

La visite de la ferme du Chevrier

Le vendredi 21 mai dans la matinée, nous sommes allés à la ferme du Chevrier où nous avons vu la fabrication du fromage de chèvre et de la tomette de chèvre. Ensuite nous avons vu par une fenêtre la cave d'affinage.

On nous a ensuite expliqué comment se passe l'année pour un éleveur de chèvres.

A la fin, nous sommes allés dans l'étable pour voir les bébés chèvres qui sont nés cette année. Leurs parents sont déjà en pâturage au dessus de la ferme. Lorsqu'il fera un peu plus chaud, les petits les rejoindront. Dans les box où étaient les petits, il y avait des seaux remplis de lait avec 8 tétines et qu'on appelle des multi-biberons. Nous avons beaucoup aimé de pouvoir caresser les petits !



Jade et Romane.

La famille de la chèvre

La femelle : chèvre

Le mâle : bouc

Le petit : cabri ou chevreau

Le mouton, le mouflon, le bouquetin et le chamois font partie de la famille des chèvres.

Les étapes de la fabrication du fromage de chèvre :

1. Traire les chèvres et récupérer le lait.
2. Ensemencer le lait en y mettant de la présure afin de le faire cailler
3. Laisser reposer le lait. Puis on coupe le caillé à l'aide d'un instrument qui s'appelle le tranche-caillé.
4. Mettre, à l'aide d'une louche, le caillé dans des faisselles.
5. Laisser s'écouler le petit lait.
6. Mettre le fromage dans le moule.
7. Laisser égoutter le fromage pendant 24 heures; le retourner au bout de 12 heures.
8. Ensuite mettre le fromage sur une planche, le placer en cave et le laisser s'affiner.

