Une journée à la ferme

classe de 6C

publié le 01/06/2012

Descriptif :

Le compte rendu du travail des élèves de 6eme C dans le projet proximité des 2nd et 3eme trimestres autour de la visite de la ferme de Blanchecoudre (Breuil Chaussée).

Une vidéo réalisée par la classe à consulter en ligne en suivant le lien(https://www.dropbox.com/s/loaiwxewdjw1pba/le%20bocage%20et%20Blanchecoudre%206C.wmv) ...et les articles ci-dessous rédigés par les élèves.

1- Le bocage de Blanchecoudre

Le bocage autour de la ferme de Blanchecoudre est constitué d'arbres, de haies, de pâtures, de verdure .... Les champs se répartissent en pâtures et en cultures céréalières. Les champs sont entourés de haies pour éviter les inondations et pour que les vaches aient de l'ombre. Mais les haies gênent le passage des tracteurs et rendent plus difficile la culture.
Les vaches pâturent et sont traites deux fois par jour (matin et soir). Au printemps elles restent jour et nuit au pré. Les veaux sont gardés dans un bâtiment sans leurs mères.

La ferme du petit trèfle se trouve à Blanche Coudre sur la route de Breuil Chaussée. Nous y avons vu des vaches normandes, des veaux et des génisses . Nous avons aussi vu des machines pour traire les vaches, de l'ensilage et des tracteurs . Nous avons vu la fabrication du fromage et un camion vient chercher le lait mais Hervé fait aussi du lait bio qu'il vend.

2- L'exploitation de Blanchecoudre et le métier d'agriculteur.

A Blanchecoudre les horaires
de travail sont de 6h45 à 20h ;
La traite a lieu deux fois par
jour, à 6h45 et à 17h30, elle
dure chaque fois 1h30.

La ferme de Blanchecoudre a une superficie de 105 hectares* et la plupart en location.

A la ferme de Blanchecoudre il y a plusieurs bâtiments :
- Le hangar pour les machines
- La salle de traite
- La fromagerie
- La stabulation

Les agriculteurs de cette ferme sont en GAEC*. Tous les instruments qu'ils utilisent sont en CUMA*. Depuis le mois d'avril leur exploitation
est BIO*.

Définitions

- Hectare : 1 ha = 2 terrains de foot.
- GAEC : Groupement agricole d'exploitation en commun.

- CUMA : Coopération d'utilisation du matériel agricole.
- BIO : Méthode de production agricole basée sur le respect du vivant et des cycles naturels

3-L'élevage des vaches et la production du lait.

- Le troupeau de Blanche Coudre :
  Le troupeau est composé de 70 vaches et 70 génisses et veaux.
  Une vache qui produit est vendue 1200 €

- L'élevage des vaches :
  L'animal est un veau pendant 6 mois et une génisse jusqu'à 2 ans et demi. Une génisse est une vache adolescente. Les veaux mâles sont vendus à l'âge de 7 jours.
  Une vache mange du foin, de l'herbe, (fétuque, ray-grass, trèfle), des céréales (du maïs, du tourteau de soja), des betteraves fourragères, de la luzerne, de l'ensilage et elle boit beaucoup d'eau. Elle peut vivre jusqu'à 8ans.

- La production du lait :
  Une vache produit 5000 litres de lait par an soit 15 -20 litres par jour. Le troupeau produit 350 000 litres de lait par an. Après la traite, le lait est conservé dans un grand tank, avant d'être dirigé vers la fromagerie.

4- La fromagerie du petit trèfle à la ferme de Blanche Coudre

Nous avons appris les étapes à suivre pour fabriquer du fromage, du beurre, et plusieurs autres produits. Le lait est acheminé jusqu'à la fromagerie, puis les produits suivent la marche du « tout en avant » : la fromagerie est faite de telle manière que les produits ne reculent pas pendant leur transformation.
La fromagerie est constituée de 5 pièces :

- La première pièce, c'est ce que l'on pourrait appeler « le cœur » de la fromagerie, c'est l'endroit où le lait est transformé en fromage par l'ajout de présure ; il peut aussi devenir du beurre ou de la crème fraîche.
- La deuxième pièce est l'affinoir, c'est l'endroit où le fromage est affiné pendant trois semaines.
- Ensuite il y a un long couloir où sont emballés les produits.
- Puis ils sont stockés en chambres froides et vendus au magasin.

Les locaux sont très propres car les normes d'hygiène sont très importantes dans la fabrication des produits laitiers, c'est pour ça que la fromagerie est nettoyée à chaque manœuvre et qu' il faut porter une charlotte sur la tête et des gants.

Les élèves de 6C

Académie de Poitiers

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.
Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.