



PROJET PÉDAGOGIQUE

La Ferme d'Escures, niché en plein **coeur du bocage Normand** accueille depuis **plus de 30 ans** petits et grands autour d'activités diverses en lien avec la nature et l'agriculture .



SOMMAIRE

HISTOIRE DU LIEU

PLAN DE LA FERME

NOS ACTIVITÉS PÉDAGOGIQUES

NOS VALEURS & OBJECTIFS

le projet pédagogique

Annexe

Tarifs 2026, tri des déchets



LA FERME D'ESCURES

Histoire du lieu

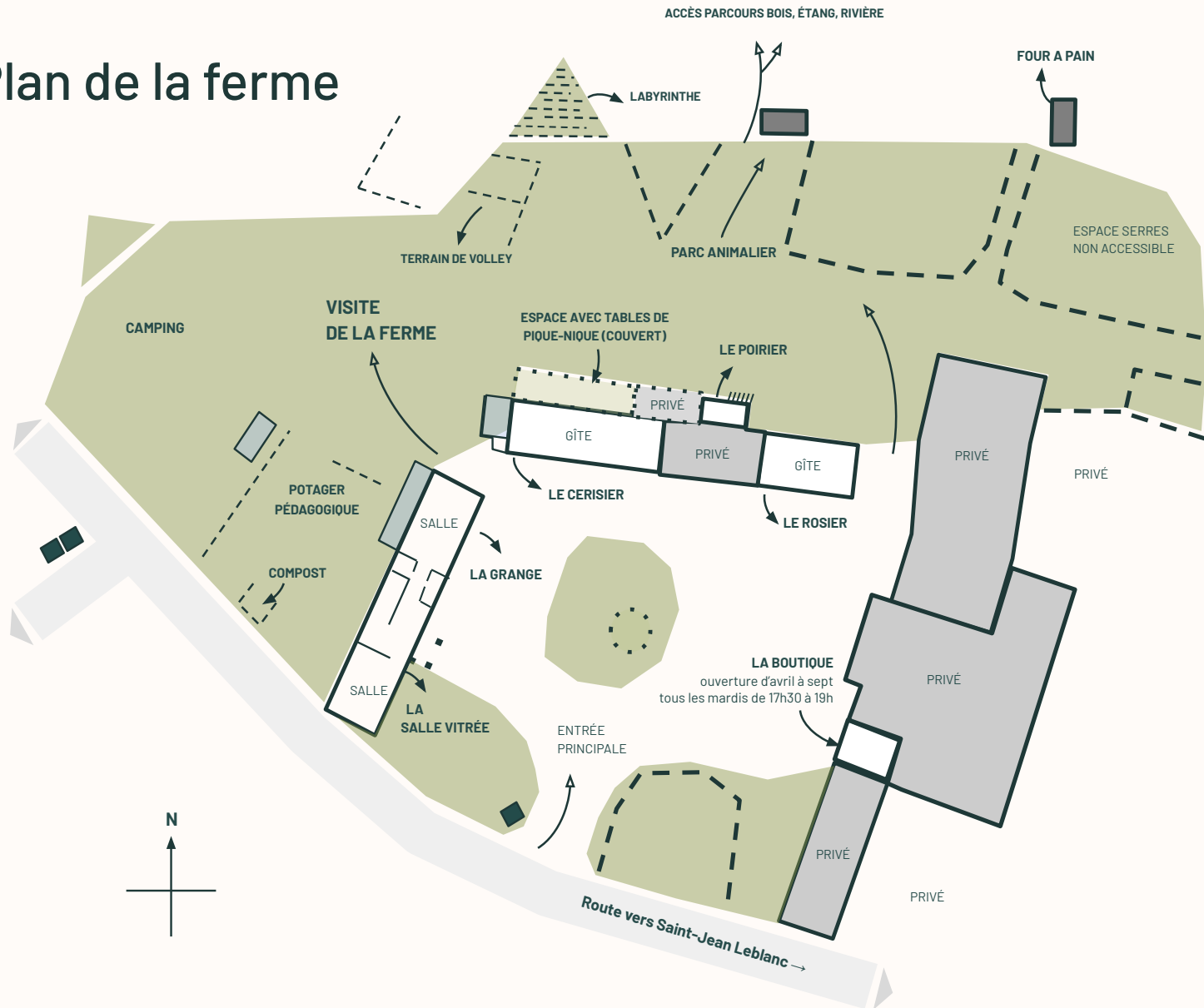
La ferme d'Escures, à l'origine une ferme laitière, pris un tournant à la fin des années 80 en devenant une ferme pédagogique. Les bâtiments agricoles transformés en gîtes de groupe ont permis jusqu'à aujourd'hui d'accueillir les classes vertes, les séjours en immersion, les familles

Nos différents pôles :

- L'**accueil** dans nos gîtes : séjours, classes découverte, particuliers
- La **ferme pédagogique** : activités à la journée et en séjour pour les écoles, Ehpad, IME, hôpital de jour, mini-camps, centre aérés, particuliers ...) avec **petit élevage diversifié** (cochons, poneys, moutons, vache, chèvres, lapins, poules, canards)
- La **production cidricole**:(verger de 2 ha, transformation jus de pommes, cidre et vinaigre
- Le **maraîchage** en agriculture biologique :1 ha de champs, serres et pépinière, vente direct dans notre boutique à la ferme
- Un atelier de **transformation** (confitures, soupes, sauces, pickles, à partir des légumes et fruits de la ferme)
- Un service **restauration/traiteur** avec les produits de la ferme et des alentours : pension complète, tables d'hôtes, buffet
- Organisation d'**événements** ponctuel : marchés paysans, théâtre, concerts,...



Plan de la ferme



VUE D'ENSEMBLE LA FERME

Espace

Gîtes d'accueil
Salle d'animation
Four à pain
Bois
Rivière
Étang
Chemins pédestres
Potager pédagogique
Parc animalier
Compost

Équipements

Barbecues
Baby-foot
Terrain de volley
Labyrinthe
Pergolas
Tables de pique-nique



ATELIER SOIN DES ANIMAUX

À partir de 4 ans

Durée : 1h15-30

Parcours avec différentes étapes de nourrissage et de soins des animaux de la ferme : cochons, moutons, poules, canards, chèvres, vache, lapins, poneys. Reconnaissance des animaux, découverte de leur alimentation, de leurs habitats et approche sensorielle.

Objectifs : sensibilisation au bien-être animal, respect du vivant, observation et responsabilité.



ATELIER " DE LA GRAINE AU PAIN"

À partir de 4 ans

Durée : 1h30 + 30 min cuisson

À partir d'un épi de blé, les participants découvrent la transformation du grain en farine à l'aide d'une meule manuelle. Ils identifient les ingrédients nécessaires à la fabrication du pain et réalisent individuellement toutes les étapes : pétrissage, façonnage, levée et cuisson. Découverte de l'ancien four à pain de la ferme.

Objectifs : comprendre la transformation des céréales, découvrir un savoir-faire traditionnel, développer la motricité et l'autonomie.



ATELIER TRANSFORMATION DU LAIT

À partir de 4 ans

Durée : 1h15 à 1h30

Découverte des différentes races de vaches et du principe de la traite (le lait utilisé provient d'une ferme voisine). Utilisation de l'écrémeuse, fabrication du beurre à partir de la crème avec une baratte.

Selon la durée du séjour : fabrication de yaourts ou fromage blanc.

Objectifs : comprendre l'origine des produits laitiers, découvrir les étapes de transformation.



ATELIER DÉCOUVERTE DU POTAGER

À partir de 4 ans

Durée : 1h30

Découverte du jardin, du fonctionnement du compost et du cycle de la matière. Plantation de graines ou de petits plants : semis, repiquage individuel. Observation, reconnaissance des végétaux et éveil sensoriel.

Objectifs : comprendre le cycle des plantes, le rôle du sol et du compost.



ATELIER BALADE NATURE (THÈME AU CHOIX)

à partir de 4 ans

Durée : 1h15-30

*Balade pédagogique dans le bois :
sur les traces des animaux sauvages, ou autour du
cycle de l'eau (goutte d'eau, source, rivière, étang).
Observation, reconnaissance et échanges.*

*Objectifs : sensibilisation à l'environnement naturel
et à la biodiversité.*



ATELIER TRANSFORMATION DU JUS DE POMMES (Automne)

à partir de 4 ans

Durée : 1h30

*Ramassage des pommes, découverte des variétés.
Compréhension du cycle
"de la fleur au fruit". Découverte des étapes de
fabrication du jus et pressage avec un petit
presseur manuel. Dégustation.*

*Objectifs : découvrir la production cidricole et les
cycles saisonniers.*



ATELIER CUISINE DU CHAMP À L'ASSIETTE

À partir de 4 ans

Durée : 1h30

Découverte sensorielle des légumes, fruits et herbes aromatiques.

À partir des produits de la ferme, réalisation d'une préparation culinaire en suivant les différentes étapes. Dégustation.

Objectifs : *comprendre l'origine des aliments, développer le goût et lutter contre le gaspillage.*

LES VALEURS

La Ferme d'Escures accueille :

- Écoles (maternelle, élémentaire)
- Centres de loisirs / centres aérés
- Structures spécialisées : IME, hôpitaux de jour, établissements médico-sociaux
- Groupes d'enfants, adolescents et adultes

Les ateliers sont adaptables aux capacités, besoins et rythmes de chaque public, dans une démarche inclusive et bienveillante.

La ferme propose un cadre authentique permettant une approche concrète du monde agricole, du vivant et des cycles naturels.

VALEURS ET INTENTIONS PÉDAGOGIQUES

Le projet pédagogique repose sur les valeurs suivantes :

- Respect du vivant (humain, animal, végétal)
- Transmission de savoir-faire authentiques
- Sensibilisation à l'environnement et à l'anti-gaspillage
- Compréhension du cycle de la nature et de l'alimentation
- Pédagogie active, où l'enfant est acteur de son apprentissage
- Approche sensorielle favorisant l'éveil, l'observation et l'expérimentation



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À travers les activités proposées, la Ferme d'Escures vise à :

1- Sensibiliser au respect du vivant et à l'environnement :

- *Comprendre que les êtres humains, les animaux et les végétaux font partie d'un même écosystème*
- *Découvrir le cycle de la nature : saisons, croissance des plantes, reproduction (ex: graine → culture → transformation → consommation → compost)*
- *Développer une attitude respectueuse envers les animaux de la ferme et la nature*
- *Appréhender les notions de bien-être animal et de biodiversité*
- *Favoriser une relation sensible et bienveillante au vivant*

2. Comprendre les cycles naturels et agricoles

- *Comprendre l'origine des aliments, de la production à la transformation*
- *Appréhender le rôle du sol, du compost et de la matière organique*
- *Comprendre que les ressources naturelles sont limitées et précieuses*

3. Découvrir l'origine et la transformation des aliments

- *Identifier l'origine des produits alimentaires (végétaux et animaux)*
- *Comprendre les étapes de transformation : (blé → farine → pain / lait → beurre / pomme → jus)*
- *Découvrir des savoir-faire agricoles et artisanaux traditionnels*
- *Valoriser les produits locaux et de saison*

4. Sensibiliser à l'anti-gaspillage et à la gestion des déchets

- *Comprendre les conséquences du gaspillage alimentaire*
- *Sensibiliser à la valorisation des déchets organiques (ex : compostage, alimentation des animaux)*
- *Comprendre le principe d'économie circulaire appliqué à la ferme*
- *Encourager des gestes écoresponsables transposables au quotidien*



5. Rendre l'enfant (ou le participant) acteur de son apprentissage

- Favoriser l'apprentissage par l'action et l'expérimentation
- Encourager la prise d'initiative et l'autonomie
- Développer la capacité à observer, questionner et comprendre
- Valoriser les réussites et les compétences individuelles
- Apprendre à faire ensemble et à coopérer

6. Développer les compétences sensorielles et motrices

- Mobiliser les cinq sens : toucher, sentir, goûter, écouter, observer
- Développer la motricité fine et globale (pétrir, semer, récolter, nourrir)
- Favoriser l'ancrage corporel et l'attention au moment présent
- Proposer des expériences adaptées aux publics à besoins spécifiques

7. Favoriser le bien-être, l'apaisement et le lien social

- Offrir un cadre naturel propice au calme et à la détente
- Favoriser l'expression des émotions et des ressentis
- Encourager les échanges et la coopération au sein du groupe
- Créer des situations de réussite et de valorisation personnelle
- Utiliser la médiation animale et végétale comme support relationnel

8. Transmettre des savoirs et savoir-faire durables

- Découvrir des gestes simples et concrets liés à la terre
- Comprendre l'importance des pratiques agricoles respectueuses
- Donner des clés pour adopter des comportements responsables
- Favoriser une prise de conscience écologique durable

9. Adapter les objectifs aux publics accueillis

- Les objectifs pédagogiques sont modulables selon les publics :
 - Écoles : acquisition de connaissances, observation, vocabulaire, compréhension des cycles
 - Centres de loisirs : découverte, plaisir, expérimentation
 - IME / hôpitaux de jour / structures médico-sociales : approche sensorielle, rythme adapté, valorisation des capacités, bien-être

Les objectifs pédagogiques de la Ferme d'Escures visent à proposer une éducation concrète, inclusive et porteuse de sens, permettant à chacun de mieux comprendre sa place dans le monde vivant et d'adopter des comportements plus respectueux de l'environnement.

Cycle 1 – Maternelle

(Apprendre en jouant, en manipulant, en explorant le monde)

Objectifs :

- Découvrir le monde du vivant (animaux, plantes), de la matière (terre, eau, feu) et des objets (outils, ustensils)
- Identifier des caractéristiques du vivant (naissance, croissance, besoins)
- Nommer les animaux, plantes, actions
- Décrire des expériences vécues
- Observer, manipuler, expérimenter (pétrir, semer, nourrir)
- Coopérer et respecter des consignes simples
- Mobiliser les cinq sens
- Respecter le vivant
- Enrichir le langage oral



Cycle 2 – CP / CE1 / CE2

(Comprendre, questionner, structurer les apprentissages)

Objectifs :

- Comprendre les besoins des êtres vivants
- Identifier les caractéristiques du vivant / l'origine des aliments
- Comprendre le cycle de la nature
- Découvrir la transformation des matières
- Sensibilisation à l'anti-gaspillage
- Reconnaître des modes de production des aliments
- Comprendre les changements liés aux saisons
- Découvrir des comportements responsables
- Comprendre le tri et la valorisation des déchets
- Expliquer une expérience
- Raconter une succession d'étapes

Cycle 3 – CM1 / CM2 / 6^e

(Approfondir, raisonner, relier les notions)

Objectifs :

- Comprendre les interactions entre les êtres vivants et leur environnement
- Comprendre les circuits courts et l'économie circulaire
- Analyser les impacts du gaspillage alimentaire
- Identifier des pratiques agricoles durables
- Compréhension du fonctionnement des écosystèmes
- Comprendre le rôle du sol, des décomposeurs, du compost
- Transformation de la matière
- Comprendre les notions de ressources naturelles/ alimentation durable
- Respect du vivant
- Coopération
- Engagement écoresponsable



ANNEXE

Nos tarifs 2026



Accompagnateurs gratuit (participation active)

	Pour 1 Activité	Pour 2 Activités
Groupe de - 7 enfants/adultes	Forfait 90€	Forfait 130€
Groupe de 7 à 12 enfants/adultes	11€/pers*	16.5€/pers*
Groupe de + 12 enfants/adultes	9€/pers*	14€/pers*

* Tarif par enfant

Tri et gestion des déchets

Conteneur à verre

Bouteilles et pots **vides** ⚠️ **Pas de verre cassé**

Compost

Déchets autorisés :

- Épluchures d'oignons, ail, agrumes
- Coquilles d'œufs, café, thé
- Restes alimentaires **végétaux**

Pour les cochons

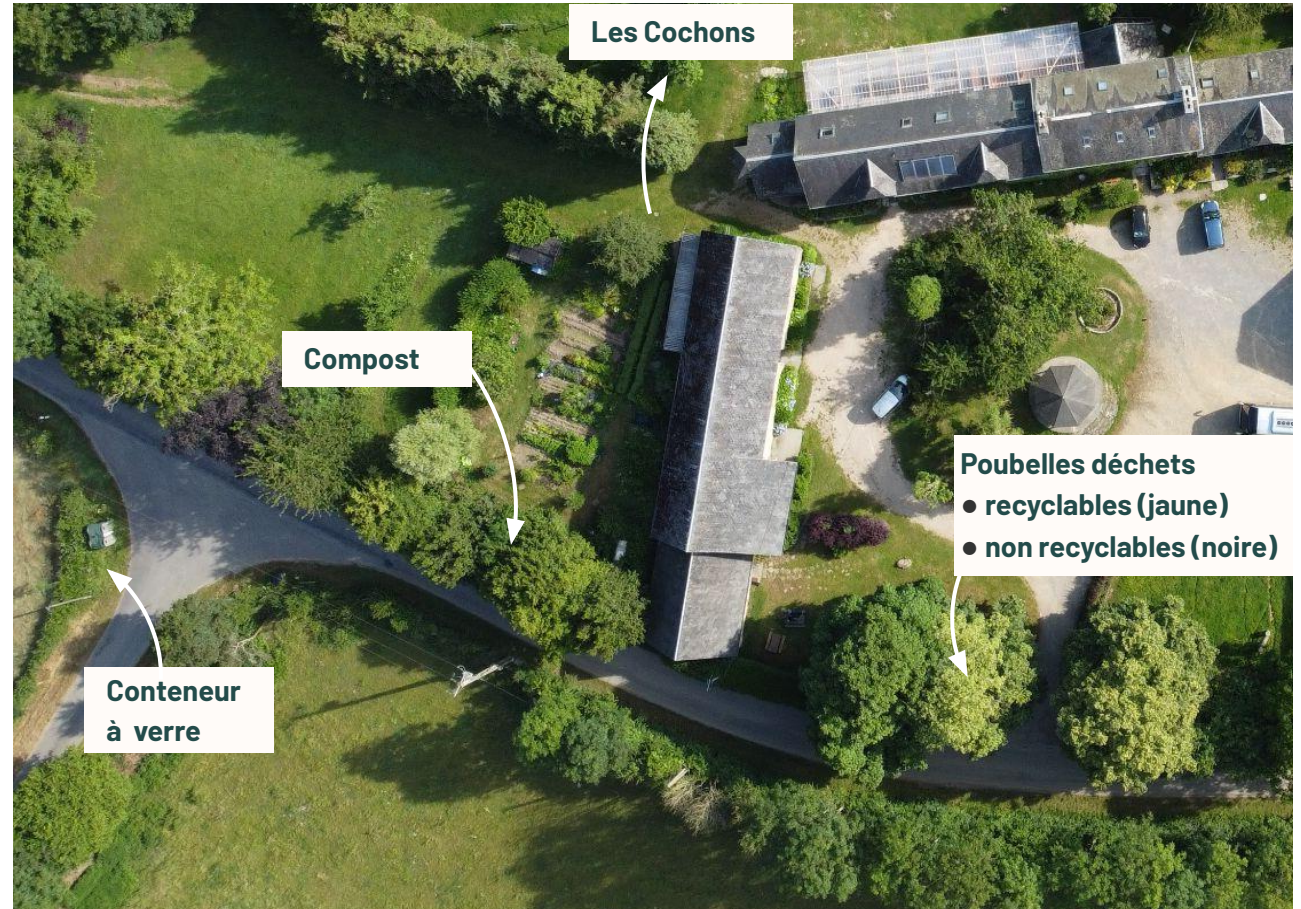
Accepté : Restes alimentaires / Épluchures de légumes / Pain sec

Déchets recyclables

Papier, carton et autres matériaux recyclables
À mettre dans **sac jaune ou en vrac**

Déchets non recyclables

Sac poubelle transparent → poubelle noire à droite de l'entrée principale



PLAN DES EMPLACEMENTS

Si vous ne trouvez pas la réponse à votre question dans ce guide, vous pouvez nous joindre de préférence par mail, nous vous répondrons au plus vite.

Contact & Réservations

Tel : 02 31 69 62 95

Email : lafermedescures@gmail.com

Site Web : www.fermedescures.fr

