

# LIVRET DE JEUX ÉDUCATIFS



## TROUVES L'INTRUS

Dans les lignes suivantes entoure l'élément qui n'a pas sa place parmi les autres.

1.



Citrouille



Aubergine



Courgette



Haricot



Champignon



Poivron

2.



Framboise



Myrtille



Fraise



Kiwi



Tomate



Abricot

3.



Pêche



Poire



Cerise



Brugnon



Avocat



Prune

4.



Carotte



Brocoli



Betterave



Pomme de terre



Navet



Radis

**Réponses :** 1 - Le champignon, car il ne fait pas partie des légumes. - 2 - L'abricot, car c'est le seul qui ne soit pas un fruit à pépins - 3 - La poire, car c'est la seule qui n'est pas un fruit à noyau - 4 - Le brocoli, car c'est le seul qui ne soit pas un légume racine.

## LABYRINTHE

Guide les abeilles de la ruche aux fleurs  
en évitant leurs prédateurs



Retrouve les  
réponses dans les  
fermes participantes,  
sur le site ou sur  
facebook !



# COMPRENDRE

Remets dans l'ordre les étapes de la fabrication du fromage

Trancher le caillé



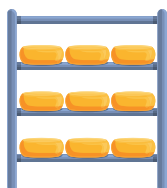
Saler



Lait



Ensemencement



Affiner

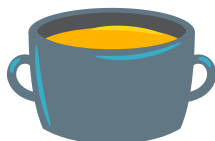
Numérote chaque étape depuis la production du lait jusqu'à sa transformation en fromage



Fromage



Traire



Maturer et cailler



Mouler



Pâturage et fourrage

# MOTS CROISÉS

Remplis la grille de mots croisés.

1. La poule me pond

2. Les abeilles me fabriquent grâce au pollen des fleurs

3. Je suis la partie des mammifères et des oiseaux que l'on peut manger

4. Je vis dans l'eau

5. Je peux être, par exemple, une carotte ou une aubergine

6. On me mange en confiture, sirop, tarte ou sans aucune préparation

7. Je suis fabriqué par exemple par la vache, la chèvre ou la brebis

8. Je viens du mouton

9. Les limaces me mangent

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

9.

L

I

E

## COMPRENDRE

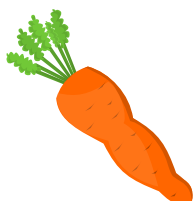
Associe chaque élément avec la ou les saisons qui correspondent à sa production



Printemps



Été



Automne



Hiver



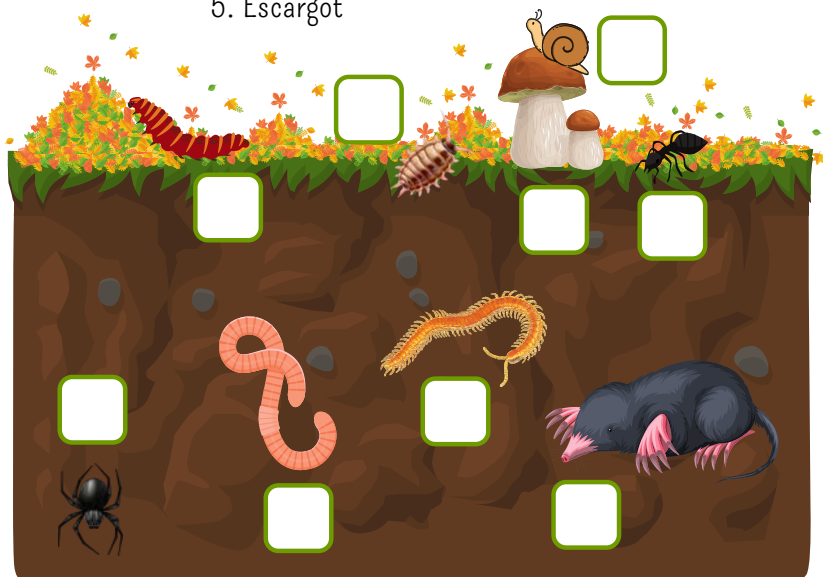
Le sais-tu ?

Les fruits sont sucrés l'été grâce à la chaleur et au soleil qui les font mûrir. Du sucre et des acides leurs donnent tout leur arôme.

## IDENTIFIE LES ESPÈCES

Replace les numéros de chaque espèce du sol à côté de son dessin

- |             |             |               |                   |
|-------------|-------------|---------------|-------------------|
| 1. Chenille | 3. Fourmi   | 6. Araignée   | 8. Verre de terre |
| 2. Taupe    | 4. Cloporte | 7. Champignon | 9. Mille-pattes   |
| 5. Escargot |             |               |                   |



## MOTS CACHÉS

A l'aide de la liste suivante, retrouve les noms des animaux de la ferme cachés dans la grille

CHEVRE

VACHE

LAPIN

CHEVAL

BREBIS

ESCARGOT

PORC

AGNEAU

BOUC

ANE

POULE

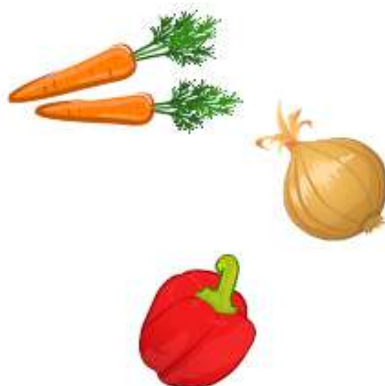
CHIEN

B	C	E	R	A	T	V	T	P	U
I	N	H	A	G	N	E	A	U	N
E	T	C	E	O	L	E	B	L	V
U	S	L	H	V	R	C	R	A	P
P	I	C	V	I	R	S	E	P	O
R	P	V	A	I	E	E	B	I	U
B	O	U	C	R	A	N	I	N	L
T	A	P	H	U	G	U	S	A	E
R	L	S	E	N	P	O	R	C	T
I	C	H	E	V	A	L	T	S	P



## LES SIX FAMILLES

Relie les différents légumes à leur famille.



Fruit  
Tige  
Racine  
Fleur  
Bulbe  
Feuille

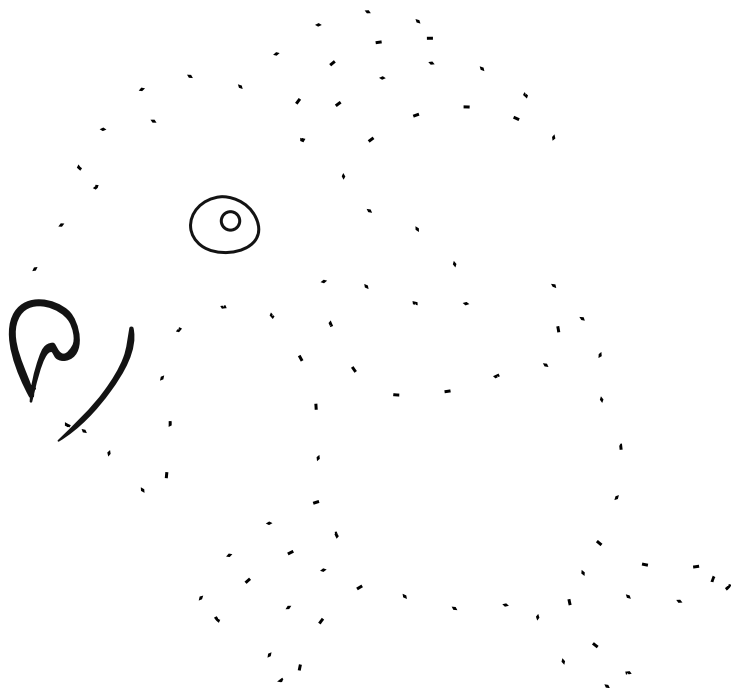
**Le sais - tu**

?

Les légumes sont associés à une famille en fonction de la partie que l'on mange.

DESSINE-MOI

*Relie les points entre eux pour faire  
apparaître un animal de la ferme*



*Le sais-tu ?*

*La chèvre pour faire du lait,  
doit avoir eu un chevreau*

## LES PRODUCTIONS

Relie l'animal ou le végétal à la production qui lui correspond.



.



.



.



.



.



.



.



.



.



.



.



.



.



.



.



.



.



.



.



.

## COMPRENDRE

Numérote chaque étape de la croissance du haricot

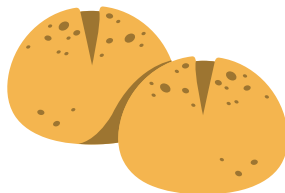


## RECETTE

### Fais ton pain !

#### Ingrédients :

500 g de farine de blé  
8 g de levure de boulanger  
1 cuillère à café de sel  
32 cl d'eau



Mélanger le sel à la farine. Faire un puits au centre pour y verser la levure, dissoute dans un peu d'eau tiède, et le reste de l'eau.

Mélanger jusqu'à obtenir une pâte molle.

Pétrir la pâte pendant 5 à 7 minutes (prendre la pâte et la rabattre sur elle-même).

Mettre la pâte dans un bol, la recouvrir d'un linge et la laisser reposer à température ambiante pendant au moins 1/2 heure.

Une fois que la pâte a doublé de volume, fariner votre poing et chasser l'air. Sur un plan de travail légèrement fariné, façonner vos petits pains en formant des boules.

Poser les pains sur une plaque et les laisser reposer 1/2 heure environ.

Cuire les pains dans un four très chaud (240°C). Laisser cuire entre 12 et 15 minutes.

## LES LIEUX DE VENTE

Remets les mots suivants à leur place : producteurs, épicerie, marché, ferme, stand, légumes

Pour vendre mes fromages, j'accueille les clients à la \_\_\_\_\_. Cela me permet aussi d'échanger avec eux sur mon métier.



Le samedi matin, j'ai un \_\_\_\_\_ sur le \_\_\_\_\_.



Avec d'autres paysans, nous avons ouvert un magasin de \_\_\_\_\_ en ville, où nous vendons en commun nos différentes productions : viande, fromages, \_\_\_\_\_. Dans le village voisin, l'\_\_\_\_\_ achète aussi mes produits pour les proposer à ses clients.



## COLORIAGE

Colorie l'épouvantail, la mascotte  
"De Ferme en Ferme" et ses amis



# L'AGRICULTURE DURABLE

Les paysans de De Ferme en Ferme sont engagés dans une démarche d'agriculture durable, pour faire évoluer leur fermes et leurs pratiques. Voici quelques exemples d'actions qu'ils peuvent mettre en place :



## DES FERMES SAINES POUR L'ENVIRONNEMENT

Planter des arbres ou des haies pour favoriser la biodiversité sur les fermes

## DES FERMES ÉQUITABLES SOCIALEMENT

Fournir les cantines locales et inclure les élèves et professeurs dans la réflexion sur les menus

## DES FERMES VIABLES ÉCONOMIQUEMENT

Diversifier les circuits de vente pour être moins dépendant économiquement



Tous les ans, le dernier weekend d'avril

[www.defermeenferme.com](http://www.defermeenferme.com)