

Sortie Oudhna : ferme biologique Elixir Bio et Site Antique

2de gr.8+ 2de gr.9

As we've studied WWOOFing (World Wide Opportunities on Organic farms) in English class with Mrs Hamadbachir, we went on a school trip to Oudhna to visit "Domaine Elixir Bio", an organic farm.

As soon as we got there, we had an organic breakfast composed of traditional bread "Mlewi", honey with typical Tunisian olive oil, a boiled egg, and Sicilian cheese.

Once breakfast was over, we split into groups for different workshops:

- making, tasting, and learning about the production of Sicilian cheese,
- learn how to plant and grow rosemary
- distillate four different types of plants: rosemary, geranium, thyme, and lavender,
- discover the benefits of those plants and how they're used in everyday life (medicine, cosmetics).

After those indoor activities, we took a walk to visit the farm and see many animals: goats, sheep, donkeys, cows, horses, chickens, and ducks. We even had the chance to try milking a cow, which was definitely a highlight for some of us!

As the farm tries to be sustainable, there is a small lake that collects rainwater and there are solar panels too.

For lunch, we ate a traditional Tunisian dish: couscous with chicken, made entirely with farm products. Everything we ate was organic and came from the farm itself. After this delicious meal, we had a fun ride through the fields on a tractor.

In the afternoon, we headed just a few minutes away to explore the archaeological site of Oudhna. The site was full of ancient Roman ruins. We walked around huge stone structures and climbed up to the top of the massive amphitheatre. The view was amazing but sadly cloudy and windy . It was a chill way to end the day , a perfect mix of nature, tradition, and history.

.....

في يوم الجمعة 16 مايو 2025 ، تمكن تلاميذ الصف الثاني من الاستاذ حمداشير من زيارة المزرعة البيئية في بن عروس. خلال هذه الرحلة المدرسية ، تمكنا من تناول أطعمة بيئية من المزرعة مثل الملوى والجبن والعسل وزيت الزيتون والدجاج وغيرها. بعد الإفطار ، قمنا بأنشطة داخل المزرعة مثل زراعة النباتات ، وصنع الجبن ، والتقطير واكتشاف العديد من الحيوانات مثل الدجاج والديكة والخيل والحمير والماعز والعجول وحتى الأبقار. وقد أتاحت لبعض تلاميذ الفرصة لحلبها. بعد فترة طويلة في المزرعة ، أخذنا المعلمون إلى وزنه حيث اكتشفنا آثارا قديمة ، ومسرحا رومانياً ، وقلعة إلخ. نشكر مزرعة الأكسير البيئي على استضافتنا، كما نشكر أيضاً معلمي الرياضة (السيد جاجوت، السيد شاري) ومعلم اللغة الإنجليزية (مدام حمداشير) ومعلمة اللغة العربية (مدام الجاني) الذين سمحوا لنا بقضاء يوم رائع



Sortie pédagogique à Oudhna : à la découverte de la ferme Elixir Bio



Vendredi 16 mai, les classes de seconde de Madame Hamadbechir ont eu la chance de visiter la ferme biologique Élixir Bio à Oudhna. Sur place, elles ont pu découvrir le site, déguster des produits locaux et participer à diverses activités typiques de la vie à la ferme. Celle-ci abrite de nombreux animaux : chevaux, poules, moutons, ainsi que des vaches.



La ferme s'étend sur environ 200 hectares, où sont cultivées des plantes aromatiques comme la lavande, le romarin, le thym et le géranium, mais aussi des oliviers, des caroubiers, des eucalyptus, des figuiers et bien plus encore ! En souvenir, les élèves ont reçu des pots remplis de compost contenant une branche de romarin. Ils ont également eu la chance de visiter les pâturages et de tenter l'expérience de la traite d'une vache.

Atelier sur la distillation des plantes et leurs parfums

Lors de cette activité, nous avons découvert plusieurs plantes aromatiques: thym, romarin, lavande et géranium. Nous avons appris à les reconnaître et à associer leurs bienfaits : la lavande apaise le stress, le thym est un antiseptique naturel, le romarin améliore la circulation sanguine et le géranium stimule la mémoire. On nous a ensuite initiés au processus de distillation, qui permet d'extraire les huiles essentielles et les hydrolats. Les plantes sont plongées dans de l'eau bouillante ; la vapeur transporte leurs molécules, qui se condensent pour former l'huile essentielle (concentrée) et l'hydrolat (plus léger, type eau florale).



Article écrit par Sayda Trabelsi, Lamis Souli, Youssef Belkhiria,
Elyes Abdelmoula, Neil Kamoun et Ibrahim Zghal



Notre journée a débuté à la ferme biologique Elixir Bio, près d'Oudhna, par un savoureux petit déjeuner composé de produits locaux : œufs frais, mlewi, huile d'olive et miel.

Nous avons ensuite appris à bouturer du romarin, une technique simple et naturelle pour multiplier une plante. Chacun est reparti avec son propre petit pot de romarin à faire grandir.

L'un des moments les plus captivants a été la démonstration de la fabrication du fromage sicilien. Du lait au fromage prêt à déguster, chaque étape nous a été expliquée. Nous avons également assisté à la traite des vaches et même eu la chance de nous y essayer.

Une promenade à travers le domaine nous a permis de découvrir les différentes cultures agricoles présentes sur place.

À midi, un délicieux couscous au poulet , préparé entièrement avec les produits de la ferme, nous a été servi.

L'après-midi, nous avons pris le chemin du site archéologique d'Oudhna, situé à proximité. Lors de cette randonnée, nous avons exploré des lieux chargés d'histoire : temples, thermes, acropole et amphithéâtre. Pour clore la visite, des questions nous ont permis de tester nos connaissances sur ce que nous venions de découvrir.

Cette sortie a été aussi riche que instructive, mêlant nature, patrimoine et plaisir partagé.



Sortie pédagogique à Oudhna : à la découverte de la ferme Elixir Bio



Vendredi 16 mai, les classes de seconde de Madame Hamadbechir ont eu la chance de visiter la ferme biologique Élixir Bio à Oudhna. Sur place, elles ont pu découvrir le site, déguster des produits locaux et participer à diverses activités typiques de la vie à la ferme. Celle-ci abrite de nombreux animaux : chevaux, poules, moutons, ainsi que des vaches.



La ferme s'étend sur environ 200 hectares, où sont cultivées des plantes aromatiques comme la lavande, le romarin, le thym et le géranium, mais aussi des oliviers, des caroubiers, des eucalyptus, des figuiers et bien plus encore ! En souvenir, les élèves ont reçu des pots remplis de compost contenant une branche de romarin. Ils ont également eu la chance de visiter les pâturages et de tenter l'expérience de la traite d'une vache.

Atelier sur la distillation des plantes et leurs parfums

Lors de cette activité, nous avons découvert plusieurs plantes aromatiques: thym, romarin, lavande et géranium. Nous avons appris à les reconnaître et à associer leurs bienfaits : la lavande apaise le stress, le thym est un antiseptique naturel, le romarin améliore la circulation sanguine et le géranium stimule la mémoire. On nous a ensuite initiés au processus de distillation, qui permet d'extraire les huiles essentielles et les hydrolats. Les plantes sont plongées dans de l'eau bouillante ; la vapeur transporte leurs molécules, qui se condensent pour former l'huile essentielle (concentrée) et l'hydrolat (plus léger, type eau florale).



Article écrit par Sayda Trabelsi, Lamis Souli, Youssef Belkhiria,
Elyes Abdelmoula, Neil Kamoun et Ibrahim Zghal

