

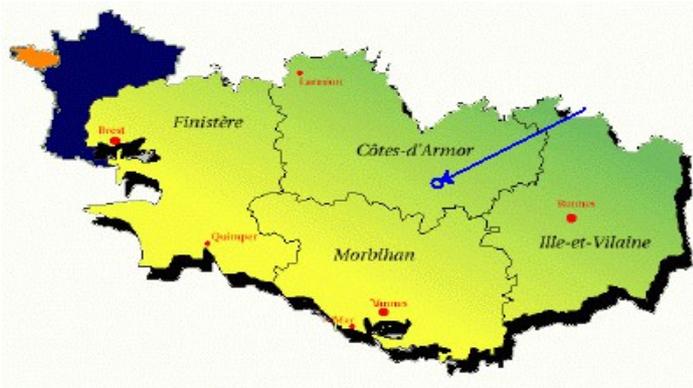
La visite de la ferme des Grands-Près par les 6B



Les 6A et 6B sont partis en car le vendredi 22 Janvier de 8h15 à 12h 15 à la ferme de Plessala.

Les professeurs accompagnateurs étaient M. Drouin, Mme Maupoint et Bertrand.

(par Thomas)



La ferme se situe à Plessala, à 30 kms au sud de Saint Brieuc.

Il y a 70 vaches de la race Prim' Holstein.

(par Alicia)



Il y a Joseph, Elisabeth, Guy et Gildas qui travaillent sur la ferme.

Joseph s'occupe des cultures, de la comptabilité et de la mise au point des produits transformés (en lien avec Elisabeth).

Elisabeth travaille sur la transformation en lien avec Guy. Elle réalise la facturation des produits pour les clients et assure la comptabilité de l'exploitation.

Guy livre les grandes surfaces des produits fabriqués à la ferme.

Gildas s'occupe de l'élevage.

Lors de notre visite ,

Gildas nous a expliqué ce que font les vaches et ce qu'elles mangent.



Guy, lui, nous a expliqué comment faire du fromage frais, des yaourts ...



(par Yoann)

La visite de l'élevage

Les jeunes veaux mâles et femelles vivent dans des niches à veaux. Ils boivent du lait. La ferme ne garde que les femelles pour avoir le lait et vend les mâles.



(par Axel)



Au printemps et pendant l'été (de avril à septembre), les vaches mangent que de l' herbe. Elles vont dans les champs autour de la ferme.

(par Mathis)

En hiver, les vaches restent enfermées dans leur enclos. Elles consomment surtout des fourrages conservés : ensilage de maïs et d'herbes, foin. Pour compléter les fourrages, les fermiers distribuent des céréales aplaties.

(par Marvyn)



L'étable

Les vaches ont leur premier veau à 2 ans et demi . Elles ont entre 5 et 7 veaux au cours de leur vie. Quand elles ont un veau, elles donnent plus de lait.

(par Théo)



Les vaches sont de la race Prim'holstein



La salle de traite de la ferme des Grands-Près

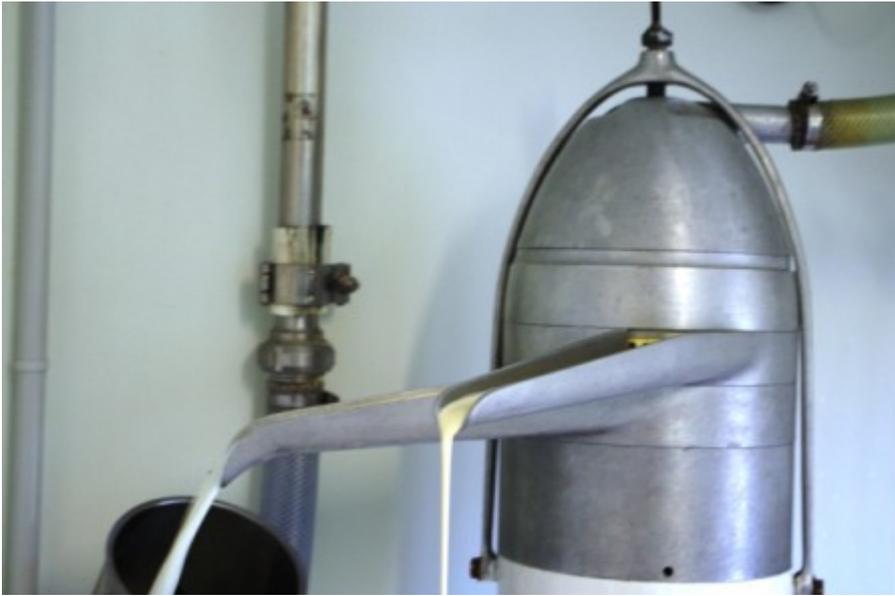
Pour la traite, la ferme dispose d'une machine à traire à 12 postes (2 fois 6). La traite se finit toute seule . On traite les vaches 2 fois par jour, matin et soir. Une vache produit 25 litres de lait par jour en moyenne.

(par Noa et Mehdi)

La quantité de lait produite par an à la ferme est de 520 000 L. Une partie est utilisée pour fabriquer des produits laitiers directement à la ferme. Le reste est vendu à une laiterie.

(par Malek)

Visite de l'atelier de transformation



L'écrémeuse sépare la crème du lait . Le lait est à 35 degrés.

Il faut 10 litres de lait pour faire 1 litre de crème.

Le lait écrémé servira à faire du fromage blanc et du lait ribot demi-écrémé.

(par Salomé)

L'écémeuse

La pasteurisation permet de détruire les microbes du lait en le portant à une température élevée (80°C) dans les grandes cuves . Cela permet aussi de pouvoir conserver plus longtemps les produits.



(par Lou)

Le pasteurisateur

La fermentation est l'étape essentielle des fabrications :



Grâce à l'action de ferments* et éventuellement de présure* , le lait placé dans les bacs s'acidifie et se transforme en caillé .



Lait caillé

Ferment : Agent produisant la fermentation d'une substance.

Présure : Enzyme de l'estomac du veau.

Les bacs de fermentation sont disposés dans un local à température constante de 22°C.

(par Esra et Ersan)

A la ferme, on fabrique des yaourts, des cailles, des faisselles, du fromage frais de campagne, du fromage blanc, du lait ribot et de la crème fraîche.



(par Mathias)

Les différents produits de la ferme

Le **fromage frais de campagne** est fabriqué à partir de lait entier. Le caillé est égoutté dans des bacs pendant quelques heures pour qu' il ne reste que la partie solide. On met ensuite dans des pots..



(par Sarah)



Le caillé mis à égoutter dans une étamine (linge)



La fabrication des faisselles

Pour fabriquer **les faisselles** , on doit remplir à la louche les pots à trois reprises en laissant le temps à chaque fois au caillé de s'égoutter un peu.

(par Pauline)

Fabriquer du fromage blanc :



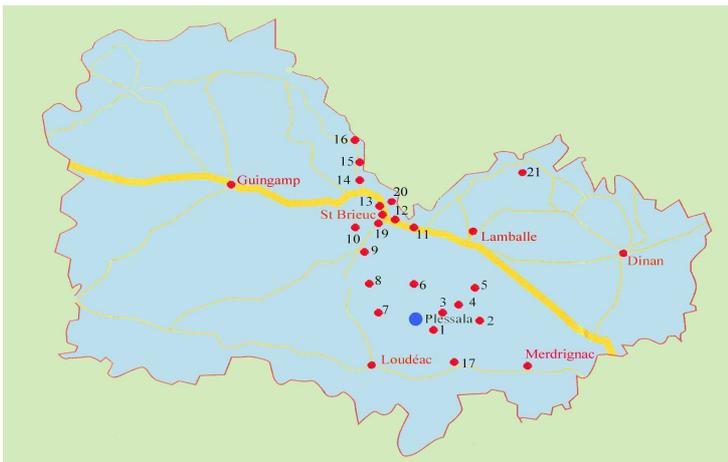
Le lissage du fromage blanc



Cette fois-ci , le caillé est mis à égoutter dans des grands sacs en toiles qui laisse couler le serum (partie liquide).

Quand il est égoutté, la partie solide du caillé est mixé pour le rendre plus onctueux (c'est le lissage) puis il est mis en pot.

(par Jeanne)



Carte montrant où on peut trouver les produits fabriqués à la ferme

La ferme distribue ses produits dans les grandes surfaces autour de Saint-Brieuc

La livraison se fait en camion une fois par semaine le mercredi, le jeudi ou le vendredi selon les magasins.



(par Maël)



Avec la classe, nous avons tous pu déguster les produits fabriqués à la ferme.

Moi, j'ai mangé un yaourt à la vanille et j'ai goûté le yaourt à la fraise. J'ai aimé le yaourt à la fraise mais moins le yaourt à la vanille .

(par Tatiana)