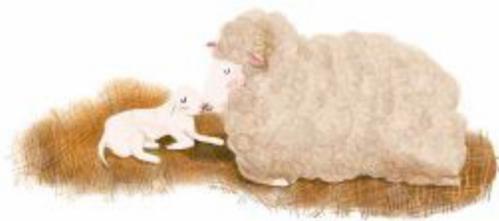


Une année à la ferme



Textes de Nancy Castaldo
Illustrations de Ginnie Hsu

MULTIMONDES

SOMMAIRE

CULTIVER ET ÉLEVER	4	AUTOMNE	48
LES TYPES DE FERMES	6	RÉCOLTER LES CITROUILLES	50
PRINTEMPS	8	TARTES ET CONFITURES	52
AU POULAILLER	10	PRÉPARER LES CHAMPS POUR L'HIVER	54
AU VERGER	12	PÂTURAGE D'AUTOMNE	56
AUX CHAMPS	14	LES ANIMAUX DE LA FERME	58
LES ENGINS AGRICOLES	16	HIVER	60
PREMIÈRES RÉCOLTES PRINTANIÈRES	18	MAINTENANCE HIVERNALE	62
AU MARCHÉ	20	LES RUCHES EN HIVER	64
LES MOUTONS AU PRINTEMPS	22	TAILLER ET ÉLAGUER LE VERGER	66
ÉTÉ	24	ACHETER DES GRAINES	68
L'AUTO-CUEILLETTE	26	FAIRE SON PAIN	70
PLANTER ET RÉCOLTER DU MAÏS	28	AU MARCHÉ DES PRODUCTEURS... ..	72
À LA RUCHE	30	LE MATÉRIEL	74
RÉCOLTER LE FOIN	32	NOURRIR LES BÊTES	76
TRAIRE LES VACHES	34	SOUTENIR LES PRODUCTEURS	78
UNE DIVERSITÉ VITALE	36	GLOSSAIRE	80
À LA FOIRE AGRICOLE	38		
DE LA FERME À LA TABLE	40		
POLLINISER LA FERME	42		
LUTTER CONTRE LES NUISIBLES ...	44		
PLANTER LES LÉGUMES D'AUTOMNE ET D'HIVER	46		



LES ENGINS AGRICOLES

Les agriculteurs utilisent toutes sortes de machines. Certaines sont manipulées à la main, mais d'autres sont assez grosses pour être conduites.

Tracteur

À la ferme, les engins agricoles les plus utiles sont les tracteurs. Ils peuvent labourer, planter, tracter des chariots à grain et même déblayer la neige. La plupart des tracteurs ont deux roues immenses, et deux roues plus petites. Certains ont des chenilles, comme les motoneiges, pour avancer plus facilement.



Épandeur

Il est utilisé pour répartir le fumier dans un champ en guise d'engrais. Il est généralement fixé à l'arrière du tracteur qui le tire à travers le champ.



Remorque à bétail

Elle permet au fermier de déplacer ses animaux d'un endroit à un autre.



Moissonneuse-batteuse

Elles aident le fermier à récolter les céréales, comme le maïs ou le blé.



Presse à balles

Elle est utilisée pour former le foin en balles régulières et faciles à manipuler, à transporter et à stocker.



Enrubanneuse

Le fermier l'utilise pour recouvrir les balles de foin de plastique. Une fois protégées, les balles sont souvent laissées dans les champs.



Chariot élévateur

Il permet au fermier de soulever et de déplacer les balles de foin, qui sont extrêmement lourdes.

Outils



Fourche

Une fourche est dotée d'un long manche et de plusieurs broches en métal. Elle sert à déplacer le foin ou la paille.



Pelle

Une pelle est un outil à long manche et à large lame utilisé pour creuser, soulever et déplacer des matériaux tels que la terre.



Fauche

Une fauche est un outil agricole à manche court et à lame semi-circulaire, utilisé pour couper les récoltes.

ÉTÉ

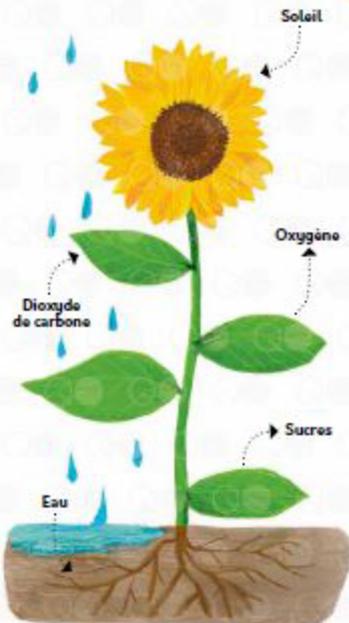
C'est l'été! Les pluies et le vent printanier ont éparpillé les fleurs de pommiers. Les branches sont désormais recouvertes de feuilles vertes, qui transforment les rayons du soleil en nourriture grâce à la photosynthèse. Une partie de cette nourriture aide l'arbre à croître, une autre est stockée dans les racines en prévision des froids mois d'hiver.

Si tu regardes bien, tu verras de petites pommes se former à la place des fleurs. Le fermier en retire certaines. Ainsi, l'arbre produira moins de pommes, mais elles seront plus grosses.



Photosynthèse

Observe ce qui se passe lors de la photosynthèse!



Les plantes absorbent un gaz appelé dioxyde de carbone par leurs feuilles, tandis qu'elles absorbent l'eau du sol par leurs racines. En utilisant la lumière du soleil comme carburant, les plantes transforment ces ingrédients en sucres, qui lui servent de nourriture. La photosynthèse produit également de l'oxygène, qui est libéré dans l'air. Les plantes n'ont pas besoin de cet oxygène, contrairement à nous, qui devons en respirer pour vivre.

PLANTER ET RÉCOLTER DU MAÏS

Autrefois, le maïs poussait à l'état sauvage en Amérique. Aujourd'hui, les agriculteurs le font pousser pour nourrir les hommes et le bétail, mais aussi parfois pour la production de carburant.

Planter

Il ne gèle plus depuis deux semaines. Il est temps pour le fermier de sortir la charrue dans les champs et de semer le maïs.



Des rangées et des rangées de grains de maïs sont plantées.

Il existe plusieurs sortes de maïs, dont le maïs doux ou le maïs pop-corn. Et bientôt, de petites pousses vertes apparaîtront.



Récolter

Dans deux mois, les premiers épis seront prêts pour la récolte. Chaque tige donne plusieurs épis, et chacun d'eux contient environ 800 grains. C'est le jour où il est récolté que le maïs est le plus sucré. La plupart des maïs doux sont jaunes, blancs ou bicolores. Mais d'autres variétés, utilisées pour nourrir le bétail ou faire du pop-corn, présentent parfois d'autres teintes, comme le bleu, le violet ou le rouge.

Variétés anciennes



Maïs « c-est-ciel »

Cette variété colorée est l'une des plus belles. Elle a été cultivée en Amérique par le collectionneur de maïs cherokee Carl Barnes, surnommé « Aigle Blanc ».



Maïs « Bloody Butcher »

Avec ce maïs à grains rouges, on fait de la farine.



Maïs doux « Buhl »

Cette délicieuse variété sucrée est très appréciée grillée lors des pique-niques.

DE LA FERME À LA TABLE

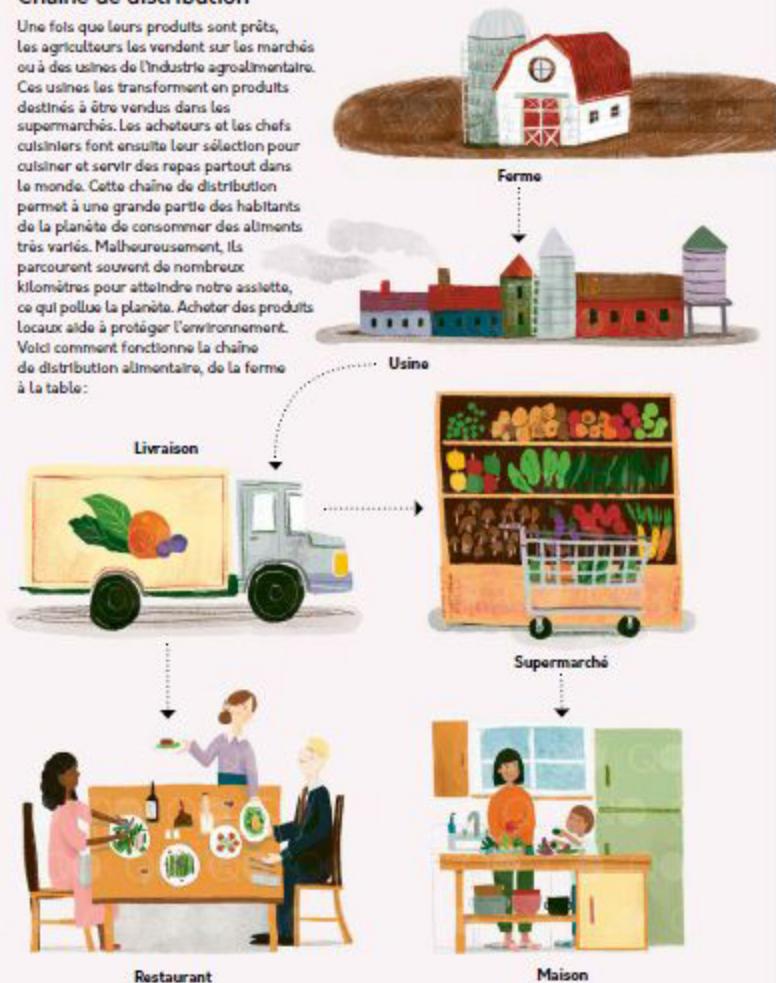
Les poussins nés au printemps sont devenus des poules et commencent à pondre. Les œufs frais sont délicieux au petit déjeuner, mais aussi dans une bonne quiche à la courgette, par exemple.

C'est un grand jour. Le chef d'un restaurant voisin visite la ferme. Les chefs cuisiniers aiment utiliser des produits frais et des variétés anciennes dans leurs menus. Le fermier a hâte de découvrir ce que le chef a prévu de cuisiner, et de lui faire goûter sa dernière récolte de tomates anciennes et de radis blancs. Fleurs de courgettes, tomates et radis sont cueillis et emballés pour que le chef puisse les emporter et les mettre à la carte de son restaurant dès ce soir.



Chaîne de distribution

Une fois que leurs produits sont prêts, les agriculteurs les vendent sur les marchés ou à des usines de l'industrie agroalimentaire. Ces usines les transforment en produits destinés à être vendus dans les supermarchés. Les acheteurs et les chefs cuisiniers font ensuite leur sélection pour cuisiner et servir des repas partout dans le monde. Cette chaîne de distribution permet à une grande partie des habitants de la planète de consommer des aliments très variés. Malheureusement, ils parcourent souvent de nombreux kilomètres pour atteindre notre assiette, ce qui pollue la planète. Acheter des produits locaux aide à protéger l'environnement. Voici comment fonctionne la chaîne de distribution alimentaire, de la ferme à la table:



HIVER

La neige tombe paisiblement, tout est calme. Pourtant, même l'hiver, il y a de quoi faire à la ferme. Il faut tout préparer, aussi bien dedans que dehors, pour accueillir la saison à venir. Pour le fermier, l'heure est venue de réparer ce qui doit l'être et de planifier les plantations.



LE MATÉRIEL

Il est temps de vérifier que le matériel agricole est en bon état de marche pour la saison à venir. L'huile est changée dans tous les moteurs pour qu'ils continuent à fonctionner sans problème. Les filtres sont nettoyés ou remplacés afin que les machines restent en bon état. Les pneus sont regonflés. Le liquide antigel est contrôlé pour que le tracteur supporte la baisse des températures. Semences, céréales et légumes sont retirés des semoirs, des motoculteurs et des presses à balles. Le chasse-neige est prêt à fonctionner, mais tous les équipements qui ne seront pas utilisés pendant les semaines les plus froides de l'hiver sont stockés à l'intérieur, bien à l'abri des intempéries.



SOUTENIR LES PRODUCTEURS

Les fermiers qui pratiquent l'agriculture raisonnée prennent soin des animaux et de la planète, mais aussi de notre santé en nous fournissant des produits sains et savoureux tout au long de l'année. Nous pouvons tous soutenir les agriculteurs qui font pousser nos carottes et élèvent les vaches grâce auxquelles nous mettons du lait dans nos céréales.



Acheter et consommer

Voici comment soutenir l'agriculture locale, manger de façon responsable et durable et protéger la planète :

Acheter sur les marchés et directement dans les fermes permet de soutenir l'économie locale et de réduire le carburant utilisé dans le transport des aliments, pour ne pas aggraver le réchauffement climatique.

Choisis des variétés anciennes pour préserver la biodiversité, c'est-à-dire la variété d'espèces végétales et animales de notre planète. Cela garantit aussi notre sécurité alimentaire, en veillant à ce que notre alimentation ne dépende pas d'un nombre trop limité de cultures.



Certains supermarchés vendent depuis peu ce qu'on appelle des fruits et légumes « moches ». Ces produits aux formes et aux couleurs étranges ont le même goût que les autres. Alors, n'hésite pas à les goûter, ils sont moins chers !



Choisis des aliments bios incite à diminuer l'emploi de produits chimiques nocifs pour la planète. Dés herbicides et pesticides tuent d'importantes pollinisateurs et nuisent à notre santé, et à la planète en général. Regarde bien les étiquettes lorsque tu choisis tes fruits et légumes.



Achète des fruits et légumes qui ont poussé dans des fermes à côté de chez toi pour réduire les distances qu'ils doivent parcourir pour arriver dans ton assiette, mais n'oublie pas de soutenir les fermiers étrangers en choisissant le commerce équitable pour des produits comme le café et le chocolat.



Ne gaspille pas la nourriture ! Il faut toujours respecter la « date limite de consommation ». Mais la mention « à consommer de préférence avant » signifie que le produit est encore mangeable un certain temps après la date. Vérifie avec un adulte si un aliment est sain ou nocif.