LA FERME DU RAMIER

cycles 1, 2 et 3

Elevage laitier et fabrication de fromage

bienvenue à la ferme

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

Cycle 1 et 2
- Connaître un animal : la vache.
- Comprendre la transformation d'une matière : le lait.
- Découvrir une ferme et son environnement.
- Connaître les autres animaux de la ferme.

Cycle 3
- L'élevage d'un ruminant : la vache.
- La transformation microbiologique du lait.
- L'hygiène en agro-alimentaire.

Et aussi :
- Découvrir les différents métiers de l'agriculture.
- Prendre conscience de l'activité agricole sur l'environnement.
- La traçabilité des animaux et des aliments.

Hélène et Edith, les deux soeurs agricultrices.

Pendant la visite (1h30)

- Vidéo d'introduction de 6 minutes.
- Le parc des petits animaux (cycle 1 et 2) : vous caresserez les poules, canards, brebis, cochon nain... Vous apprendrez à reconnaître les différentes espèces.
- Les vaches laitières et leurs veaux : vous apprendrez à vous approcher des animaux et vous pourrez les toucher. Vous préparerez la litière d'un veau.
- L'étonnant robot de traite : vous verrez les vaches qui viennent se faire traire toutes seules, quand elles en ont envie ; vous verrez le circuit du lait du pis jusqu'au bocal de réception.
- La fromagerie et la cave d'affinage : vous pourrez observer et toucher le lait sous ses différentes formes (lait liquide, lait caillé, caillé tranché, fromage moulé puis affiné). Vous découvrirez la cave d'affinage et observerez les différents stades d'affinage.
- Dégustation du lait et des fromages de la ferme : vous comparerez les goûts, textures, couleurs, croûtes…
- Possibilité d'achat : les cycles 3 pourront faire l'expérience de l'acte d'achat et ramener un bout de fromage à leurs parents (prévoir 5€, tout à fait facultatif).

Tarifs de la visite de 1h30

(valables pour l'année scolaire 2019/2020)
- Groupe de moins de 20 élèves : forfait de 80€.
- Groupe de 20 élèves ou plus : 4€ par élève.
- Gratuit pour l'encadrement.

www.lafermeduramier.fr

La Ferme «Version longue»

En plus de la visite, vous pourrez rester sur la ferme pour pique-niquer et profiter du cadre : c'est la ferme « version longue » !
Selon le temps dont vous disposez, vous aurez la possibilité de profiter des petits tracteurs à pédales et vous aventurer sur le jeu de piste, ou encore vous essayer au land art ou au semis...
Et pour clôturer la journée en beauté, un tour de petit train pour toute la classe !

Conditions d'accueil

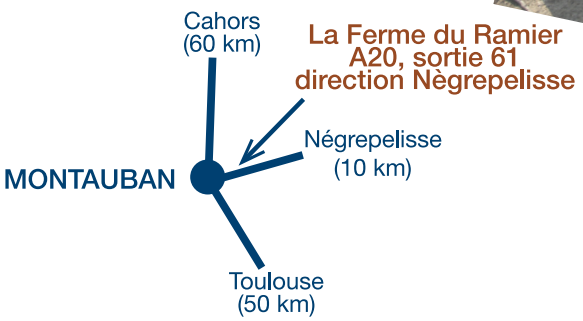
- Toute l'année, sur RDV.
- Ferme restaurée et fleurie.
- Aire de pique-nique et salle chauffée.
- Toilettes aux normes PMR.
- Circuit de visite aux normes de sécurité.
- Accessibilité aux personnes en situation de handicap.
- Parking bus.

Tarif «version longue» (2019/2020)

- Groupe de moins de 20 élèves : forfait de 140€.
- Groupe de plus de 20 élèves : 7€ par élève.
- Gratuit pour l'encadrement.
- En option :
  - * atelier land art : 2€/élève (40€ pour 1 groupe de - de 20 élèves)
  - * tri et semis de graine : 2€/élève (40€ pour 1 groupe de - de 20 élèves)

Activités libres (par groupe de 10 maxi)

- Jeu de piste de la ferme.
- Le parc des petits animaux.
- Les tracteurs à pédales.
- Les panneaux pédagogiques.
- Le coin lecture.
- Vous pouvez aussi profitez de l'espace en amenant vos jeux de plein air.



A l'école

Dès votre réservation, vous recevrez à l'école un kit pédagogique afin de pouvoir travailler sur le thème du lait (dans la mesure des stocks disponibles).

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