

Liste d'activités 2026-2027 (2e et 3e primaires)

Classes Vertes à la Ferme du Petit Foriest

Centre d'éducation à l'environnement de la Commune de Woluwe-Saint-Lambert

Pour préparer votre venue en classes vertes et sélectionner les activités :

- Des [documents concernant les compétences et savoirs associés aux activités de la ferme](#) peuvent être consultés en cliquant sur ce lien. La liste complète est disponible à la bibliothèque de la ferme
- [Site du Réseau Idee](#) consacré aux activités en lien avec les référentiels scolaires : un outil d'ErEDD (Éducation relative à l'Environnement et au Développement Durable) pour aborder les enjeux environnementaux avec vos élèves
- Des documents pédagogiques sont à votre disposition, ainsi que la bibliothèque (s'adresser à Gaëtane Binard)
- Le matériel du centre est à votre disposition durant vos heures de classes (demandez à l'équipe)
- Toute suggestion de votre part est la bienvenue, pour autant que nous soyons en mesure de la réaliser

△La présence de l'enseignant·e aux activités est bienvenue et indispensable pour certaines activités (+ Prof)

Liste I

Dans la peau de la fermière et du fermier : nourris et soigne les animaux (2P - 3P)

Découverte des besoins de chaque animal : observer leur santé et bien-être, apprendre les gestes doux pour interagir avec eux en sécurité, développer le respect et sens des responsabilités, manipuler les outils adaptés

La marmite des saisons : fabrique ta soupe du potager (2P - 3P)

Récolte ou sélection de légumes de saison (potiron, orties, poireaux, céleri) : lavage, épluchage, découpe et cuisson. Découverte des saveurs naturelles et de la saisonnalité

L'atelier laitier : les apprenti·es fromagèr·es de la ferme (2P - 3P)

Fabrication de fromage à pâte dure

La métamorphose du lait : fais de la crème et du fromage blanc (2P - 3P)

Ecrémage du lait et fabrication de fromage blanc

Magie dans la baratte : transforme la crème en beurre (2P - 3P)

Fabrication de beurre

Liste II

Vie à la Ferme et Alentour

Mission explore la ferme : à la conquête du domaine (2P - 3P + Prof)

Découverte active du centre : lecture d'une carte, utilisation du plan du domaine, repérage dans l'espace, orientation, observation, verbalisation, correction collective

Mission horizon : dessine un paysage rural (3P)

Découverte d'un paysage : de quoi est-il composé ? Notions de perspective (avant-plan et arrière-plan), panorama (au moins 100 mètres de dégagement), ligne d'horizon. Dessiner un paysage rural in situ

L'oreille champêtre : écoute et décrypte les sons de la ferme (2P - 3P)

Exploration de l'environnement sonore de la ferme : bruit, son, volume, intensité... Élaboration d'une grille de tri acoustique pour différencier les sons de la nature, des animaux, des activités humaines. Jeux en lien

Architectes en herbe : construis et dessine la ferme (3P)

Bâtir une ferme : de la maquette 3D vers le plan 2D. Découvrir la géométrie spatiale, observer et reconstituer une maquette des bâtiments, tracer les plans et retrouver le nom des différents espaces

Portraits d'animaux : la carte d'identité des bêtes de la ferme (3P + Prof)

A la rencontre des animaux de la ferme : noms (femelles, mâles, petits), habitat, alimentation, signes particuliers... Observation des animaux sur le terrain et création d'une carte d'identité dessinée

Au fil de la laine du mouton : fabrique ton bracelet en feutre (2P - 3P + Prof)

Découverte de la matière : toucher la laine brute (douceur, odeur, élasticité), comprendre d'où elle vient et à quoi elle peut servir. Travail de la laine traitée, feutrage à l'eau chaude et au savon pour obtenir un bracelet

Les énigmes de la ferme : le grand jeu de l'alimentation (2P - 3P)

Jeu de piste thématique et énigmes à travers la ferme pour associer les produits observés dans les enclos et potagers à une alimentation équilibrée

Le petit marché : fais tes courses à la ferme (2P - 3P + Prof)

Apprendre à faire des achats alimentaires en choisissant des produits locaux de la ferme. Formuler ses demandes, évaluer les quantités, manipuler de l'argent, gérer ses sous et rapporter ses courses à la maison

Mission moulin : l'eau qui fait la farine (2P - 3P + Prof)

Visite d'un moulin en activité à Gentinnes : comprendre la force motrice de l'eau, sa conversion en énergie mécanique, les engrenages, la transformation du blé en farine, le travail artisanal et le métier de meunier

Au cœur de la biodiversité : exploration de la réserve naturelle (3P)

Sortie de terrain sur le site de l'ancienne sucrerie de Genappe pour observer un écosystème protégé, la faune sauvage et la flore spécifique des zones humides. Sur réservation

Ateliers Cuisine

Graines de boulangères : fabrique ton pain (2P - 3P)

Fabrication du pain, culture du blé, mouture du grain en farine

La tribu du Pain : le pain du trappeur (2P - 3P + Prof / 2 périodes)

Du blé au feu de camp : fabrication du pain, culture du blé, mouture du grain en farine. Cuisson du pain sur un bâton au feu de bois à l'extérieur

Pasta Fresca : fabrique tes pâtes fraîches (2P - 3P)

De la semoule à l'assiette : mélange, pétrissage, étirage et découpe. Les enfants transforment des ingrédients simples en pâtes artisanales aux œufs tout en découvrant les proportions

La pizzeria de la ferme : crée ta propre pizza (2P - 3P)

Confection complète d'une pizza : travail de la pâte, étalage et garniture avec du coulis de tomates frais de la ferme et d'autres ingrédients. Sensibilisation à l'origine des aliments et autonomie en cuisine

Crêpes party : de l'œuf à la crêpe (2P - 3P)

Mesurer, verser, fouetter : fabrication d'une pâte à crêpes à partir des produits de la ferme. Cuisson collective sur un appareil multi-crêpes. Travail sur la précision des gestes, la recette et le partage

Crêpes sauvages : cuisine aux herbes du jardin (2P - 3P)

Cueillette d'herbes aromatiques cultivées et sauvages comestibles. Identification, ciselage et intégration dans une pâte à crêpes salée. Cuisson et dégustation collective

La fabrique à douceurs : gelées et confitures de la ferme (2P - 3P)

Découverte des fruits du verger ou des fruits rouges, extraction du jus, travail de la cuisson avec le sucre, rôle de la pectine et mise en pot. Une initiation à la conservation des aliments

Les sorbets du verger : la magie du fruit glacé (2P - 3P)

Transformations physiques et gourmandise : utilisation des fruits de saison (nèfles, fruits rouges, pommes) et extraction du jus pour fabriquer des sorbets faits maison

La ronde du verger : tartes de fruits frais (2P - 3P)

Confection de la pâte à tarte. Techniques de découpe, association des couleurs et des goûts avec les fruits récoltés ou de saison. Sensibilisation au parcours du fruit, de l'arbre à l'assiette

Les délices du jardin potager : la tarte aux légumes de la ferme (2P - 3P)

Préparation d'une tarte salée garnie des légumes récoltés sur place. Apprentissage des techniques de découpe en sécurité et sensibilisation aux associations de saveurs

Les pota'gaufres : gourmandise salée aux légumes et herbes (2P - 3P)

Une recette originale pour cuisiner les légumes (pommes de terre, carottes, herbes fraîches). Râpage, mélange de la pâte et cuisson au gaufrier pour associer cuisine saine et plaisir

Le labo des jus : extraction et fabrication de jus de légumes et fruits (2P - 3P + Prof)

Découverte des différentes parties consommables des plantes à travers la réalisation de jus frais. Extraction, associations de goûts et analyse des bienfaits des fruits et légumes

Le gâteau des écureuils : aux noix et aux carottes du jardin (2P - 3P)

Une délicieuse recette de carrot cake sucré intégrant des ingrédients locaux. Mesure des ingrédients, décorticage des noix, râpage des carottes, intégration à la pâte et cuisson

Potager, Verger, Céréales, Récoltes

Mains dans la terre : travaux pratiques au potager (2P - 3P + Prof) - En saison

S'initier aux gestes du jardinier : semer, planter, désherber, biner, arroser, récolter, pailler... Découverte des outils adaptés, la magie de la terre, son rôle, ses besoins et le soin à apporter aux cultures

Apprentis jardiniers : semis en caissette pour la classe (2P - 3P + Prof)

Préparation du terreau, manipulation des graines et mise en terre. Chaque élève réalise son propre semis (ou une caissette pour la classe) à observer et entretenir de retour à l'école

Le presseur en fête : fabrique ton jus de pomme (2P - 3P) - En saison

Ramassage au verger, découpage et broyage des pommes, mise en action du presseur artisanal pour déguster un jus pur et fraîchement extrait. Trajet de la pomme, du pépin au fruit

La magie blanche de la betterave : fabrique ton propre sucre (2P - 3P) - En saison

Extraction et transformation : râpage de la betterave sucrière, cuisson, filtration et évaporation. Une expérience concrète pour comprendre d'où vient le sucre du quotidien.

Au fil des épis : le grand cycle du blé (3P)

De la graine semée en terre jusqu'à la farine : observation des étapes de croissance du blé, étude de la structure de l'épi, battage, vannage et découverte des métiers de la terre

Cap sur les champs : la balade des cultures dans les champs (3P)

Quelles plantes poussent dans nos champs : blé, orge, maïs, colza, betterave sucrière, pomme de terre, lin...

Identifier les grandes cultures, observer tiges, feuilles et épis, associer la plante au produit final transformé

Herboristerie, Plantes et Botanique

Le remède secret du jardin : grand jeu des plantes médicinales (2P - 3P + Prof)

Enquête au jardin médicinal : associer chaque plante à ses vertus curatives et guérir les fausses maladies et symptômes qui frappent les enfants

L'académie des senteurs : exploration sensorielle des plantes aromatiques (2P - 3P + Prof)

Toucher, sentir, goûter et comparer : un parcours sensoriel pour identifier les plantes médicinales et

décrocher son diplôme de métier : parfumeur, jardinier, herboriste ou cuisinier

Le laboratoire des parfumeurs : crée ton eau parfumée (3P)

Macération, distillation simplifiée et assemblage : extraire la senteur des agrumes et ajouter des huiles essentielles pour créer une eau parfumée 100 % naturelle

Le bar à tisanes : crée ta propre infusion (2P - 3P)

Découverte des herbes (et fleurs) aromatiques disponibles et de leurs vertus. Récolte, rinçage, dosage et dégustation pour comprendre les bienfaits des plantes infusées

Magie en bouteille : prépare ton vinaigre aux herbes (2P - 3P)

Chasse aux herbes au jardin, découpe et mise en bouteille pour aromatiser du vinaigre. Un atelier pour découvrir les vertus des plantes et du vinaigre : préservation, conservation, nettoyage

Éveil à la Nutrition, Alimentation écoresponsable et Santé

C'est tout dans la bouche : l'atelier du goût (2P - 3P)

Expériences gustatives pour identifier et différencier les 4 saveurs fondamentales (sucré, salé, acide, amer) et comprendre le fonctionnement de notre langue et de nos papilles gustatives

Les aventuriers des 5 sens : découverte sensorielle des fruits et légumes (2P - 3P + Prof)

Regarder, toucher, sentir, goûter... pour identifier des fruits et légumes. Découvrir différentes manières de les déguster (crus, cuits, jus) et surmonter les préjugés alimentaires de manière ludique

Le sentier des fruits et légumes : jeux et dégustation au jardin (2P)

Parcours ludique et gourmand au cœur du domaine : devinettes, jeux de reconnaissance visuelle et gustative pour identifier les fruits et légumes et comprendre comment ils poussent

Mille bonnes idées avant de jeter : pancakes à la banane (3P)

Zéro gaspi dans l'assiette : préparation d'une recette gourmande à base de fruits très mûrs, de pain rassis ou autre. Apprendre à choisir des aliments locaux, de saison et peu emballés

Les super-protéines végétales : l'atelier légumineuses (3P)

Découverte des lentilles, pois chiches et autres haricots : comprendre leur rôle pour la santé et la planète en préparant une assiette végétarienne colorée et équilibrée avec tous les apports nutritifs utiles

Le réveil des champion·nes : construis ton petit-déjeuner idéal (2P - 3P)

Partage et dégustation d'un petit-déjeuner fermier complet. Atelier pratique pour construire la pyramide alimentaire à partir de l'analyse du menu et comprendre ce que chaque aliment apporte à l'organisme

Le juste poids du potager : le défi de la balance (3P)

5 fruits et légumes par jour : raisins ou potirons ? Pesée de fruits et légumes pour visualiser la quantité de besoins quotidiens et les rations nécessaires afin de faire le plein de fibres, de vitamines et de sels minéraux

Le laboratoire du corps humain : nourris tes super-pouvoirs (3P)

Gourmands et malins : enquête sur les besoins nutritionnels de notre corps. Comprendre la digestion, le rôle des nutriments et les besoins du corps. Pourquoi et comment bien alimenter sa "machine"

Animaux, Nature & Forêt

Cap sur le Sud : le grand voyage des oiseaux migrateurs (3P)

Comprendre les raisons du départ, les routes migratoires et les dangers du voyage à travers (une projection interactive et) un grand jeu de simulation sur le terrain

Les habitants de l'ombre : laboratoire sur les petits animaux du sol (3P)

Prélèvement de litière, utilisation de loupes binoculaires et de clés de détermination pour observer et classer les minuscules animaux qui fabriquent le terreau

Le sentier des abeilles : au cœur de la ruche (3P) - De mai à octobre

Découverte de l'organisation sociale des abeilles, de leurs différents métiers, du rôle de la reine, de la pollinisation... Rôle de l'apiculteur·ice autour de la représentation de la ruche

Enquête souterraine : fabrique ton terrarium à vers de terre (2P - 3P)

Observation anatomique du ver de terre et réalisation d'un lombricarium transparent pour la classe afin d'observer en direct la transformation de la matière organique

Les 5 Sens au cœur de la haie (2P - 3P)

Découverte sensorielle de la haie : idéale pour amener les enfants à observer la biodiversité de près, comprendre les nombreuses fonctions d'une haie et rencontrer ses habitants

Le cycle du vivant : le grand jeu de la chaîne alimentaire (3P)

Combinaison d'un jeu d'intérieur et d'un jeu d'action en extérieur pour comprendre les relations alimentaires (qui mange qui), le rôle des décomposeurs et le fragile équilibre de la nature

Le théâtre de la feuille : jeu de rôle sur la photosynthèse (3P + Prof)

Une mise en scène théâtrale où les enfants incarnent le soleil, l'eau, le gaz carbonique et la chlorophylle pour comprendre comment la plante fabrique sa propre nourriture

Le grand voyage de la goutte: le cycle et les usages de l'eau (3P)

Sensibilisation à l'or bleu. Dessiner le périple d'une goutte d'eau selon ses connaissances et confronter avec une maquette pour visualiser le cycle de l'eau, puis compléter les étapes du cycle de l'eau sur un schéma

L'art de la feuille : pyrogravure et anatomie de l'arbre (3P)

Étude détaillée des différents types de feuilles (limbe, pétiole, nervures, rameau, bourgeon). Reproduction par pyrogravure sur bois puis coloriage pour repartir avec une œuvre artistique

Tataki Zomé : l'impression botanique sur tissu (2P - 3P)

Technique de martelage japonaise : extraire les pigments naturels des feuilles et des fleurs pour imprimer leurs empreintes de façon durable sur du tissu (*prévoir un tote bag ou un T-shirt en coton clair par enfant*)

Mystères du sous-bois : les pouvoirs magiques des champignons (2P - 3P) - En saison

Observation des champignons : partie visible et invisible, rôle dans la décomposition, structure (chapeau, pied, lamelles) et précautions de sécurité

Les détectives de la forêt : la clé d'identification des feuillus (3P)

Apprendre à observer la forme des feuilles, le bord du limbe et l'écorce en utilisant une clef de détermination simplifiée pour nommer les arbres du domaine

Les nettoyeurs de la forêt : le cycle du compost et de la matière (3P)

Jeux de plateau sur le recyclage des feuilles et le compostage en forêt. Comprendre comment les feuilles mortes deviennent de l'humus fertilisant et réduisent les déchets au quotidien

Éco consommation et déchets

Éco-acteurs en scène : mini-films sur l'eau, l'énergie et les déchets (3P + Prof)

Sensibilisation aux éco-gestes. Création de mini-saynètes filmées mettant en scène des situations du quotidien : comment éviter le gaspillage et trouver des solutions pour économiser les ressources

Ce qui fait tourner la ferme : les différentes sources d'énergies du domaine (3P)

Découverte sur le terrain des panneaux solaires, éoliennes, chaudières, citernes : comprendre comment le soleil, le vent et les matières fossiles produisent de l'énergie

Le nouveau parchemin : crée ta feuille en papier recyclé (2P - 3P)

Atelier de recyclage du papier : faire du neuf avec du vieux. Sensibiliser à la réduction des déchets et à la pollution. Déchiquetage, trempage, mixage et pressage : transformer des papiers usagés en nouvelles feuilles

Les champion·nes du tri : la mission zéro déchet (2P - 3P)

Jeux de société pour apprendre à trier correctement les déchets et emballages, comprendre ce que deviennent des poubelles et réduire son empreinte écologique grâce à des choix éclairés

Le Petit Foriest

Centre d'éducation à l'environnement de la Commune de Woluwe-Saint-Lambert

Petit Foriest, 1 - 1472 Vieux-Genappe - petitforiest@Woluwe1200.be - www.petitforiest.be