

Ferme du Clocher

A la ferme du clocher d'Obigies, près de Pecq, les enfants apprendront le métier d'agriculteur de façon ludique et instructive. Promenade explicative dans les cultures, rencontre avec les animaux, ateliers culinaires, toutes les activités proposées l'espace d'une journée aux petits fermiers en herbes leur laisseront des souvenirs inoubliables.



De la betterave au sucre

Après leur récolte, les betteraves sont acheminées dans une sucrerie où elles sont dans un premier temps pesées. Pour chaque livraison, un échantillon est prélevé afin de déterminer la teneur en sucre des betteraves.

Après avoir été stockées pendant une durée de 36 heures au maximum, les betteraves sont lavées et ensuite tranchées en fines lamelles que l'on nomme «cossettes» pour rendre plus facile l'extraction du sucre.

Vient ensuite l'extraction. Les cossettes sont versées dans un diffuseur, grand tambour cylindrique dans lequel les cossettes voyagent à contre-courant d'un flux d'eau chaude qui se charge peu à peu en sucre. L'eau sucrée recueillie est alors appelée «jus» et contient environ 12-13% de sucre. Il est ensuite chauffé afin d'être de plus en plus concentré. Le sirop ainsi obtenu est placé dans des appareils à cuire et sont chauffés sous vide. Ils arrivent alors à un état de saturation en sucre qui entraîne la formation de cristaux de

sucre. Le mélange sirop-cristaux est alors appelé «masse-cuite». Cette dernière passe ensuite dans une «essoreuse», afin de séparer les cristaux de l'eau encore présente dans la solution. Après un dernier lavage par pulvérisation et séchage sous vide, le sucre ainsi obtenu est enfin stocké dans des silos. Il contient 99,9% de saccharose.



Intérêts pédagogiques

- éveil aux différentes activités de l'agriculture;
- découverte des produits de la ferme;
- éveil à la nature et à l'environnement de la ferme;
- apprentissage de l'évolution des techniques agricoles de 1900 à aujourd'hui.

Activités proposées

- promenade explicative des cultures;
- nourrissages des animaux;
- balades à dos d'âne | cheval | poney;
- ateliers culinaires avec les produits de la ferme;
- traite des vaches.

Infos pratiques

Âge ciblé: à partir de 2 ans ½

Jours de visite: jeudi et vendredi

Tarifs: 4€ par ½ journée | 7,50€/j

Internat: non

Contact: M. et M^{me} Walcarius - Hespel
Adresse: Grand Rue, 118
7743 Obigies (Pecq)

✉ walcarius.hespel@hotmail.com
☎ +32 (0) 494 61 59 38
★ <http://lafermeduclocher.unblog.fr>

Coin nutrition: le sucre

- ✓ fait partie de la famille alimentaire des occasionnels;
- ✓ peut-être utilisé occasionnellement pour édulcorer café, thé, yaourts, fromages blancs ou servir dans la confection de desserts ou autres préparations sucrées;
- ✓ les occasionnels faisant partie de la pyramide alimentaire, ils ne sont donc pas interdits. Cependant, leur consommation doit être raisonnée.