La ferme « Le Bailli »

Expliqué aux enfants…

TABLE DES MATIERES

Chapitre 1 : Le veau…….. 3

Chapitre 2 : La vache ……...8

Chapitre 3 : La traite……11

Chapitre 4 : La fabrication du fromage……..14

Chapitre 1 : Le veau

C'est le grand jour ! Après être resté 9 mois dans le ventre de sa maman, le veau a envie de sortir pour voir la lumière du jour. On appelle cela le vêlage. Pour la plus grande joie de l'éleveur, c'est une femelle !

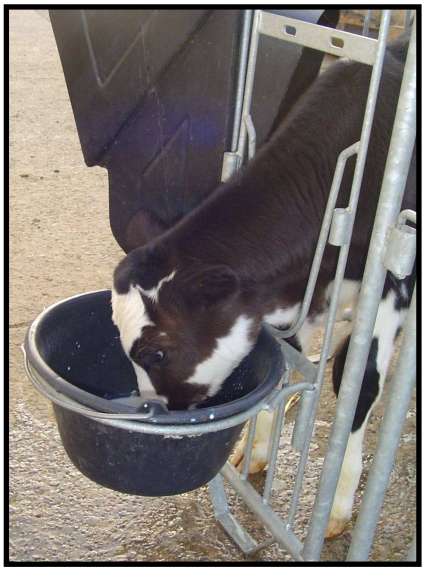
La vache lèche son veau pour le tenir bien au chaud et pour activer sa respiration et sa circulation.

Après 1 heure, le veau sait déjà se mettre debout.

Très vite, le veau va être séparé de sa mère et va être placé dans une niche individuelle.

Le nouveau né a faim. Il reçoit son premier biberon. MMMh comme c'est bon ! Tu as remarqué comme le lait est jaune ? On appelle cela le colostrum. C'est le premier lait que va donner la vache après le vêlage. Il est très riche en vitamines !

Après quelques jours, l'éleveur va lui apprendre à boire dans un seau.



Deux semaines plus tard, le veau va commencer à ruminer. Il va alors recevoir du mélange sec.

Vers un mois, le veau va être déplacé dans une niche collective. Il va boire de moins en moins de lait et va manger de plus en plus de mélange sec.

A trois mois, le veau a bien grandi. Il va déménager avec ses petits copains dans une niche collective. Ils ne boivent plus de lait et mangent un autre mélange. Ce sont maintenant de belles génisses.

A deux ans, la génisse est assez grande pour avoir un petit veau. Quand celui-ci va naître, elle pourra à son tour donner du lait. Elle sera alors une vache.

Chapitre 2 : La vache

Il est 6 heures ! Il est temps pour la vache d'aller se faire traire. Elle se lève et se dirige vers la salle de traite.

Pendant ce temps, l'éleveur lui prépare son mélange dans une grande machine : la mélangeuse. Au menu : maïs, paille, préfanés, pulpes de betteraves, betteraves, etc. MMMh ! Un vrai délice !

Lorsque la vache est traite, elle retourne dans la stabulation. Elle va pouvoir manger, se reposer dans les confortables logettes équipées de matelas ou encore se gratouiller à la brosse tournante. Vraiment, elle n'a pas le temps de s'ennuyer !

Au printemps et en été, vers 9 heures, l'éleveur ouvre la porte de la stabulation et les vaches peuvent aller en prairie. Comme c'est chouette de brouter l'herbe fraîche et de se reposer au soleil !

Il est 17 heures ! C'est l'heure de la deuxième traite de la journée. On vient nous rechercher en prairie.

Vers 20 heures, l'éleveur éteint les lumières de la stabulation et allume la veilleuse. Les vaches vont finir de manger et puis se reposer jusqu'à la traite du matin.

Chapitre 3 : La traite

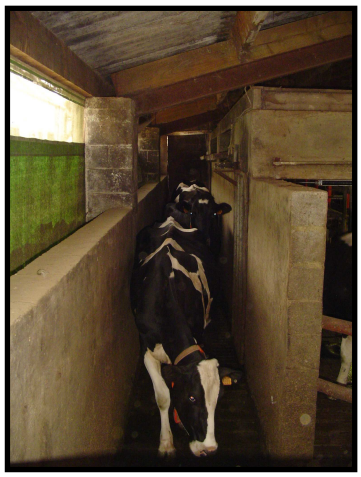
Il est 6 heures du matin. C'est l'heure de la traite ! Les vaches se lèvent et se dirigent vers la salle de traite.
La salle de traite est assez grande. On peut y traire 18 vaches à la fois !

Dans la salle de traite, le trayeur nettoie le pis.

Il place ensuite la griffe. Une vache laitière donne en moyenne 15 l de lait par traite. C'est-à-dire 30 l de lait par jour. En effet, les vaches sont traites 2 fois par jour : à 6 heures et à 17 heures.

Le lait est aspiré et acheminé vers le tank à lait. Une partie sera dirigée vers la fromagerie pour la fabrication du fromage tandis que l'autre partie sera emportée par le camion de la laiterie.

Lorsque les vaches sont traites, le trayeur désinfecte les trayons. Ensuite les vaches sortent dans leur confortable stabulation.



Après environ 2 heures, toutes les vaches sont traites. On nettoie alors la salle de traite. Tout doit être nickel pour la traite suivante !!!

Chapitre 4 :

La fabrication du fromage

On récolte une partie du lait de la traite du matin dans la cuve à fromage.

Le premier stade de la fabrication est le caillage du lait: on fait cailler le lait à 32°c sous l'action de la présure. La présure est un produit naturel extrait de la caillette du veau. Pendant le temps de repos de 30 min, le lait se transforme en une masse à consistance de gel appelée "caillé".

On découpe le caillé jusqu'à obtenir des grains de la grosseur d'un petit pois. Après 10 minutes, on peut voir le caillé qui baigne dans un liquide jaunâtre, le lactosérum.

On retire une partie du lactosérum et on le remplace par de l'eau à 33°c pour laver le caillé. On brasse pendant 20 minutes.

Après avoir enlevé le lactosérum, on met le caillé en moule. Il faut 10 l de lait pour faire un kg de fromage.

Les fromages sont placés sous presse pendant 3h.

Après démoulage, on sale les fromages en les plongeant dans une saumure pendant quelques heures.

Pendant la maturation en cave, les fromages sont retournés et lavés tous les jours à l'eau légèrement salée, afin d'empêcher le développement des moisissures sur la croûte.