

La Journée d'intégration des 6èmes en 2025

Objectifs pédagogiques :

- faire connaissance et apprendre à vivre ensemble
- découvrir et apprendre à protéger son environnement local
- apprendre à se nourrir sainement et à prendre soin de sa santé
- découvrir des métiers dans l'agriculture et l'environnement

Financement : par la politique de la ville et par la CAF de Seine et Marne dans le cadre d'un REAAP



1) Le petit déjeuner à la cantine :



Un moment d'échange et de nutrition important pour bien démarrer la journée, en présence de parents, de professeurs et de personnels de direction...



...avec des produits frais, locaux et/ou bio, de saison ...



**...comme du pain de la boulangerie Saint Fiacre à Avon,
du jus de pomme, des yaourts, du miel,
de la confiture de fraise, du beurre,
du chocolat en poudre et du lait**

2) La découverte de la Forêt de Fontainebleau :



La faisanderie, centre d'accueil de l'ONF à Fontainebleau



**Intervention de l'animatrice de l'ONF, Nathalie,
pour présenter la forêt de Fontainebleau,
sa gestion, ses atouts et ses fragilités**

Découverte de la forêt sur le terrain...



... avec sa flore (ses Végétaux)...

... avec son relief et sa géologie...



**... avec ses grottes mystérieuses,
comme celle du Serment...**

... avec sa faune (ses Animaux et leurs traces, crottes)...



... avec ses problèmes liés à la sécheresse et aux feux...



... et avec des ouvrages à lire pendant « SILENCE on LIT ! »



3) Le déjeuner pique-nique

**Sandwich fait maison et réalisé sur place
avec pain, poulet ou thon,
mayonnaise ou ketchup, et tomates cerise...**



... pomme et gâteau marbré en dessert ...



... à l'air libre dans le parc Bel Ebat...

... avec peu ou pas de gaspillage et de déchets



4) La découverte du jardin cueillette BIO

La Ferme Chaillotine à Chailly en bière



La rencontre et l'échange avec TINO, propriétaire et agriculteur



VIANDES - FRUITS & LÉGUMES - FROMAGES - CAVE - EPICERIE



VOTRE MAGASIN À LA FERME

À CHAILLY-EN-BIÈRE



PRODUITS
FERMIERS
MANGEZ
LOCAL

5€
OFFERT
Dès 30€ d'achat
sur présentation
de ce flyer*

*valable une fois par foyer

VOTRE MAGASIN À LA FERME S'ENGAGE À VOUS PROPOSER

UN LARGE CHOIX
de produits

Plus besoin de faire la tournée des fermes
pour faire vos courses alimentaires



UNE PRIORITÉ AU LOCAL
et au circuit court

Nos fermes sont à deux pas de chez vous
et en choisissant le circuit court
vous soutenez les agriculteurs de votre région



DES PRODUITS, 100% FRAIS
et de saison

Pas de fraises en hiver et pas de courges en été,
chaque saison a ses plaisirs et la nature rythme la vie de nos rayons



QUI SOMMES-NOUS ?

Nous, c'est Camille et Tino
de la Ferme Chaillotine

Nous avons repris la ferme familiale en 2012 avec la volonté
de proposer des produits sains, locaux et respectueux de
l'environnement. Nous avons développé le maraîchage et
une activité de cueillette double: pour nos fruits rouges,
ainsi que dans notre verger avec prunes, cerises, figues,
abricots, poire et bien sûr nos pommes ! Nous privilégions
les variétés adaptées à notre climat.

En plus, nous avons ouvert notre magasin sur notre
ferme, avec évidemment tous nos bons produits, mais
aussi une gamme complète et variée venant d'autres (bons)
producteurs locaux.

À très vite au magasin !



Ne pas jeter sur la voie publique

VENIR AU MAGASIN :

Bienvenue à la ferme - La Ferme Chaillotine
82 Route de Paris
77930 Chailly-en-Bière

HORAIRES :

Mercredi : 14h30-19h
Jeudi : 9h30-13h // 14h30-19h
Vendredi : 9h30-13h // 14h30-19h
Samedi : 9h30-18h

Suivez nos aventures à la ferme sur Facebook et Instagram



... ses fruits et légumes frais, locaux, de saison et BIO...



**... sa problématique de l'arrosage lors des sécheresses
et des canicules de plus en plus fréquentes ...**



**...et la cueillette d'1 kilogramme de pommes BIO
par chaque élève pour sa famille**



5) La compensation carbone :

**le CO₂ rejeté par le bus lors du trajet sera absorbé
par les arbustes qui seront plantés
au collège cet automne hiver
par les écodélégués et les élèves de l'Atelier Nature**



Remerciements

- à David, chef cuisinier,
pour la préparation des repas**
- à Elodie, secrétaire d'intendance,
pour l'organisation financière**