ce livre nous apprend à regarder notre jardin différemment et à ne plus mépriser ces herbes que l'on qualifie de "mauvaises". Il nous fournit également une multitude d'informations sur l'histoire et les usages alimentaires, ainsi que les propriétés de chaque plante. Une façon de sortir des sentiers battus et de faire découvrir autre chose que les plantes cultivées.
de Annie-Jeanne et Bernard Bertrand
Nature et Progrès Belgique - Rue de Coquelet, 24 - B. 5000 Namur - Tél. (081) 22 60 45.

■ Cahiers de recettes

L'APRIFEL (Agence pour la Recherche et l'Information en Fruits et Légumes frais) édite des cahiers de recettes pour les très jeunes. Un cahier correspond à une saison (Printemps-été ou Automne-hiver) et comporte 13 recettes. Chaque recette est illustrée de façon simple et ludique. Elle permet à l'enfant de concocter lui-même un petit plat, et d'apprendre à associer fruits et légumes avec d'autres aliments.
SAPRIFEL - 115, rue du Faubourg Poissonnière 75009 Paris - Tél. 01 44 53 75 10.

■ La malle pédagogique " La Boîte à Hortense n°2"

La Boîte à Hortense n°2 "Livres à croquer" permet de déguster la cuisine, les saveurs (amer, sucré, salé, acide), la gourmandise, la fiction sur les métiers de bouche ou en rapport avec la nourriture, les ogres, les contes et histoires de dévoration, les mots (poésie, comptines)...
La Boîte à Hortense est une réalisation du Collectif Livre et Lecture des Jeunes de l'Institut National de la Jeunesse et de l'Education Populaire (INJEP).
C'est un outil d'animation, d'information, de sensibilisation et de référence autour de la littérature de jeunesse. Elle est destinée aux enfants de 4 à 12 ans.
Elle contient 35 livres de jeunesse, s'habille d'un personnage en patchwork grandeur nature, à l'effigie d'Hortense, qui permet la mise en scène d'un coin lecture et de jeux autour des livres. Elle contient des animations et des jeux liés aux livres présentés. Ces jeux, réalisés pour permettre de fréquentes manipulations par les enfants, sont conçus pour inciter à la lecture.
Outil pédagogique destiné aux enfants, elle est également un instrument d'auto-formation pour les animateurs. Elle apporte une aide à la connaissance, suscite l'intérêt des enfants, induit de leur part des choix et permet de consulter une grande variété d'ouvrages. Elle est conçue par une équipe de conseillers d'éducation populaire et de jeunesse du MJS, spécialisés dans les problématiques de lecture des jeunes.

Disponible à l'INJEP - Parc du Val Flory - 9-11 rue Paul Leplat 78160 Marly le Roi au prix de 5 500 F TTC + frais.

En bref

La Gazette des Assises de l'éducation à l'environnement

Tel est le nom donné au journal du Collectif français pour l'Education à l'Environnement (EE) et dont le numéro n°0 a été lancé en février 1999. Ce journal se veut être un lien entre tous les acteurs du Collectif, un moyen d'échange et de réflexion sur le thème de l'EE. Il sera un outil pour atteindre les objectifs que s'est fixé le Collectif, à savoir l'organisation des Assises Nationales fin 1999, puis celle du Forum Planèt'ERE qui se déroulera en France en 2001. En préparation de ses deux évènements, l'ensemble des partenaires engagés invite toute organisation, association et institution à venir participer aux rencontres régionales et "éventuellement" à rejoindre le Collectif.
Pour tous renseignements, vous pouvez contacter Roland Gérard au : Collectif français pour l'Education à l'Environnement - Réseau Ecole et Nature - 16, rue Ferdinand Fabre - 34000 Montpellier
Tél. 04 67 02 25 70, Fax. 04 67 72 45 00
ou consulter le site Internet : www.educ-envir.com/collectif_francais_ee.
Vous pourrez y trouver une présentation du collectif et de ses partenaires, sa charte et la Gazette !

Quand l'Education à l'Environnement se met au WEB !

Le réseau Ecole et Nature a mis en place un site Internet pour toute personne en recherche d'information en matière d'éducation à l'environnement. On y trouve notamment une présentation du réseau et de ses actions. Le site donne quelques principes à suivre pour ceux qui souhaitent monter un projet d'animation pédagogique, ainsi que des exemples concrets d'animations. Quelques pages sont consacrées aux formations, appels de projet, offres d'emploi, présentations d'outils pédagogiques et documentations existants. L'adresse, la voici : www.educ-envir.com/ecole_et_nature.
Et pour ceux qui ne peuvent pas encore se "connecter", rappelons que le réseau publie aussi sa revue "L'Encre Verte" !
Pour tous renseignements : Réseau Ecole et Nature - 16, rue Ferdinand Fabre 34000 Montpellier - Tél. 04 67 02 25 70, Fax. 04 67 72 45 00.

Agenda

Du **7 février au 6 juin 1999, le Musée d'Histoire Naturelle** de Lille organise l'exposition "**Déchets corrects exigés !** ". L'objectif : sensibiliser le citoyen-consommateur-trieur-contribuable d'aujourd'hui et de demain à l'un des enjeux environnementaux que sont les déchets. Cette exposition sera itinérante, elle passera notamment par Dunkerque (de juin à mi-septembre) et restera dans le Nord-Pas-de-Calais jusqu'à fin de l'année. Elle se déplacera par la suite dans les autres régions, renseignez-vous !
Contacts : Sophie Beckary ou Thomas Hutin - Musée d'Histoire Naturel de Lille - 19, rue de Bruxelles - Tél. 03 20 85 28 60.

Dans la même dynamique, la **Maison de la Nature et de l'environnement (MNE - Lille)** propose une campagne sur le thème "**Assez déchets !** ". L'objectif est le même : sensibiliser et informer le citoyen, lui donner une vision globale de la gestion des déchets et l'amener à une réflexion sur ses modes de consommation. Un programme complet d'animations, de conférences/débats, de formations et de visites de sites est établi jusqu'à juin et fait participer différents spécialistes, organismes et associations concernés par cette problématique.
A noter parmi ces manifestations : des animations "nettoyage de printemps", une conférence/débat sur les déchets agricoles, une exposition interactive pour public scolaire et familial sur le recyclage des déchets ménagers organisée par le GIFAE (Groupement International de Fermes d'Animation Educatives), et une conférence sur "Réussir son compost au jardin" par la société d'Horticulture et des Jardiniers de France.
Pour tous renseignements, contactez la Maison de la Nature et de l'Environnement - 23, rue Gosselet 59000 Lille - Tél. 03 20 52 12 02.

Dans le cadre des formations "Fermes Pédagogiques" mises en place à la Bergerie Nationale de Rambouillet, voici le programme des prochaines formations thématiques :
Le thème de l'Oeuf adapté aux enfants - les 31 et 1er avril - Ces deux journées seront consacrées aux questions d'hygiène et de sécurité liées à l'utilisation des œufs, à l'œuf dans le programme scolaire, à la reproduction des ovipares et l'œuf de consommation, et présenteront quelques exemples d'ateliers pédagogiques autour de l'œuf.
Ateliers du Goût adapté aux enfants - le 13 avril - Cette formation donne les notions de base pour monter un atelier pédagogique de dégustation et permet une mise en pratique à partir de différents produits de la ferme.
Le thème du Paysage adapté aux enfants - les 17, 18 et 19 mai - Cette formation développe les thèmes de l'approche du paysage par les enfants, le paysage dans le programme scolaire et l'influence de la ferme sur le paysage.
Renseignements et inscriptions auprès de Frédérique Laubé - Bergerie Nationale - Parc du Château - 78120 Rambouillet - Tél. 01 34 83 68 11.

Le Département Périurbain de la Bergerie Nationale organise une formation "**Les jardins familiaux : quels outils pour la collectivité ?"** du 7 au 11 juin. Cette formation est destinée aux administrations et collectivités locales, aux associations, aux formateurs et aux animateurs... Ce stage permet de mieux connaître les jardins familiaux, de montrer qu'ils peuvent être un outil de développement économique et social et d'appuyer les projets de création de jardins familiaux.
Renseignements et inscriptions :
Bergerie Nationale - Département Périurbain - Tél. 01 34 83 68 73.

Petites annonces

Recherche, dans le cadre du dispositif **Emploi-jeune**, un **technicien-animateur** pour une ferme pédagogique.
Missions : Participation à la réalisation d'un sentier d'interprétation autour de l'interrelation entre la ferme, le patrimoine naturel et le patrimoine culturel - Aménagement et entretien de l'espace - Animation d'ateliers autour du lait, du miel, des cultures, du pain et de la nature - Participation aux soins et à l'entretien des animaux de la ferme pédagogique.
Profil : BEPA ou BTA, et BAFA ou BEATEP. Compétences et expériences dans le domaine agricole (élevage laitier en particulier). Capacité à l'animation des groupes scolaires, ou autres. Sens du contact et du travail en équipe.
Contact : François Salliou ou Hamida Boukaïs - Association "La ferme à Trémargat" - 22110 - Guillerbot- Trémargat - Tél/Fax. 02 96 24 52 23

Ferme pédagogique, installée en région parisienne, **recherche en urgence deux animateurs** pour rejoindre son équipe :
- un poste à temps plein à pouvoir immédiatement ;
- un poste à temps partiel (présence indispensable sur quelques week-ends).

Petite structure (1 vache, 1 ânesse, brebis, chèvres et poulailler) avec un verger et un jardin potager, la ferme accueille des enfants de 3 à 12 ans, individuellement le mercredi et les week-ends, et des écoles maternelles et primaires en semaine.
Profil : Niveau BAC + 2. Bonnes connaissances en agriculture, expériences de jardinage appréciées. Expériences d'animation auprès d'un public enfants indispensables (BAFA, BEATEP...).
Conditions : Poste à pourvoir immédiatement, C.D.I. Rémunération suivant la grille de convention collective.
Ecrire à : L'enfance de l'Art - 2, rue des Longs Prés 92100 Boulogne-Billancourt - Tél/Fax. 01 46 08 50 88.

Si vous souhaitez communiquer des informations concernant des manifestations, n'hésiter pas à nous communiquer vos articles. De même, nous vous invitons à prendre part à la rédaction du journal des Fermes Pédagogiques en nous faisant part de vos expériences sur le terrain ou en participant aux prochains dossiers spéciaux. Les thèmes des prochains numéros retenus sont :
- le soleil,
- les fermes pédagogiques et l'éducation à l'environnement,
- les fermes à vocation d'insertion sociale, accueillant des enfants handicapés ou des jeunes en difficulté.
Ecrire à :
Bergerie Nationale de Rambouillet - Département Education à l'Environnement
Journal des Fermes Pédagogiques - Parc du Château - 78120 Rambouillet - Tél. 01 34 83 68 11

Directeur de la publication : Jacques Bourdreux
Rédacteur en chef : Mylène Thou
Comité de rédaction : Commission interministérielle
PAO : Chantal Creusot - Bergerie Nationale de Rambouillet
Photo, illustrations : Bergerie Nationale, Marie-Sylvie Coquillaud, Mylène Thou
Numéro ISSN : en cours