

Agrofun

Synopsis des épisodes

ÉPISODE 1

Juin:

Chèvres : Fabrication de fromage de chèvre, de la traite à la dégustation à la Fromagerie au fond des bois

École:

École Soleil Levant

Lieu / contact:

Pomquet et Antigonish, Nouvelle-Écosse

Synopsis:

Les participants de l'école Soleil Levant se retrouvent à la Fromagerie au fond des bois pour vivre une aventure avec des belles bêteêtes! La fabrication du fromage de chèvre passe par de multiples étapes. La traite de chèvres est bien différente de celle de vaches et le fromage de chèvre a bien différent goût! Nous suivrons les péripéties des participants lors de leur première visite à cette fromagerie. Au menu : traite, pasteurisation, fermentation, dégustation, épreuves éprouvantes, apprentissage chèvrement hors du commun — de quoi satisfaire les 5 sens!

ÉPISODE 2

Juillet:

Jardin maraîcher 1 : préparation printanière de plates-bandes et transplantation de semis avec la Ferme Alva ET 8- Août: Préparation des paniers de la ferme Alva

École:

École Calixte-F.-Savoie

Lieu / contact:

Ferme Alva, Alain Rousselle et Eva Rehak, Saint-Maurice, N.-B

Synopsis:

Bien avant la récolte, les légumes du jardin maraîcher débutent comme des semis dans une serre. Nos 6 jeunes de l'École Calixte-F.-Savoie de Sainte-Anne-de-Kent, se rendent à la Ferme Alva pour prêter main-forte. Ils oeuvreront pendant une journée printanière pour établir les bases d'une saison de croissance fructueuse avant de pouvoir goûter aux fruits... voir aux légumes de leurs labeurs!

ÉPISODE 3

Juillet:

Petits fruits : récolte de framboises et de fraises aux Petits fruits de Pré-d'en-haut

École:

École Abbey-Landry

Lieu / contact:

Les Petits Fruits de Pré-d'en-Haut
Madeleine Céré, Pré-d'en-Haut, Memramcook, NB

Synopsis:

Les participants de l'école Abbey-Landry de Memramcook se retrouvent à la ferme Les Petits fruits de Pré-d'en-Haut pour cueillir non pas 1, non pas 2 mais bien 3 même peut-être 4 différentes sortes de petits fruits. La saison des fraises, framboises, groseilles et peut-être bleuets se chevauchent pendant un certain temps, à cette ferme. Si Dame Nature coopère, les élèves pourront découvrir comment ses 4 trésors succulents poussent, se multiplient, mûrissent et se font cueillir. Au menu : cueillette particulière pour chaque baie, dégustation, épreuves éprouvantes, apprentissage fraisement hors du commun — de quoi satisfaire les 5 sens!

ÉPISODE 4

Juillet:

Poules à oeufs : soin des poules, cueillette d'oeufs et déménagement des enclos avec la ferme Springbrook ET Ép. 06-Août: Porcs- soins des animaux (s'il y a des bébés)

École:

l'École Soleil-Levant

Lieu / contact:

Ferme Springbrook, Jean-Pierre Gagnon et famille

Synopsis:

Les jeunes participants de l'École Soleil-Levant de Richibucto se retrouvent à la Ferme Springbrook pour une aventure avicole! Cette ferme fait l'élevage, entre autres, de poules à oeufs. Ingrédient gastronomique des plus polyvalents, l'oeuf prend un long voyage afin de pouvoir se rendre dans nos frigos. Pendant une journée, nos jeunes participants sont chargés du soin de 199 poules qui vivent en pâturage et des oeufs qu'elles pondent. Au menu : déplacement et nourrissage des poules, cueillette et lavage des oeufs, jeux amusants et, bien sûr, dégustation!

ÉPISODE 5

Août:

Les cosses : récolte commerciale et tri avec La ferme Michaud

École:

École Marguerite-Michaud

Lieu / contact:

François Lavigne, Ferme Michaud

Synopsis:

À première vue, la récolte et le triage de cosses (haricots) vertes et jaunes peut paraître banal, mais lorsqu'on visite la Ferme Michaud, au bord de la baie de Bouctouche, à 40 minutes au nord-est de Moncton, on y trouve 200 acres de production de légumes et de fraises. On y découvre plusieurs techniques pour la production et la récolte. Au menu: récolte à la main vs récolte avec un tracteur, triage de cosses, nettoyage de cosses, transport des cosses au kiosque et étalage des cosses dans le kiosque! Cossé qu'on ne leur fait pas faire!?

ÉPISODE 6

Août:

Les Porcs : soins des animaux

École:

École soleil Levant

Lieu / contact:

La ferme Springbrook – Jean-Pierre Gagnon, Rexton, N.-B.

Synopsis:

Les jeunes devront participer aux soins des animaux et s'il y a des bébés, aux soins de ceux-ci, ainsi qu'à l'entretien et/ou à la construction d'enclos à la Ferme Springbrook. Au menu: un bon bain de boue pour attraper les cochonnets!

ÉPISODE 7

Août:

Le lait de vache et la production : Vaches à lait, soin des vaches, traite et/ou transformation en beurre (lieu à déterminer)

École:

École Abbey-Landry

Lieu / contact:

Lieu : Justin Gaudet, Ferme Beauchamp, Memramcook

Synopsis:

Traite de vaches à lait.

Région:

Memramcook N.-B., à 23 km au sud de Moncton, la ferme laitière de 700 acres de la famille Gaudet a débuté ses opérations à la fin des années 1940. Bien que la ferme produit encore du lait de façon conventionnelle, ceci de vaches Holstein, Justin Gaudet considère faire la transition vers la permaculture, spécifiquement, un système intégré d'animaux et de légumes. Au menu: traite, dégustation et lactose-fun!

ÉPISODE 8

Août:

Le blé récolté à petite échelle et sa transformation en farine avec La ferme Champdoré

École:

École Grande-Digue

Lieu / contact:

Ferme Champdoré, Chemin Babineau T, Grande-Digue : Marielle et Jean-Guy Poirier

Synopsis:

On se trouve à Grande-Digue, sur la Ferme Champdoré de Jean-Guy et Marielle Poirier, à 30 minutes de Moncton. Ici, les élèves pourront 'mettre la main à la pâte' pour moudre le blé biologique produit par cette famille. Au menu: le moulage de blé, la démonstration de récolte et du séchage de blé, emballer la farine dans des sacs, nettoyer les débris de blé (paille, etc.) – plaisir d'emblée!

ÉPISODE 9

Septembre:

Hareng boucané - Cap Pelé, transformation de hareng en hareng boucané avec la Boucannière Adrice P. Cormier

École:

École Donat-Robichaud

Lieu / contact:

Richard Cormier, Boucannière Adrice P. Cormier, Cap-Pelé

Synopsis:

Préparation de hareng fumé. Cap-Pelé N.-B., est à 50 kms à l'est de Moncton. Traditionnellement un village de pêche, la région compte plusieurs boucanières qui préparent du hareng fumé ainsi que du merlu argenté et du maquereau. La majorité de ce hareng est exporté vers des pays comme l'Haïti. Au menu: Hareng, sel et boucane!

ÉPISODE 10

Septembre:

Les pommes : récolte commerciale de pommes, pressage de jus et/ou émondage de pommiers

École:

École Blanche-Bourgeois

Lieu / contact:

Léopold Bourgeois La fleur du pommier, Cocagne, N.-B.

Synopsis:

Les participants feront la cueillette des pommes, le pressage de jus et peut-être même l'entretien des pommiers. Au menu : Verger, échelles, paniers et pommes d'api!

ÉPISODE 11

Septembre:

Apiculture, transport de ruches, soin des colonies et/ou récolte de miel avec Paul Vautour

École:

École Calixte-F.-Savoie

Lieu / contact:

Paul Vautour □ Acadien Apiaries Itée. □ □ Saint-Philippe, NB

Synopsis:

Découvrir l'apiculture — toutes les étapes de production du miel ou le transport de ruches ou le soin des colonies. On part à la rencontre de Paul Vautour et Acadien Apiaries. Il faudra surmonter sa peur des abeilles! Il faut boucaner les ruches d'abeille pour les empêcher de piquer. On pourra manipuler (ou regarder Paul Vautour manipuler) les lattes de ruches d'abeille pour en extraire le miel et remplir les bocal. Au menu: courage, doigts collants et dents sucrés!

ÉPISODE 12

Octobre:

Les canneberges, inondation du champ et récolte commerciale de canneberges avec Les Jardins de la Prairie

École:

École Soleil-Levant

Lieu / contact:

Gilles, Nicole et Théo (10 ans) Martin □ Richibouctou-Village, NB

Synopsis:

Nous ferons la récolte de canneberges quasi biologiques à la ferme Les Jardins de la Prairie, qui a débuté ses opérations en 2010. Les jeunes devront tirer les flotteurs pour rassembler les canneberges, faire la cueillette à la main dans l'eau, avec râteaux et autres équipements, pousser les canneberges pour qu'elles se fassent aspirer. Au menu: travaux intenses, baies rouges, feuilles tombantes et jus aigre!

ÉPISODE 13

Octobre:

La courge - les citrouilles — récolte commerciale et le tri

École:

École Abbey-Landry

Lieu / contact:

Madeleine Céré, Les Petits Fruits de Pré-d'en-Haut

Synopsis:

La récolte d'une grande variété de citrouilles et la vente aux clients de l'auto-Cueillette. La ferme Les Petits Fruits de Pré-d'en-Haut est située dans la pittoresque vallée de Memramcook qui est parsemée de plusieurs villages, quartiers et hameaux se situant surtout entre la rivière Memramcook et la rivière Petitcodiac. Pré-d'en-Haut, où se trouve notre ferme, est un de ces villages. Au menu: découvertes de champs de citrouilles/courges, création de lanternes et histoires à faire peur!
