

La ferme artisanale de Bousval



C'est dans le petit village de Bousval que vous pourrez visiter la ferme de Marie et Herman. De nombreuses activités telles que le nourrissage des animaux, des promenades à poneys ou encore la fabrication de produits artisanaux seront au programme. Les enfants repartiront chez eux la tête pleine de souvenirs de leur journée passée à la ferme artisanale de Bousval.

La tomate va vous faire rougir de plaisir

La tomate est originaire du Mexique et d'Amérique centrale. Ce n'est qu'aux alentours du XVII^e siècle qu'elle a été introduite en Europe. Dans un premier temps, elle n'était utilisée que comme plante ornementale car l'odeur peu engageante de ses feuilles et de ses tiges, de même que sa ressemblance avec certaines plantes telles que la mandragore inspiraient la méfiance chez les européens.

Ce sont les Espagnols et ensuite les Italiens qui ont adopté la tomate



comme aliment les premiers et depuis, elle est consommée dans le monde entier sous de nombreuses formes (crue, cuite, en potage, en salade, en sauce,...).

Au XVIII^e siècle, on commença à la cultiver de manière intensive en Italie et à un moindre degré dans le reste de l'Europe. Mais ce sont vraiment les Italiens qui effectueront un travail considérable de sélection dans le but d'obtenir des fruits plus

gros, plus lisses et à la peau plus épaisse. Ils mettront également au point une technique efficace pour les sécher au soleil.

La légende dit que l'intérêt des Italiens pour «la pomme d'or» viendrait du fait qu'ils possédaient déjà à l'époque de nombreuses variétés de pâtes, mais peu de sauces pour les relever. La tomate leur apporta enfin d'innombrables possibilités pour accommoder leurs féculents.

Bien que présente toute l'année sur les étals, la saison idéale pour la consommer s'étend de mai à octobre. Elle se conserve facilement à température ambiante, dans la corbeille de fruits par exemple. Mieux vaut éviter de la maintenir au frigo car elle perd alors l'essentiel de ses qualités gustatives.



Intérêts pédagogiques

- découverte des produits de la ferme;
- familiarisation avec les animaux ;
- initiation à l'agriculture durable;
- apprentissage ludique de l'histoire de l'agriculture;
- utilité pour le développement psychomoteur.

Activités proposées

- démonstration de la traite manuelle des vaches;
- récolte de tomates et/ou de fraises (en saison);
- initiation aux mesures agri-environnementales et Natura 2000;
- cours de cuisine avec les différents produits de la ferme.

Infos pratiques

Âge ciblé: 2 ans et demi à 12ans

Jours de visite: lundi, mardi, jeudi

Tarifs: 5€ par 1/2 journée, 7,5€/j
Forfait 15 pers. Et moins : 120€

Internat: non

Contact: M^{me} et M. Lories-Vermeiren

Adresse: rue Haute, 44
1470 Bousval

@ fermedebousval@gmail.com

☎ + 32 (0) 67 77 23 13
📍 www.fermedebousval.be

Coïn nutrition: la tomate

- ✓ fait partie de la famille des légumes et fruits;
- ✓ source de nombreuses vitamines, minéraux et antioxydants;
- ✓ peut être consommée cuite, crue, en salade, en potage, en sorbet;
- ✓ il est recommandé de manger au moins 5 portions (de 80g) de légumes et de fruits par jour.