



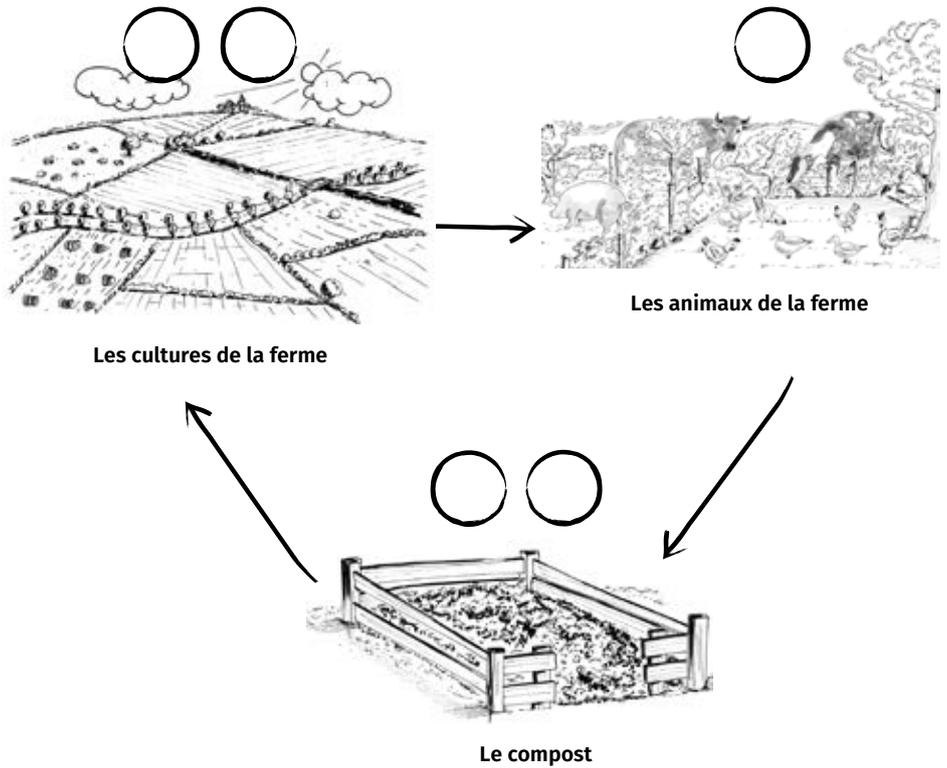
Fiche d'activité 1

LA FERME BIO : UN ÉCOSYSTÈME PRÉSERVÉ

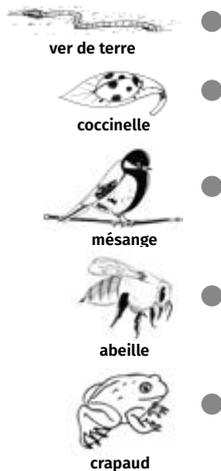
L'agriculture biologique est un mode de production durable pour la culture de la terre, l'élevage des animaux et la transformation des produits qui respecte l'environnement, le bien-être animal et la biodiversité. Dans une ferme bio, les différents espaces (champs, prairies, vergers, potager, haies...) forment un écosystème dans lequel les végétaux et les animaux entretiennent des relations étroites et complémentaires.

1 Dans une ferme biologique, le lien entre le sol, les plantes et les animaux est essentiel. Complète le schéma ci-dessous en plaçant dans chaque bulle le numéro qui correspond.

- 1 Nourrit la terre, pour la bonne croissance des cultures et des prairies
- 2 Nourrissent les animaux de la ferme
- 3 Permet le recyclage de la litière des animaux : mélange de paille et de déjections (fumier)
- 4 Produisent des déjections utilisées dans la fabrication du compost
- 5 Fournissent de la paille pour la litière des animaux



2 L'agriculteur bio favorise la venue d'amis des cultures sur son exploitation agricole en maintenant des haies, des passages enherbés, des fleurs pour les insectes butineurs... Relie chaque ami des cultures ci-dessous à son rôle positif sur le fonctionnement de la ferme.



- Mange des larves, chenilles et d'autres insectes
- Aère le sol, mélange la terre et participe à la décomposition naturelle du compost
- Pollinise les cultures, par exemple les arbres fruitiers
- Mange les pucerons
- Mange des escargots, des limaces et des insectes



Fiche d'activité 2

COMMENT NOURRIR LA TERRE ET PROTÉGER LES CULTURES DANS UNE FERME BIO ?

Dans une ferme bio, le sol doit être nourri et travaillé pour que les végétaux puissent pousser et être protégés le plus possible des maladies, des insectes parasites, des champignons et des herbes indésirables. Pour fertiliser la terre et protéger les cultures, l'agriculteur bio n'utilise pas de produits chimiques de synthèse mais des méthodes naturelles qui préservent la qualité de l'eau, la fertilité de la terre et la biodiversité.

1 Le tableau ci-dessous présente des exemples de pratiques mises en œuvre par l'agriculteur bio. À l'aide du poster « La ferme bio », mets une croix dans la colonne qui convient à chaque pratique « Nourrir la terre » ou « Protéger les cultures ».

PRATIQUES Pouvant être mises en œuvre par l'agriculteur biologique	NOURRIR LA TERRE	PROTÉGER LES CULTURES
Enlever les herbes indésirables autour des légumes avec des outils (une bineuse ou une sarleuse par exemple).		
Cultiver de la luzerne sur son champ et l'enfourir dans le sol.		
Lâcher des coccinelles sur les cultures.		
Utiliser la litière des bovins (paille et déjections).		
Planter ou conserver des haies autour des cultures.		
Utiliser du compost bio (résidus de la taille des haies, herbe coupée, broussailles, fumier).		
Après une culture de trèfle, semer du blé puis du seigle sur le même champ.		
Mettre des filets de protection sur les arbres fruitiers.		
Utiliser des algues que l'on trouve dans la mer.		

2 Quels sont les avantages de ces pratiques sur l'environnement ?

.....

.....

.....

.....

.....



L'ÉLEVAGE BIO : DU PRÉ À L'ASSIETTE

1 Le texte ci-dessous présente les caractéristiques d'un élevage de vaches biologiques. Complète ce texte avec les mots-clés ci-dessous :

hygiène / aliments biologiques / accès permanent à des pâturages / confort / médecines douces / au lait naturel / races de vaches adaptées

Les veaux biologiques sont nourris..... pendant 3 mois minimum. Ils sont ensuite nourris avec des(herbe, céréales, foin bio) principalement issus de la ferme. Les vaches biologiques ont un pour brouter et se mouvoir. Elles disposent d'espaces de vie suffisants en plein air comme à l'étable, pour se reposer et pour dormir. L'éleveur bio assure le et l'..... de ses animaux. Il privilégie les à l'environnement et aux conditions climatiques. En cas de besoin, il soigne ses animaux avant tout avec des(l'homéopathie par exemple).

2 Les moutons, les cochons et les volailles bio sont élevés selon les mêmes principes que les vaches bio. Relie chaque espèce aux différentes recettes proposées.



bœuf



porc



veau



agneau



poulet

- Petit salé aux lentilles
- Pot-au-feu
- Gigot aux flageolets
- Blanquette accompagnée de riz
- Bavette à l'échalote, ratatouille et pommes de terre vapeur
- Moussaka
- Pillons rôtis, purée, haricots verts
- Escalope normande (crème, champignons) avec des pâtes



Fiche d'activité 4

L'ÉLEVAGE DES POULES BIO

1

Tu trouveras ci-dessous les principales caractéristiques de l'élevage d'une poule biologique. Relie chaque illustration au texte correspondant.



Les poules sont nourries avec des **aliments biologiques** (céréales, fourrage...) cultivés sans produits chimiques de synthèse et provenant principalement de l'exploitation ou des exploitations de la région.



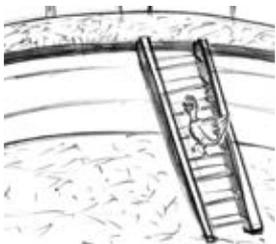
En agriculture biologique, il est interdit de garder les poules dans des cages. Les poules bio ont un **accès obligatoire au plein air**. Les volailles peuvent aller et venir, satisfaire leurs besoins naturels (picorer, gratter...).



Les poules bio disposent d'un bâtiment pour s'abriter, pour pondre et pour dormir. Elles bénéficient d'un **espace de vie suffisant pour bouger librement**.



Afin d'assurer le bien-être de ses animaux, l'éleveur bio installe des **nids confortables** pour que ses poules pondent.



L'éleveur respecte le rythme de ses animaux. Il laisse notamment aux poules des périodes de repos nocturne sans lumière artificielle. Les poules ont des **perchoirs**, sur lesquels elles peuvent dormir.

2

À l'aide de tes connaissances sur l'étiquetage des produits biologiques, explique comment on peut reconnaître un œuf bio.

.....
.....
.....



Fiche d'activité **5**

LA FABRICATION DU COMPOST DANS UNE FERME BIO

Dans une ferme bio, l'agriculteur fabrique du compost qu'il utilise ensuite pour nourrir la terre et faire pousser ses cultures.

1

En t'aidant de tes connaissances, entoure ce que tu mettrais dans ton compost si tu étais agriculteur bio.

- Herbe • Restes de viande et de poisson • Fumier • Cendres • Magazines imprimés
- Résidus de taille de haies • Feuilles mortes • Verre • Épluchures de fruits et légumes
- Emballage en plastique • Matériel électronique usagé • Plantes malades.

2

Voici les différentes étapes de la fabrication du compost dans une ferme bio. Complète le texte avec les mots ci-dessous.

fertiliser la terre / autres déchets organiques / fermente / arrose et remue / déjections des animaux



Le fumier est composé de....., de paille ou de litière. L'éleveur le récupère dans l'étable, la bergerie ou la porcherie.

Le fumier est mélangé à d'..... de la ferme puis il est mis dans un composteur. Il deviendra du compost.



L'agriculteur.....régulièrement le compost pour l'oxygéner et permettre le travail des micro-organismes (bactéries, champignons...) qui vont l'améliorer.



Le compost.....tranquillement pendant quelques mois. Cette fermentation dégage de la chaleur qui peut atteindre jusqu'à 70 °C à l'intérieur du tas. Cette chaleur permet de détruire les larves des insectes et les semences des herbes indésirables.



Quand le compost est prêt, après 2 à 6 mois, il est épandu sur les cultures pour

3

Que penses-tu de l'utilisation faite dans la ferme bio de ce que l'on nomme généralement « déchets » ?

.....
.....

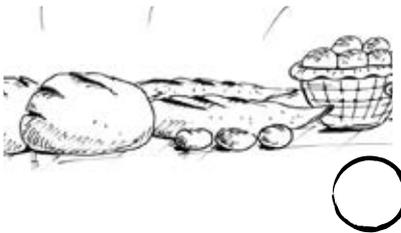
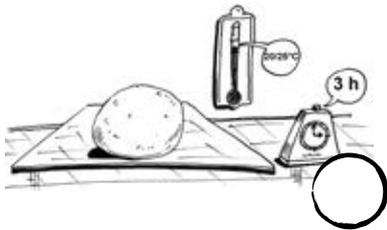
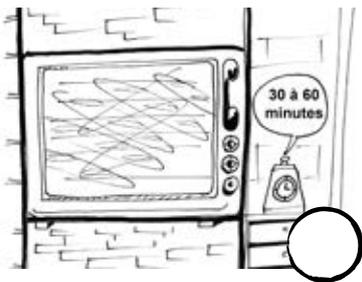


Fiche d'activité 6

DU BLÉ AU PAIN BIO

1 Voici les différentes étapes de la fabrication du pain bio au levain naturel, numérotées de 1 à 8. Associe à chaque vignette le numéro du texte correspondant.

- 1 L'agriculteur bio moissonne son blé.
- 2 Le blé est stocké dans des silos, puis livré au meunier.
- 3 Dans son moulin, le meunier bio écrase finement les grains de blé pour les transformer en farine, qui est ensuite livrée chez le boulanger bio.
- 4 Le boulanger mélange la farine bio, le levain naturel, le sel et l'eau, puis il pétrit la pâte.
- 5 Le boulanger laisse reposer la pâte une première fois pendant 3 heures. La pâte va fermenter et doubler de volume.
- 6 Le boulanger divise la pâte et donne à chaque part la forme qu'aura le pain cuit, c'est ce qu'on appelle les pâtons. Il laisse reposer une seconde fois pendant quelques heures. Les pâtons doublent de volume et sont prêts à être mis au four.
- 7 Le pain cuit de 30 à 60 minutes suivant le type de pain.
- 8 C'est prêt !



2 À partir de l'exercice précédent et de tes connaissances, cite les ingrédients qui composent un pain bio.

.....
.....

3 Peux-tu citer d'autres aliments réalisés à partir du blé bio ?

.....



Fiche d'activité 7

DU LAIT BIO AUX YAOURTS AUX FRUITS BIO

Plusieurs opérations conduisent de la production du lait bio jusqu'à la vente de yaourts bio.

1 Associe chaque lieu à chaque groupe d'opérations.

Magasins spécialisés bio, supermarchés, marchés, certaines fermes bio ●

La ferme bio ●

Le collecteur de lait ●

L'unité de transformation ●

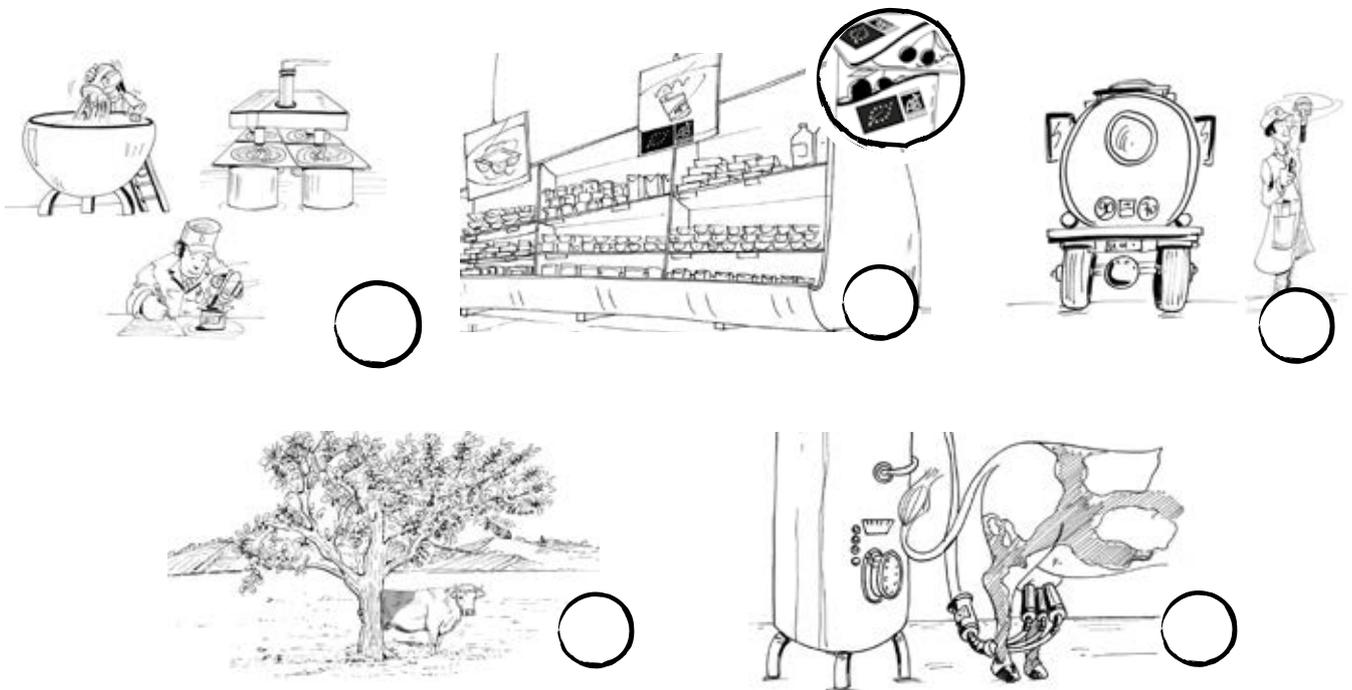
● Transport et prélèvement du lait pour analyse

● Fabrication du yaourt à partir d'ingrédients bio (lait, morceaux de fruits, sucre) et de ferments lactiques. Conditionnement et contrôle du yaourt bio

● Élevage des vaches bio - traite - conservation du lait

● Commercialisation et vente

2 Numérote chronologiquement de 1 à 5 les différentes étapes qui aboutissent à la commercialisation d'un yaourt bio.



3 À partir de tes connaissances, cite quelques caractéristiques d'un yaourt aux fruits bio.

.....

.....



Fiche d'activité **8**

FRUITS ET LÉGUMES BIO DE SAISON

Les aliments bio varient à chaque saison car les agriculteurs bio respectent les cycles de la nature.

1 Pour chaque fruit et légume présent dans le tableau ci-dessous, indique par une croix la saison où il est récolté en France.

NOMS DES FRUITS ET LÉGUMES	PRINTEMPS	ÉTÉ	AUTOMNE	HIVER
 Fraise				
 Radis				
 Kiwi				
 Tomate				
 Raisin				
 Aubergine				
 Melon				
 Citrouille				
 Endive				
 Cerise				

2 Compare tes réponses avec le poster intitulé « Des produits bio toute l'année » et corrige-les si besoin.

3 Comment expliques-tu que certains fruits ou légumes frais sont présents toute l'année dans les magasins ?

.....
.....

4 Il est préférable de manger des fruits et légumes frais de saison, produits localement. Note les raisons qui peuvent justifier cette recommandation.

.....
.....