



# LA FERME DU RAMIER



## Elevage laitier et fabrication de fromage



La particularité de la Ferme du Ramier, élevage laitier à Montauban, est la transformation du lait produit sur place en fromage. Le suivi de toute la filière de production, de l'alimentation des animaux jusqu'à la vente du produit fini, est assuré à la ferme.

### Une ferme pédagogique adaptée aux programmes scolaires

- La planète terre : les êtres vivants dans leur environnement.
- Le vivant : sa diversité et les fonctions qui le caractérisent.
- Matériaux et objets techniques.
- Matière, mouvement, énergie, information.



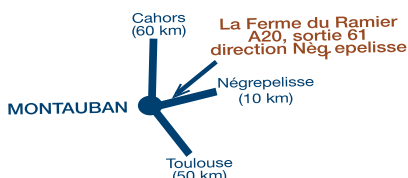
### Pendant la visite (1h30)

- Vidéo d'introduction de 6 minutes.
- Du veau au lait : reproduction, gestation, vêlage, alimentation, sevrage, tarissement...
- Le robot de traite : une machine pour un élevage en mouvement.
- Du lait au fromage : le rôle des composants du lait et des micro-organismes.
- Dégustation du lait et des fromages de la ferme

### Tarifs de la visite de 1h30

(valables pour l'année scolaire 2019/2020)

- Groupe de 20 élèves ou plus : 4€ par élève (sauf basse saison du 01/11 au 30/04 : 3€ par élève)
- Groupe de moins de 20 élèves : forfait de 80 €.
- Gratuit pour l'encadrement.



### Renseignements et Réservations

La Ferme du Ramier

2250, route de St Etienne de Tulmont - 82000 MONTAUBAN

tel : 05 63 03 14 49 mail : latomeduramier@orange.fr

[www.lafermeduramier.fr](http://www.lafermeduramier.fr)