

Journal des activités pédagogiques

2011

La ferme Dôrloû

Située dans le parc naturel du Pays des Collines (province de Hainaut), la ferme Dôrloû accueille chaleureusement les enfants pour une journée de rêve. Les petits fermiers d'un jour découvriront l'agriculture biologique et iront notamment à la rencontre des différents animaux de l'exploitation.



Lapin et lièvre: ne pas confondre

Bien qu'issus de la même famille (les *leporidae*) le lapin et le lièvre sont différents sur plusieurs aspects:

- Les lièvres, sont en général plus grands que les lapins, ont des oreilles plus longues et une fourrure faite de poils plus longs et noirs au sommet. Ils ont un comportement plutôt solitaire. Les lièvres nichent en plein air. Les levrauts naissent avec les yeux grands ouverts, sont couverts de poils et peuvent déjà courir dans les minutes qui suivent leur naissance.



- Les lapins ont une silhouette moins élancée que les lièvres. Ils sont grégaires et préfèrent donc la vie en communauté. Ils construisent des terriers. Les lapereaux naissent aveugles et nus et doivent donc rester cachés dans leur terrier pendant plus d'une semaine avant de pouvoir sortir à l'air libre.

D'un point de vue nutritionnel, le lièvre et le lapin sont également



quelque peu différents. Tout d'abord, ces deux viandes se distinguent par leur couleur, la chair du lièvre étant beaucoup plus foncée ce qui lui vaut l'appellation de viande «noire». Le lapin présente quant à lui une chair de couleur blanche. Ensuite, ces deux viandes se différencient également par leur goût, la saveur de viande de lièvre étant nettement plus prononcée que celle du lapin, qui rappelle plutôt la volaille.

La viande de lapin est également plus grasse que celle de lièvre (tout en restant cependant une viande maigre puisque la viande de lapin ne contient pas plus de 8% de matière grasse). Néanmoins, la qualité nutritionnelle des lipides est meilleure dans la viande de lapin, le lièvre étant plus riche en acides gras saturés.

Intérêts pédagogiques

- découverte de l'agriculture biologique;
- familiarisation avec les animaux de la ferme;
- découverte de l'origine des aliments;
- sensibilisation à la nature et à l'environnement.

Activités proposées

- démonstration de la traite mécanique des vaches;
- dégustation et cuisine de produits du terroir;
- découverte du verger;
- ramassage d'œufs.

Infos pratiques

Âge ciblé: à partir de 2 ans et demi

Jours de visite: du lundi au jeudi

Tarifs: 5€ la journée

Internat: non

Contact: M^{me} et M. Vander Donckt-Liagre

Adresse: Vieux Moulin, 48
7890, Wodecq (Ellezelles)

@ wodecq@fermedorlou.be

☎ + 32 (0) 68 44 83 06

📍 www.fermedorlou.be

Coin nutrition: le lapin

- ✓ fait partie de la famille des viandes, volailles, poissons & œufs;
- ✓ contient des vitamines et minéraux tels que les vitamines A, B₁₂, du fer, du zinc, ...;
- ✓ source de protéines de haute valeur biologique;
- ✓ peut être consommé 2 fois/semaine
- ✓ pauvre en graisse et en cholestérol.