

<http://clg-pierre-dezarnaulds-chatillon-sur-loire.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/?Visite-passionnante-et-instructive-des-6e-a-la-bergerie-de-Chanoy>

Visite passionnante et instructive des 6e à la bergerie de Chanoy

- Enseignements - Sciences et techniques -



Date de mise en ligne : vendredi 20 avril 2018

Copyright © Collège Pierre Dézarnaulds - Tous droits réservés

Jeudi 19 avril, dans le cadre du cours de SVT de Mme Raymond, les élèves de 6e C se sont rendus à la bergerie de Chanoy, à Châtillon-sur-Loire. Le but de la visite était de comprendre la fabrication de produits laitiers artisanaux.

Ils sont donc allés à la rencontre de M. et Mme Vecten, les propriétaires d'une exploitation de soixante hectares, depuis 1980. Ils possèdent cent trente brebis en automne et produisent du fromage, mais aussi des poulets Label Rouge.

L'ELEVAGE

Les brebis, dont l'âge moyen est de trois-quatre ans, ne sont pas à laine : elles sont tondues une fois par an. La laine, qui n'est pas de grande qualité, sert comme isolant.

[<http://clg-pierre-dezarnaulds-chatillon-sur-loire.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/clg-pierre-dezarnaulds-chatillon-sur-loire/local/cache-vignettes/L400xH353/elevage-96f12.jpg>]

Au printemps, les bêtes sont nourries dans les prés. En hiver, elles consomment différents fourrages (luzerne, foin de pois) produits à la ferme.

A partir d'un an, les brebis commencent à faire du lait. Elles peuvent donner deux litres par jour. Elles ne vivent pas plus de dix ans. Celles qui ne produisent plus vont à l'abattoir puis à la boucherie.

La gestation d'une brebis dure cinq mois. L'agnelage commence en janvier et se poursuit jusqu'en mars-avril. Ensuite, les agneaux sont nourris avec des céréales et de la paille de pois.

LA TRAITE

Les brebis sont traitées à la trayeuse mécanique, le matin pendant une heure trente. Avant la traite, les tuyaux sont rincés. Les élèves sont allés dans la salle de traite. M. Vecten leur a même proposé de mettre leur doigt dans l'appareil de traite.

LA PRODUCTION DE FROMAGE

Deux tonnes de fromage sont produites par an.

Les fermiers font trois sortes de fromage : le **brébier** est fabriqué en faisant cailler le lait pendant vingt-quatre heures en présence de ferments lactiques et de pression. Il est ensuite égoutté puis moulé à la louche dans des faisselles, salé et affiné vingt-quatre heures ; le **blason** : après égouttage et salage, il est affiné au moins trois semaines où il est frotté avec des bactéries pour former une croûte fleurie ; et enfin pour le **capétieux** (fromage type tomme), le caillé et le petit lait sont mis dans un torchon et sous une presse. Après le salage en étant baigné dans une saumure, il est mis à affiner au haloir, au moins deux mois, et régulièrement frotté.

Il faut trois quarts de lait pour faire un fromage (fromage au lait cru avec 45% de matière grasse). Plus le fromage est conservé longtemps, plus il a de goût. Les élèves ont d'ailleurs goûté le fromage non affiné : tout le monde n'a pas aimé...

Visite passionnante et instructive des 6e à la bergerie de Chanoy

Les sixièmes ont beaucoup apprécié cette visite : « Nous avons beaucoup appris », affirment les uns ; « Nous avons aimé être près des animaux », ajoutent les autres.

Article réalisé par les sixièmes C avec l'aide de Mme Morizet.