

# Visite à « La ferme du Colombier »



Lundi 2 juillet 2018, les deux classes de 6<sup>o</sup>, les membres de l'association « A ma portée ! » ainsi que les membres du club Green team sont allés visiter « La ferme du Colombier ».

Avant de partir à St Prix les Arnay en bus, nous sommes allés, à pieds, pique-niquer à l'étang Fouché.



A 13h30 nous arrivons à la ferme, qui s'étend sur 120 hectares, accueillis par les propriétaires, Nathalie et Benoît NAUWYNCK. Nathalie s'occupe de la production des fromages et Benoît s'occupe des vaches laitières et des champs.



Nous avons faits deux groupes. Le premier groupe est parti avec Benoît pour faire la visite de l'exploitation qui était basée sur les questions des élèves préparées en amont avec Mme NICOLAS, professeur de S.V.T.

Nous avons commencé par visiter les stabules s'est là que les vaches sont nourries. Au fond de la stabule se trouve le robot de traite qui est en « libre-service ».





Benoit nous a montré les différents aliments donnés aux vaches, aux différentes périodes de l'année (foin, granulés, ensilage, maïs...)



Ensuite nous sommes allés voir le robot de traite de plus près, avec les explications de Benoît.



Puis il nous a montré la salle où se trouvent les tanks pour stocker le lait récolté. Une partie du lait sert à la production de produits laitiers sur place, l'autre partie est transportée dans une laiterie.



Nous avons terminé la visite par la vue sur les prés et les champs des propriétaires.



Pendant ce temps le second groupe est parti avec Nathalie, à l'ombre sous le saule, pour nous raconter la naissance du fromage. « A l'époque du néolithique (environ 4000 ans avant J.C), les nomades transportaient le lait dans des caillettes de ruminants, pour le conserver, et ils se sont rendus compte qu'à leur arrivée le lait était caillé, c'est donc la naissance du fromage. »



Ensuite elle nous a expliqués les différents fromages qui existent sur le marché (frais, pâte molle, pâte pressée, pâte persillée...). Puis elle nous a expliqué les différentes étapes de fabrications

- du fromage (caillage, égouttage, moulage, pressage, affinage),
- de la crème : le lait passe par l'étape de l'écémage c'est-à-dire que l'on sépare la crème du lait à l'aide d'une écémuse.
- Du beurre : le lait est séparé de la crème, cette crème est ensuite barattée (battue fortement) jusqu'à la formation de petites grains jaunes baignant dans le petit lait appelé babeurre. Puis il est malaxé jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène et enfin moulé.



Nathalie nous a invité à faire l'expérience de la fabrication de beurre. Elle a mis de la crème dans un pot qu'elle a refermé puis nous avons secoué fortement le bocal chacun à notre tour jusqu'à l'obtention du beurre.



Nous avons terminés en allant dans le magasin de la ferme où les fromages produits sur place sont vendus. Au fond du magasin une grande vitre nous a permis de voir le laboratoire de fabrication à défaut de pouvoir aller à l'intérieur pour des raisons d'hygiène.

