



LA FERME
DU
RAMIER



6ème

Élevage laitier et fabrication de fromage

Venez découvrir une ferme familiale où l'ensemble de la filière laitière est assuré sur place : l'alimentation des vaches, l'élevage, la transformation du lait et la vente du produit fini.

Concrétiser les programmes scolaires

Sur place, les jeunes seront en contact avec les réalités de la ferme. Les notions d'êtres vivants dans leur environnement, d'espèce, de paysage, d'habitat ou de pratiques au service de l'alimentation humaine prendront tout leur sens.



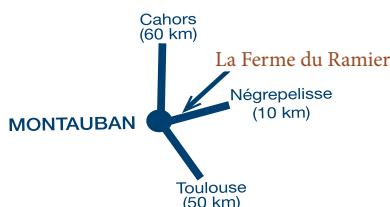
Déroulement de la visite

- Les vaches laitières et leurs veaux : au contact des animaux, présentation de la famille des bovidés, explications de leur reproduction, gestation, vêlage et alimentation. Observation de l'aménagement spécifique du bâtiment pour leur bien-être.
- La traite : une étape essentielle, faite en autonomie grâce au robot
- Du lait au fromage : explications des étapes de la fabrication et du rôle des transformations biologiques. Observation de la fromagerie et de la cave d'affinage.
- Dégustation du lait et des fromages de la ferme : 5 sens pour mieux déguster.
- Des supports d'information: vidéo récapitulative de 6 minutes, panneaux d'affichage adaptés et un guide par groupe durant toute la visite.



Informations complémentaires

- Tarif (2022/2023):
 - Groupe de 20 élèves ou plus : 5€ par élève (tarif basse saison 4€ de Toussaint à Pâques)
 - Groupe de moins de 20 élèves : forfait de 100 €
- Possibilité d'acheter du fromage sur place, l'expérience de l'acte d'achat étant intéressante en cycle 3. (prévoir 5€, à titre facultatif)
- Durée de la visite guidée: 1h30. Prévoir 2h pour une expérience plus sereine.



Renseignements et Réservations

La Ferme du Ramier, 2250 Rte de St Etienne de Tulmont
82000 MONTAUBAN

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

www.lafermeduramier.fr