

une histoire de chèvres

la ferme du Mas Rolland



A la ferme du Mas Rolland, située entre Pézenas et Bédarieux, Eric Caumes et Laurence Testa élèvent 80 chèvres et transforment leur lait en pélardon. Eric s'occupe plus particulièrement des chèvres adultes et de la traite, Laurence élève les chevreaux et fabrique le fromage.

De race alpine chamoisée, les chèvres du Mas Rolland sont élevées de manière extensive : elles mangent toute l'année dehors sur des prairies naturelles et dans la garrigue. En hiver et au printemps, les chèvres sont en parc. L'été et l'automne, elles sont gardées par Eric aidé de ses chiens.

Les chèvres évoluent ainsi dans un environnement « naturel » dans lequel elles trouvent une alimentation variée. La végétation extérieure ne suffisant pas pour assurer une bonne alimentation toute l'année, elle est complétée, en salle de traite, par des céréales et des tourteaux. Les chèvres produisent ainsi un lait de qualité transformé en pélardons.

Respecter le mode de vie et le rythme des animaux limite les maladies. Pour soigner leurs bêtes, Eric et Laurence ont recours le plus possible à l'homéopathie.

Calendrier d'accueil

Eric et Laurence accueillent les classes le mardi de mars à mai, à partir de 10 heures, selon un calendrier géré par le centre de ressources de Vailhan. Les inscriptions se font au mois de septembre, dans le cadre de l'envoi des fiches projet.

Quelles activités sur le site ?

A la rencontre de la chèvre, dans la chèvrerie et au parc

- sentir, nourrir, caresser les bêtes, observer et nommer les différentes parties de l'animal,
- observer et différencier les animaux selon le sexe et l'âge,
- découvrir le cycle de vie de la chèvre, son alimentation, son comportement en groupe et individuellement,
- comprendre l'organisation de la chèvrerie.

La fabrication du fromage

- à partir d'un jeu d'images, suivre le parcours du lait jusqu'au fromage (les réglementations en vigueur interdisent la visite de la fromagerie),
 - fabriquer du fromage en observant les transformations,
 - observer, classer et déguster les fromages selon les stades en développant les sens.
- Attention !** Afin de pouvoir goûter les fromages, les enfants doivent être munis d'une autorisation parentale de dégustation

L'interaction homme/chèvre/paysage

- lire le paysage, observer les traces de l'homme dans ce paysage,
- écouter, sentir, observer, dessiner la garrigue,
- comparer la végétation des parcs clôturés et celle des parcelles non pâturées : rôle de la chèvre et de l'homme dans l'entretien des parcelles et la lutte contre les incendies,
- comprendre les raisons de la garde par l'observation du troupeau.

« Nous avons la chance de vivre dans un endroit privilégié, et de vivre d'un métier que nous aimons et que nous avons choisi.

Il est naturel de vouloir faire connaître et partager notre mode de vie et la passion qui nous anime. »

Laurence



La journée d'un élève

Il s'agit ici d'une proposition de programme, adaptable en fonction du projet pédagogique de la classe.

Le matin, afin de bénéficier de bonnes conditions de travail, la classe est partagée en deux groupes qui tournent sur deux activités : découverte de la chèvrerie, de la salle de traite et du parc aux boucs / fabrication et dégustation de fromage.

A midi, pique-nique dans la nature.

L'après-midi, la classe entière part à la rencontre du troupeau en compagnie du chevrier (prévoir des chaussures de marche).

Pour préparer la visite

Sur le site Internet du centre de ressources

Fiche technique de la chèvre et du fromage

Auprès du réseau Racines

La travail du fermier éleveur, jeu de questions à choix multiples

L'agriculture face au défi de l'environnement, plaquette de 24 pages

En bibliothèque

Salut les Caprins. Tout savoir sur la chèvre et ses fromages, ANICAP (Association nationale interprofessionnelle caprine, 42, rue de Châteaudun, 75314 Paris Cedex 09), livret pédagogique de 12 pages avec versions enfant et éducateur

Pour prolonger la visite

Les différents types de fromage : brebis, chèvre, vache

Les AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) : le pélardon

Les fromages industriels et les fromages fermiers

Les activités à la ferme selon les saisons

JANV.	FEVR.	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUIL.	AOUT	SEPT.	OCT.	NOV.	DEC.
	prophylaxie			déparasitage							
mises bas											
élevage des chevreaux/chevrettes en intérieur									sortie des chevrettes incorporation dans le troupeau adulte		
parcours des chèvres sur prairie entretien clôtures parcs					parcs garde sur parcours boisé			parcours des chèvres sur prairie / parcs entretien clôtures parcs			
								saillies			
travail en fromagerie (8 heures / jour)											
soins aux boucs et à la volaille											



fiche transport

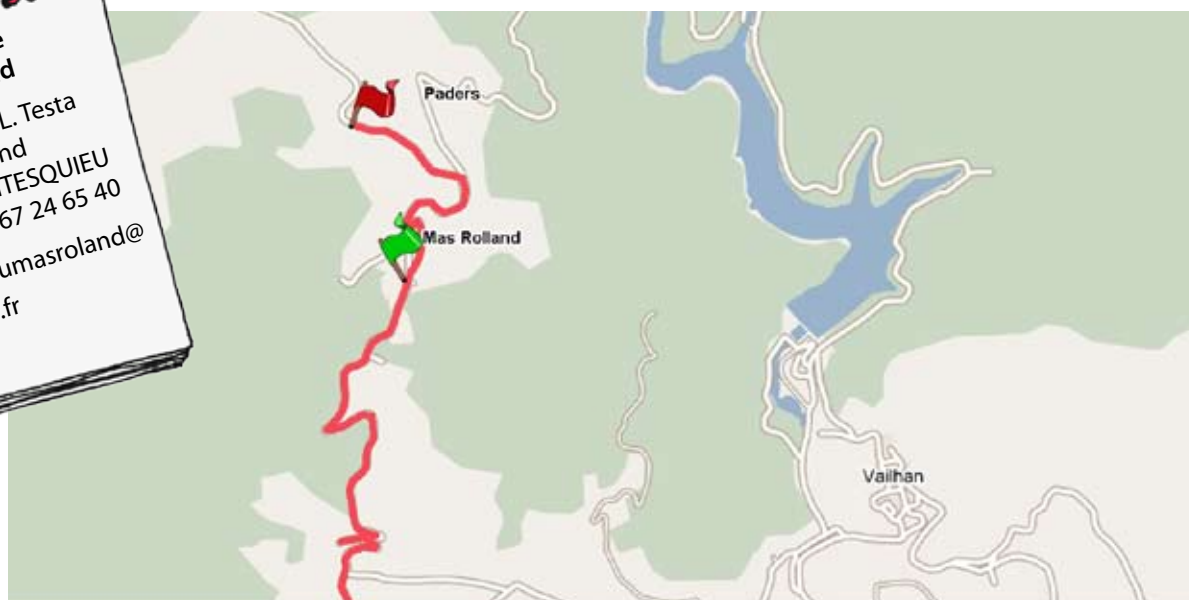
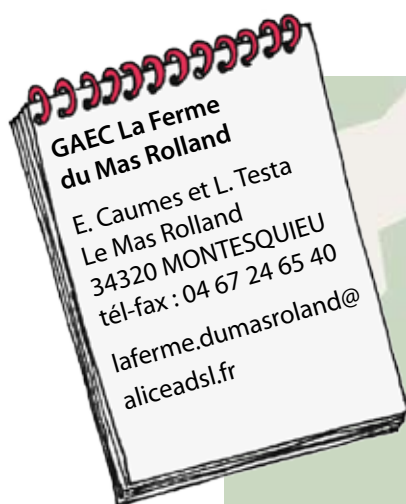
La ferme du Mas Rolland est située à 10 km de Roujan et 7 km de Gabian. En venant de Roujan (D13), on y accède en empruntant à droite, au niveau de la place de Gabian, la D146 en direction de Montesquieu. La ferme est à gauche à l'entrée du hameau.

Dans l'après-midi, le bus doit récupérer les élèves à 400 m environ de la ferme, sur la route de Pézènes-les-Mines, au débouché d'un chemin matérialisé par un fanion rouge.

Il n'y a pas de possibilité de restauration sur place pour le chauffeur.

Un remboursement de l'ordre de 30 % des frais de transport peut être obtenu en fin d'année civile sur envoi d'une copie de la facture du transporteur et d'un compte-rendu détaillé de la journée à l'adresse suivante :

Racines - Maison des Agriculteurs B
Mas de Saporta - CS 50023
34875 Lattes cedex



fiche Racines

La présente fiche a pour but d'aider l'agriculteur à adapter son intervention au projet pédagogique de l'enseignant ainsi qu'à faciliter le suivi et l'évaluation des accueils par l'équipe d'animation du réseau Racines.

D'une préparation concertée dépendra la réussite de la journée dans l'exploitation agricole. Pour cela, l'enseignant est invité :

- à contacter l'agriculteur par téléphone plusieurs jours avant la visite,
- à renvoyer la présente fiche aussitôt après cette première prise de contact.

Les agriculteurs recevront avec grand plaisir toute trace d'exploitation en classe du travail accompli à la ferme : compte-rendu, journal scolaire, carnet de route...

Tarif : 85 € par classe.

La classe

Nom de l'établissement	<input type="text"/>		
Nom de l'enseignant(e)	<input type="text"/>		
Niveau de la classe	<input type="text"/>	Effectifs	<input type="text"/>
Tél.	<input type="text"/>	Courriel	<input type="text"/>

Le projet pédagogique

Description

La visite

Objectifs

Travail de préparation

Souhaits particuliers

Prolongements envisagés

Remarques (particularités du groupe...)