

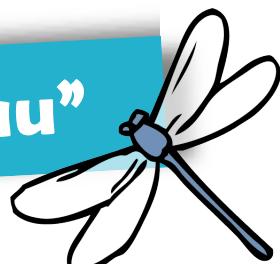
LIVRET DE JEUX ÉDUCATIFS

La Drôme
et l'Ardèche

De
Ferme en
Ferme®



“Autour de l'eau”



COMPRENDRE

Remets dans l'ordre les étapes du cycle de l'eau

Précipitations



Remplissage des nappes souterraines



Infiltration



Evaporation



Numérote les étapes du cycle dans l'ordre

Formation des nuages



Évapotranspiration



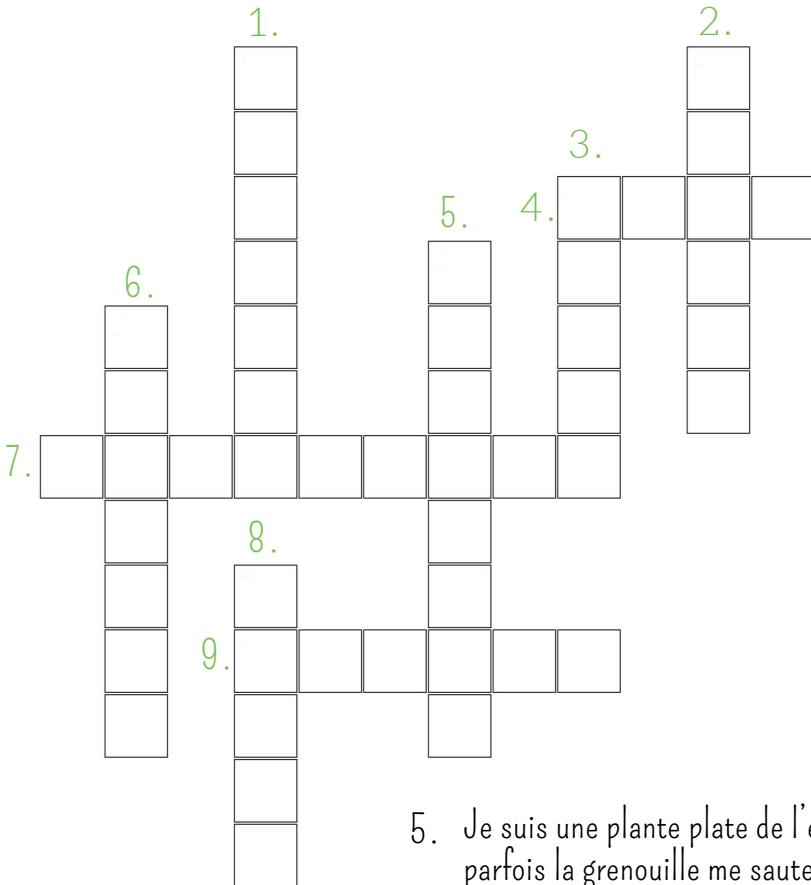
Ruisseau à la source

Réponses : Ruisseau à la source - Évaporation - Évapotranspiration - Formation des nuages - Précipitations - Infiltration - Remplissage des nappes souterraines

MOTS CROISES



Remplis la grille de mots croisés.



1. Je suis un cours d'eau naturel et me jette dans un fleuve
2. J'adore me baigner et mes ailes sèchent vite
3. J'arrose les champs et jardins
4. Grâce à moi, on peut marcher au-dessus de l'eau

5. Je suis une plante plate de l'étang et parfois la grenouille me saute dessus
6. Je vis dans l'eau et j'ai des nageoires
7. Mon petit corps ressemble à un baton et mes ailes sont presque transparentes
8. La grenouille est ma maman
9. Je suis une étendue d'eau naturelle ou artificielle au milieu d'un champ ou un jardin

9. Etang

Reponses : 1. Rivière - 2. Canard - 3. Pluie - 4. Pont - 5. Nénuphar - 6. Poisson - 7. Libellule 8. Têtard -

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.

chou-fleur. Légume fruit : poivron. Légume tige : fenouil. Légume racine : carotte. Légume feuille :

Réponses : Légume fruit : olive. Légume feuille : épinard.

MOTS CACHÉS



A l'aide de la liste suivante, retrouve les différents mots cachés dans la grille

G	A	P	L	U	I	E	L	I	L	A	Y	A	X
I	N	O	N	D	A	T	I	O	N	E	Z	P	S
V	S	O	L	S	Z	N	C	I	T	E	R	N	E
X	Z	V	M	C	A	R	R	O	S	A	G	E	S
U	E	K	W	A	B	R	E	U	V	O	I	R	O
P	N	H	O	W	W	G	R	È	L	E	W	F	L
R	U	I	S	S	E	L	L	E	M	E	N	T	G
P	R	É	S	E	R	V	A	T	I	O	N	W	F
C	A	V	A	F	O	S	S	É	S	X	W	E	S
E	C	O	-	S	Y	S	T	È	M	E	Z	B	J
I	I	R	R	I	G	A	T	I	O	N	V	Z	J
C	Y	P	I	S	C	I	C	U	L	T	U	R	E
S	F	L	E	I	C	H	U	M	I	D	I	T	É
P	U	I	T	S	P	A	I	L	L	A	G	E	A

ABREUVOIR, ARROSAGE, CITERNE, ECO-SYSTÈME, FOSSES, GRÊLE, HUMIDITÉ, INONDATION, IRRIGATION, PAILLAGE, PISCICULTURE, PLUIE, PRÉSÉRATION, PUITS, RUISELLEMENT, SOLS

L'eau est indispensable aux activités agricoles et à la fabrication d'aliments. Il existe de nombreuses techniques pour la préserver, la réutiliser et ne pas la gaspiller !

IDENTIFIE LES ESPÈCES

Replace les numéros de chaque habitant de la mare à côté de son dessin



1. Héron
2. Grenouille
3. Poisson
4. Ver de terre
5. Libellule
6. Vache
7. Cloporte
8. Canard
9. Mille-pattes

LES PRODUCTIONS

Relie le produit agricole à son besoin d'eau
(faible 1 goutte, moyenne 2 gouttes, grande 3 gouttes)



•



•



•



•



•



•



•



•



Le sais - tu



Les légumes-racines ont besoin de moins d'eau pour bien pousser que les légumes-feuille ou les légumes-fruit !

Pour produire un t-shirt en coton, il faut en moyenne 1 414 L d'eau, soit 8 baignoires : on en fait pousser des patates avec ça !

Réponses : 1 goutte : pomme de terre, carotte, choux, châtaigne / 2 gouttes : mure, pomme / 3 gouttes : maïs, fraise

LABYRINTHE

Quel chemin doit prendre la grenouille pour retrouver son petit têtard ?



Le sais - tu



La “renaturation” des cours d'eau est une solution pour favoriser la biodiversité des rivières et des étangs. L'objectif est de retrouver leur état naturel en réintroduisant des espèces végétales du territoire. Cela permet de restaurer les écosystèmes aquatiques, faire revenir et protéger les animaux qui y habitent.

DESSINE-MOI

Relie les points entre eux pour faire apparaître un animal de la ferme qui boit entre 5 et 10 litres d'eau par jour



Le sais-tu ?

La vache est un des animaux de la ferme qui boit le plus : entre 50 et 100 litres par jour et même plus quand il fait très chaud !

TROUVE 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

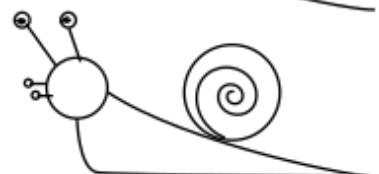
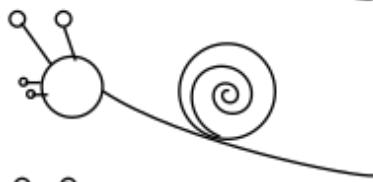
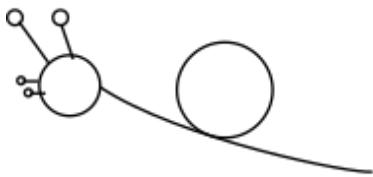


Radis

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

DESSINER

Apprends à dessiner un escargot



Dessine cet escargot sans lever le crayon



COMPRENDRE

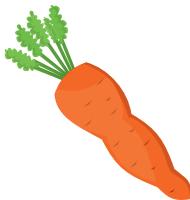
Associe chaque élément avec la ou les saisons qui correspondent à sa production



Printemps



Eté



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.

Réponses : Printemps : fraise, ble, carotte / Eté : tomate, courge, carotte / Automne : courge, escarrot, raisin, carotte, champtignons, blé / Hiver : carotte (stockée), courge (stockée)

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 son ami l'oiseau



RECETTE

Sablés aux amandes, à la lavande et petit épeautre

Pour 20 biscuits

125 g. de beurre fondu

100 g. de sucre

1 oeuf

150 g. de farine de petit épeautre

Un peu de levure

1 cuillère à soupe de lavande

Une poignée d'amandes concassées



Mélange tous les ingrédients pour faire une pâte homogène. Rajoute les morceaux d'amandes concassées. Étale cette pâte au rouleau sur quelques millimètres d'épaisseur et découpe les formes de ton choix. Dépose les biscuits sur une plaque couverte de papier sulfurisé et saupoudre de lavande. Fais cuire 1/4 d'heure à 170°.

Le sais-tu ?

Le petit épeautre, «l'espeute», est l'une des plus anciennes céréales consommée par l'Homme. Elle se mange comme du riz ou sous forme de pain avec sa farine.



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 week-end d'avril
www.defermeenferme.com



**La France
De ferme
en ferme®**

**Ce livret vous est offert par les
fermes de la Drôme et l'Ardèche
de Ferme en Ferme®**

La création de ce livret a été soutenue par :

Crédit Mutuel