

Les CM

en pâture . . .

n° 1

Petit journal du Patrimoine d'une école du Haut-Doubs • Année 2017-2018

ÉDITO

C'est avec un immense plaisir que notre classe vous présente ce 1er numéro des *CM en pâture*. Ce journal est le fruit du travail de la classe autour d'une réflexion sur le patrimoine de notre région. Nous participons avec ce document au concours national du Meilleur Petit Journal du Patrimoine ayant pour thème cette année : « Animalité et Ruralité ».

Nous vous souhaitons **une très bonne lecture et remercions ceux qui nous ont reçus ou sont venus nous apprendre plein de choses en classe** (Jean-Marie Letoublon, François Guy, Antoine Vernerey et le personnel de la fonderie Obertino).

Les CM et leurs enseignants

DANS CE NUMÉRO

Oh la vache... quel patrimoine !

Combien de litres de lait faut-il pour faire une meule de Comté ?

Pourquoi les vaches ont-elles des cloches ?

Pourquoi le Comté est-il si bon ?

Que mange une vache quand elle n'est plus au pré ?

Avec quels métaux fabrique-t-on une cloche ?



[SOMMAIRE]

Produire du
lait, c'est toute
une affaire !
page 1

Qu'elles sont
les cloches nos
Montbéliardes !
page 2

Comment faire
un bon
Comté...
page 3

2€

Information, reportage, interview, création, blagues...

Produire du lait, c'est toute une affaire !

Le savais-tu ?

La vache Montbéliarde est la 2ème race de vache laitière en France, on ne l'éleve pas pour sa viande.



Rencontre avec François Guy, éleveur de vaches laitières

« Bonjour François, où est située votre ferme et comment s'appelle-t-elle ?

_ C'est le GAEC de Petite Chau, il porte le nom du village dans lequel il se trouve.

_ Combien de personnes travaillent ici ?

_ Nous sommes 4.

_ Votre travail est-il difficile ?

_ C'est un travail physique et prenant car il faut être présent tous les jours

pour s'occuper des vaches mais le fait d'être à plusieurs et la mécanisation

de l'agriculture nous permettent d'avoir

un peu plus de temps pour nous et de rendre la tâche un peu moins dure que pour les anciens éleveurs. C'est un métier qu'on aime.

_ Combien de bêtes avez-vous ?

_ En tout, nous en avons une centaine à traire et environ 200 sur la ferme (avec les veaux, les génisses, etc.)

_ Que mangent vos vaches ?

_ Pendant l'hiver (qui peut être long chez nous!), elles mangent du foin, du regain et des granulés. L'été, elles sont au pré et aux pâturages donc elles mangent de l'herbe fraîche. Elles ont aussi besoin de boire beaucoup d'eau.

_ Quelle est la différence entre le foin et le regain ?

_ Le foin, c'est l'herbe que nous fauchons en premier dans nos champs, autour du mois de juin et que nous faisons sécher. Le regain, c'est celle qu'on coupe plus tard, après la repousse, plutôt en juillet/août. Elle est de meilleure qualité, plus riche pour nos vaches. Elles peuvent être gardées en balles rondes (en boules comme on dit ici) ou en vrac. »

Le savais-tu ?

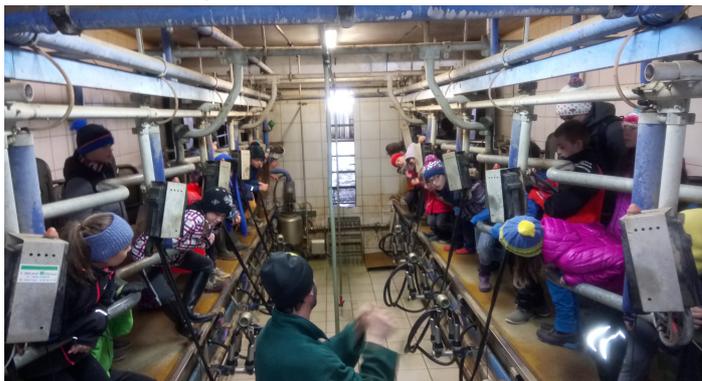
La vache Montbéliarde est bien adaptée à notre région car elle n'est pas très haute et est bien robuste aux grands froids qu'on peut avoir chez nous !

A la ferme, tout le monde est pareil !

Le matin, réveil à 5h30, nous allons à la salle de traite. A l'entrée, on nous scanne grâce à notre collier pour connaître toutes les informations nous concernant et ainsi, savoir si on nous traite.

Pour nous traire, notre éleveur nettoie d'abord notre pis puis il presse avec sa main chacun de nos trayons avant de brancher une machine qui vient faire un peu comme ce que fait sa main et aspire le lait.

Quand on se fait traire, on a des granulés en même temps, c'est trop bon ! En plus, on a de la chance, on fait ça tous les jours de l'année et 2 fois par jour. Allez, on revient à 16h30 pour le deuxième tour, à tout à l'heure !



Une fois les traites terminées, notre éleveur a récupéré environ 2500 litres de lait de notre part. Ils sont stockés dans un tank à lait à environ 12°C pour bien se conserver en attendant que le camion de lait de la fromagerie vienne les chercher.



Connais-tu la vie des vaches ?

(réponses en dessous)

- 1) Combien une vache peut-elle produire de litres de lait par jour ?
- 2) Que mange les vaches ?
- 3) Que fait une vache pendant l'été ?
- 4) Comment les vaches peuvent-elles faire du lait ?
- 5) Comment les vaches sont-elles traitées et que font-elles en attendant ?
- 6) Combien de fois par jour sont traitées les vaches ?
- 7) Qu'est-ce qu'une génisse ?
- 8) Pourquoi peut-on écorner les vaches ?
- 9) Comment s'appelle le 1er lait que fait une vache dès qu'elle a son veau ?

(1) Elle produit en moyenne 25L de lait/jour ; (2) de l'herbe fraîche, foin, regain (et des granulés) ; (3) Elle brouette dans les prés et les pâturages ; (4) Il faut qu'elles aient un veau ; (5) Elles sont traitées à la main ou par une machine (le plus souvent) ; Elles peuvent parfois manger en attendant ; (6) Elles sont traitées 2 fois/jour ; (7) C'est une vache qui n'a encore jamais eu de veau ; (8) Pour éviter qu'elles se blessent entre elles ; (9) le colostrum

[Qu'elles sont cloches nos Montbéliardes !]



La fonderie de cloches Obertino

Notre région est riche en éleveurs de vaches laitières. Nos vaches partent aux pâturages l'été, elles sont en liberté donc nous leur mettons des cloches pour les retrouver. C'est une fonderie qui les fabrique. Celle que nous avons visitée a été fondée en 1834. Actuellement, en France, il ne reste plus que cette fonderie de cloches artisanale qui se situe à Labergement-Sainte-Marie. Pendant 70 ans, les machines (qui servent à polir les cloches afin qu'elles aient un certain éclat) ont fonctionné grâce à la force de l'eau du Doubs. Aujourd'hui, c'est l'électricité qui les fait tourner.



Faites votre moule...

Pour faire un moule :
prendre un cylindre en acier.
Y placer du sable (100kg pour une cloche de 20 kg).
Faire la forme de la cloche demandée grâce à un modèle.
Puis y positionner des caractères (lettres, formes...) en fonction de votre choix.



Comment ça marche ?

Pour faire une cloche :

préparer un creuset en graphite.

Puis le remplir avec de l'étain et du cuivre.

Mettre à chauffer à une chaleur de 1200°.

Enlever le mélange des flammes pour le verser dans des moules faits en sable et en argile.

Attendre quelques minutes pour que le tout durcisse.

Ensuite c'est le démoulage : on ouvre le moule pour pouvoir enlever le sable qui est dedans et en extraire la cloche.

Enfin on retravaille la cloche avec des machines pour qu'elle devienne dorée.



Comment faire un bon Comté !

Le fromage et notre région, une histoire d'amour...



La fabrication du Comté

Les vaches vont à la traite puis le lait est transporté en camion jusqu'à la fromagerie. Ensuite il est mis dans de grandes cuves. Il est brassé et on lui ajoute des ferments pour qu'il caille. Une fois qu'il est suffisamment caillé, il est coupé en tous petits morceaux avec des grandes lames très coupantes. Puis il est versé dans des moules qui partent au pressage pendant 6 heures minimum juste après que le fromager ait posé une étiquette sur laquelle il y a le numéro du Comté et la date à laquelle il a été fabriqué. Les meules pressées partent ensuite dans des caves d'affinage.



Pendant l'affinage, l'affineur vient enfoncer une espèce de cuillère pour goûter le Comté. S'il est assez affiné, il part dans une fruitière pour être vendu (entre 12 et 20 euros le kilo). S'il n'est pas assez affiné, il reste en cave pour continuer à prendre ce goût si spécifique et si délicieux !



Dans notre région, le fromage occupe une place importante au niveau commercial et artisanal. La France est le deuxième plus gros producteur de fromage au monde.

Nous avons questionné Antoine Vernerey, éleveur de vaches laitières et président de la Coopérative laitière de notre secteur.

Il existe plus de 200 sortes de fromages en France (dont certaines sont spécifiques à la Franche Comté comme : le morbier, le Comté, le Mont d'or...). Dans notre région, il y a des règles de fabrication, A.O.P (Appellation d'Origine Protégée pour l'Europe) ou A.O.C (Appellation d'Origine Contrôlée pour la France). Si ces règles ne sont pas respectées, le fromage ne peut plus s'appeler «Comté». Par exemple le Comté doit être fabriqué avec du lait de vache Montbéliarde ou Simmental et on a le droit de le fabriquer dans une zone bien spécifique.

COMTE QUIZZ

1. AVEC QUOI CONSERVE-T-ON LE FROMAGE ?

- Des produits chimiques
- Du sel
- Du vinaigre

2. POUR PRODUIRE DU LAIT UNE VACHE DOIT (2 réponses possibles) ?

- Courir vite ?
- Donner naissance à un veau ?
- Manger beaucoup d'herbe ?

3. COMBIEN FAUT-IL DE LITRES DE LAIT POUR FABRIQUER UNE MEULE DE COMTÉ ?

- 4 litres
- 40 litres
- 400 litres

Je vais casser la croûte... de Comté !



Réponses :
1 du sel
2 donner naissance à un veau et manger beaucoup d'herbe
3 400 litres

Petit journal du patrimoine réalisé par :



Equipe rédactionnelle Les élèves de la classe de CM1/CM2
 Rédacteur en chef Les enseignants : M. Pecquenard et Mme Vermot-Desroches
 Etablissement Ecole du Bois Joli
 Académie Besançon
 Adresse 1 chemin du Pré Lorrain 25240 MOUTHE