

Le monde de Lisette

Mardi 19 janvier, nous avons accueilli Madame Grégoire, agricultrice à Aveize, pour nous présenter la vache laitière et la fabrication du lait.

Cette présentation est à l'initiative du CRIEL (Centre Régional Interprofessionnel de l'Économie Laitière) .

Avec l'aide d'un diaporama ou de grands panneaux, Madame Grégoire a énoncé les races de vaches laitières et le cycle complet de la fabrication du lait, de la vache au produit.

Elle a d'abord demandé s'il y avait des élèves dont les parents avaient un élevage de vaches.

Angelo a expliqué que son papa avait des vaches mais pas laitières.

La première réflexion et non des moindres : il faut faire un veau pour faire du lait !

Elle a expliqué l'insémination, le temps de gestation, l'identification et la vie du veau après sa naissance.

Ensuite, elle a montré tout le processus interne de la vache, son alimentation, la rumination, le passage dans les 4 estomacs pour produire le lait.

Son goût dépendra de ce que la vache aura mangé.

L'éleveur doit contrôler la qualité du lait en fonction de l'état de santé des vaches et la quantité en fonction de la collecte...

Il y a de nombreuses utilisations du lait : yaourts, desserts lactés, fromages, crème, beurre...avec des procédés différents pour la fabrication.

Pour finir, elle a exposé le calendrier des activités dans une ferme, de l'administratif, en passant par les semis, les récoltes etc....

La séance s'est terminée par un jeu de questions autour du thème abordé auquel tous les élèves se sont prêtés avec enthousiasme.

Quelques questions et réflexions intéressantes :

Que mange le veau ?

Comment on donne un nom à une vache ?

Combien de kg d'herbe elle mange ?

Pourquoi laisse t-on le foin longtemps dehors dans les champs ?

Réponse, paradoxale mais juste, d'un élève : parce la botte peut prendre feu si elle n'est pas assez sèche...

De l'avis de tout le monde, cela a été très intéressant : Chouette !



