Des classes vaudoises découvrent l'étable

Ce début novembre, les élèves de Claire Boraley de Cully, Romain Isoard de La Tour-de-Peilz, Tanya Bourgeois et Véronique Geisser d'Oron sont venus chacun leur tour découvrir l'étable et ses habitantes.

Nous commençons par un jeu. De questions avec réponses à choix ou « oui-non » pour donner les premières informations aux élèves. Par exemple : la maison de la vache s'appelle l'étable ? si oui, vous allez vers le bonhomme vert et si non vers le bonhomme rouge.

Après quelques questions, nous allons dans l'étable pour approcher et caresser les vaches. Que d'étoiles dans les yeux des élèves à l'approche de nos vaches!
Une fois les câlins terminés, nous faisons 2 groupes. Un groupe vient avec moi découvrir la salle de traite et son fonctionnement, la chambre à lait et ce qu'on produit avec du lait puis nous allons jusque dans le box des veaux pour les câliner. Trop chou!
Le deuxième groupe reconstitue la vache (par un puzzle) et nomme ses différentes parties du corps et leurs utilités. Puis, ils vont découvrir ce que mange la vache et ce qu'elle produit. Le tout par un jeu d'images/texte magnétiques que les enfants vont disposer sur un tableau.
Une fois terminé, Emilie va leur expliquer le fonctionnement des estomacs des bovins et le danger des déchets qui se trouvent en bord des routes pour nos animaux (canette alu et bouteille pet). Elle leur explique également qu'à cause de ces déchets, nous avons perdu 2 vaches ce printemps qui en ont mangé.
Après une récré bien méritée, nous échangeons les groupes afin que chaque élève puisse faire les mêmes activités.

Pour la suite de la matinée, nous prenons le tracteur et la chariote pour nous diriger à la ferme des Bois.
Une fois arrivés, nous allons en salle pour cuisiner de la ricotta. Les élèves vont chacun leur tour mesurer le lait, le mettre dans la casserole, ajouter de la crème et du sel. Chauffer le tout sous la vigilance de 2 élèves qui surveillent le thermomètre tout en brassant pendant que les autres préparent le vinaigre. Une fois le lait est à 85°C, nous ajoutons le vinaigre, mélangeons doucement 4 fois

puis nous laissons la casserole reposer sur la cuisinière.

Pendant que la ricotta repose, nous allons découvrir les chèvres. Comment se nomme-elle ainsi que le papa et les petits. Nous parlons aussi de certaines de ses particularités. Nous en profitons pour les caresser.
J'en connais qui étaient aux anges! Mes chèvres évidemment !

De retour en salle, je leur montre la ricotta dans la casserole, pour voir comment le lait à cailler. Je leur montre le moule dans lequel je vais verser le contenu de la casserole et leur explique que je vais laisser reposer le tout une nuit voir 24h pour pouvoir le démouler et le consommer. De ce fait, j'ai préparer le jour d'avant de la ricotta pour que les enfants puissent en manger. Mmm un régal, la plupart des enfants en redemandent.

Voilà, nos matinées sont déjà terminées. Le temps passe trop vite en votre compagnie les enfants! Merci pour votre joie et votre curiosité tout au long de la matinée!

Merci Mesdames et Messieurs pour votre venue à la ferme avec vos classes. Nous avons passé un très beau moment avec vous tous.

A bientôt

Sophie et Emilie



































































