

# Journal des activités pédagogiques

2011

## La ferme de Beaufaux

Depuis 1999, la ferme de Beaufaux située à Saint-Denis-Bovesse dans le Namurois ouvre ses portes aux écoles en tant que ferme pédagogique. Lors de leur visite à la ferme, les enfants pourront s'adonner à de nombreuses animations axées sur le contact avec la nature et la mise en valeur de l'importance de l'agriculture dans notre société.



## Du lait au yaourt

Pour que du lait se transforme en yaourt, ce n'est pas compliqué. La première étape est de chauffer le lait quelques minutes à une température d'environ 85-90°C, ce qui va permettre de détruire les bactéries y étant déjà présentes.

Ensuite, une fois que le lait a refroidi et n'est plus qu'à une température de 45°C, on y introduit des bactéries vivantes spécifiques: *Lactobacillus Bulgaricus* et *Strpetococcus Thermophilus*. Ces bactéries vont acidifier le milieu et donner au yaourt sa

texture et son goût particulier. Le laitensemencé doit rester à l'étuve pendant 5 à 6 heures pour maintenir la préparation à 45°C. On obtient ainsi du yaourt qu'il ne reste plus qu'à faire refroidir.

Pour obtenir du yaourt maison, rien de plus simple. Il suffit de prendre un litre de lait UHT, de le chauffer à 45°C et d'ajouter un petit pot de yaourt nature contenant déjà des bactéries vivantes. On verse ensuite le laitensemencé dans un thermos pour le maintenir à cette tempé-

rature pendant cinq à six heures. Ensuite, il ne reste plus qu'à faire refroidir le yaourt maison ainsi fabriqué et à le déguster.

Il est possible de varier les textures de yaourt en choisissant un lait entier ou en y ajoutant de la poudre de lait. Le lait entier donnera un yaourt plus ferme, plus savoureux mais plus gras et plus énergétique qu'un yaourt fait à partir de lait écrémé. L'ajout de poudre de lait permettra quant à lui d'épaissir le yaourt et de le rendre plus onctueux.



### Intérêts pédagogiques

- découvertes des différents animaux de la ferme;
- familiarisation avec les cultures;
- développement psychomoteur;
- activités d'éveil sensoriel;
- découverte, éveil aux différents produits de la ferme.

### Activités proposées

- visite du dernier moulin en activité en province de Namur;
- cueillette et observation de plantes sauvages comestibles;
- fabrication de yaourt;
- différents parcours de psychomotricité dans la paille;
- initiation à l'équitation.

### Infos pratiques

**Âge ciblé:** de 2 ans et demi à 14 ans

**Jours de visite:** du lundi au vendredi

**Tarifs:** 3,70€ par 1/2 journée, 7€/j  
Forfait pour groupes <20 pers.

**Internat:** non

**Contact:** M<sup>me</sup> et M. Maillieux-Baudoin

**Adresse:** rue de Beaufaux, 40,  
5081, Saint-Denis-Bovesse  
(La Bruyère)

@ info@lafermedebeaufaux.be  
☎ + 32 (0) 474 52 59 38  
☎ + 32 (0) 81 56 61 28  
🌐 www.fermedebeaufaux.be

### Coin nutrition: le yaourt

- ✓ fait partie de la famille des produits laitiers;
- ✓ excellente source de calcium;
- ✓ source de protéines de haute valeur biologique;
- ✓ peut être consommé au petit déjeuner ou en guise de collation avec un fruit par exemple;
- ✓ il est conseillé de manger **2** à **3** produits laitiers chaque jour.