

“Visites d’exploitations”

Productions agricoles du département, modes de production, relocalisation de l’agriculture, cycle de vie d’un aliment, fabrication des aliments, biodiversité, gaspillage alimentaire, gestion de l’eau, production d’énergie..., sont les thèmes abordés lors des visites d’exploitations organisées par la Chambre d’agriculture des Pays de la Loire, le Groupement des Agriculteurs Biologiques de la Sarthe ou en direct avec les agriculteurs.

Exemple du Collège Le Marin d’Allonnes



Annexe 19: Visite de la ferme de l’entreprise bio-avehir



Ferme spécialisée en agriculture biologique située à Spay. Production de produits laitiers (lait, yaourts, fromage blanc, crème fraîche...), de viande bovine, élevage de poulet de Loué et vente d’œufs. Pour notre visite nous sommes accompagnés de Benoît.

Question production :

- **Comment nourrissez-vous les animaux et avec quoi ?**
Nous les nourissons avec les céréales et le foin produits dans nos champs cultivés selon les principes de l’agriculture biologique.
- **Pourquoi du bio ?**
Un élevage bio , en version très simplifiée, est un élevage qui respecte une charte qui interdit l’utilisation de produits chimiques. Notre objectif est de fournir des produits de qualité, l’appellation bio est une garantie.
- **Ça fait longtemps que vous fournissez le collège ?**
Ça fait plusieurs années. On vous livre du lait, du fromage, du fromage blanc et de la crème fraîche .
- **C’est quoi un producteur local ?**
Nous privilégions la vente à la ferme et livrons en Sarthe. Un producteur local est un producteur proche géographiquement du consommateur.



Illustration 1: Veau nés à la ferme



Illustration 2: Les vaches vivent dans les prés et se nourrissent d’herbe

Un métier, des métiers :

- **Pourquoi avez-vous choisi ce travail ?**
Moi je m’occupe des vaches, je voulais travailler en extérieur au contact des animaux
- **Ce que vous aimez le plus dans votre métier ?**
C’est m’occuper des animaux
- **Depuis combien de temps faites vous ce métier ?**
Je travaille ici depuis plus de 10 ans, je suis arrivé directement après ma formation
- **Gagnez-vous beaucoup d’argent avec ce métier ?**
Je gagne assez pour vivre dans des conditions satisfaisantes
- **Pourquoi vous être installé à Spay ?**
Un de mes associés possédait des terres dans le coin. La proximité du Mans est un plus pour nous.
- **Combien de temps pour créer la ferme ? Combien de vache au premier jour ?**
Nous avons commencé avec un troupeau d’une vingtaine de vache aujourd’hui nous en avons 65.
- **Vous travaillez seul ?**
Non chacun a sa mission : Moi Benoît je m’occupe des vaches, avec Lilian un apprenti ; Valérie s’occupe du laboratoire de transformation laitière avec Eloïse une apprentie, Bruno assure le rôle commercial, c’est lui qui vient au collège.

Réponses apportées par la visite :
- **En combien de temps faites vous votre fromage**
Comment faites vous le fromage ?

- **Comment faire le yaourt ?**

- **Quelle est la recette yaourt ?**



Les étapes en images
Traite des vaches
Le lait est mis dans une cuve, on va rajouter la présure et le faire cailler. On va obtenir une partie plus solide, le caillé et une autre liquide que l’on va retirer.



Illustration 4: Yaourts que nous consommons au self



Illustration 3: Fromage que nous consommons au self



Illustration 7: Elevage poules pondeuse de loué



Illustration 6: fabrication paille/foin/céréales pour nourrir les animaux



On met le caillé dans des moules. Avant on peut le chauffer, le presser...en fonction du type de fromage que l’on veut obtenir.

Illustration 5: Image internet car nous n’avons pas visité car le laboratoire était en fabrication de fromage