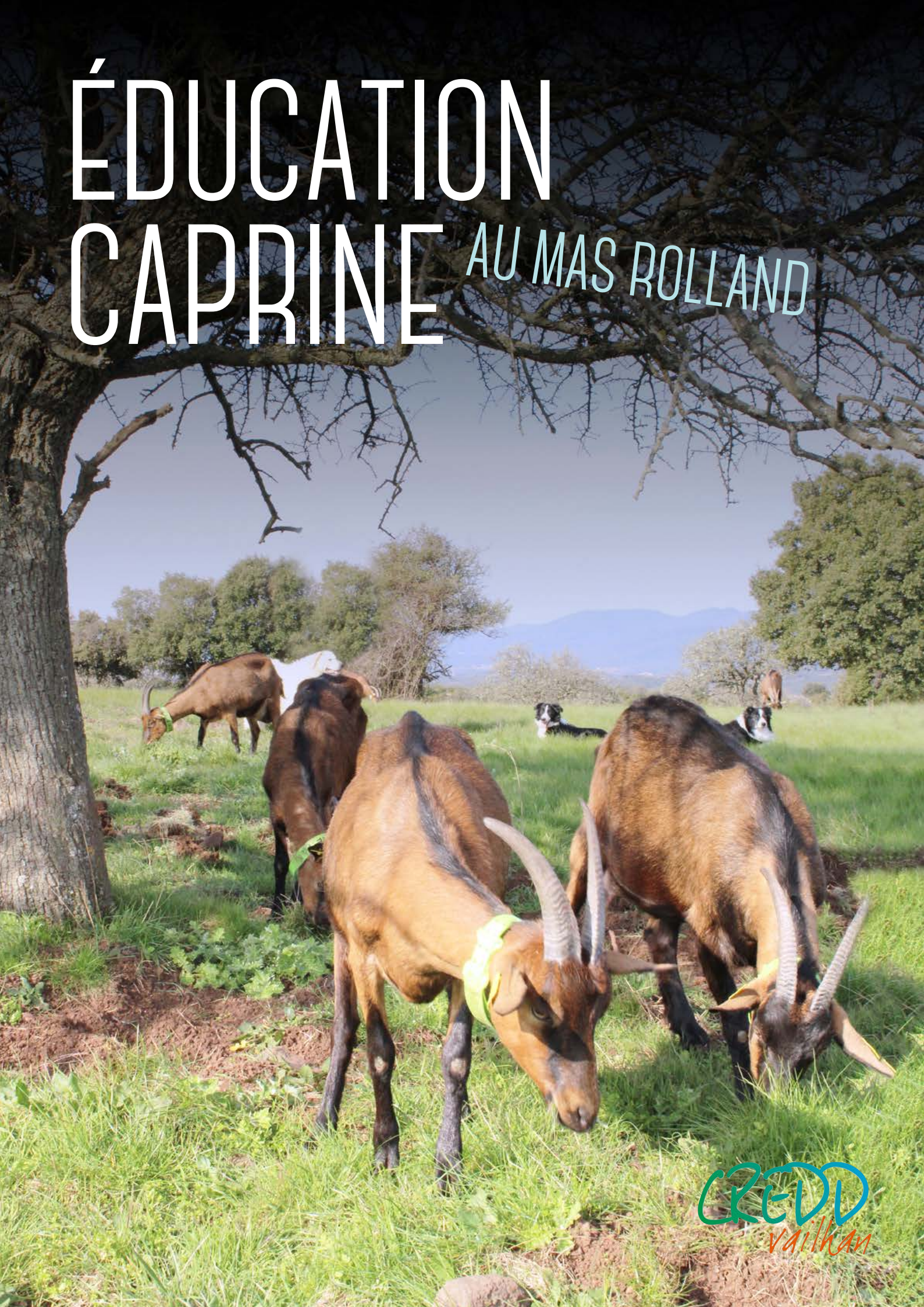


# ÉDUCATION CAPRINE AU MAS ROLLAND



CREDD  
vaikan

## Centre de ressources d'éducation au développement durable

1, chemin du Château - 34320 Vailhan  
04 67 24 80 11  
cr.vailhan@free.fr  
www.crpe-vailhan.org



# ACCUEIL À LA FERME

Pour une visite agréable et fructueuse

Bonjour,

Votre fiche projet ayant été retenue par le centre de ressources de Vailhan, nous serons heureux d'accueillir votre classe à la ferme du Mas Rolland, et dans le matorral qui leur sert de garde-manger, tout au long d'une journée que nous vous souhaitons agréable et fructueuse.

Sur les premiers contreforts des Cévennes, nous élevons une centaine de chèvres alpines chamoisées selon un système pastoral extensif. Les bêtes sortent toute l'année et trouvent leur nourriture dans les écosystèmes variés qui servent d'écrin au Mas Rolland : prairies naturelles et garrigue odorante. Lorsque la végétation extérieure ne suffit pas, céréales et tourteaux viennent compléter leur alimentation.

Ce mode d'élevage, respectueux du mode de vie et du rythme naturel des animaux, assure la production d'un lait de qualité transformé sur place en pélardons commercialisés en circuits courts.

Ce dossier pédagogique est destiné à faciliter votre visite à la ferme du Mas Rolland. Il renferme le programme prévisionnel de la journée, modifiable en fonction de votre projet pédagogique, et des outils de découverte de la chèvre et de son fromage.

Une prise de contact de votre part, par téléphone ou par mail, est nécessaire afin de préparer au mieux votre venue au Mas Rolland.

Bonne lecture !

**Laurence Testa, Jonathan Beaufiles, Christophe Vayre**

## Infos pratiques

GAEC La Ferme du Mas Rolland

L. Testa, J. Beaufiles, C. Vayre

Le Mas Rolland

34320 MONTESQUIEU

04 67 24 65 40

laferme.dumasrolland@hotmail.fr

Agrément CEE : FR 34 168 250

## Pour aller plus loin...

[www.lafermedumasrolland.com](http://www.lafermedumasrolland.com)

[www.civamracines34.fr](http://www.civamracines34.fr)

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

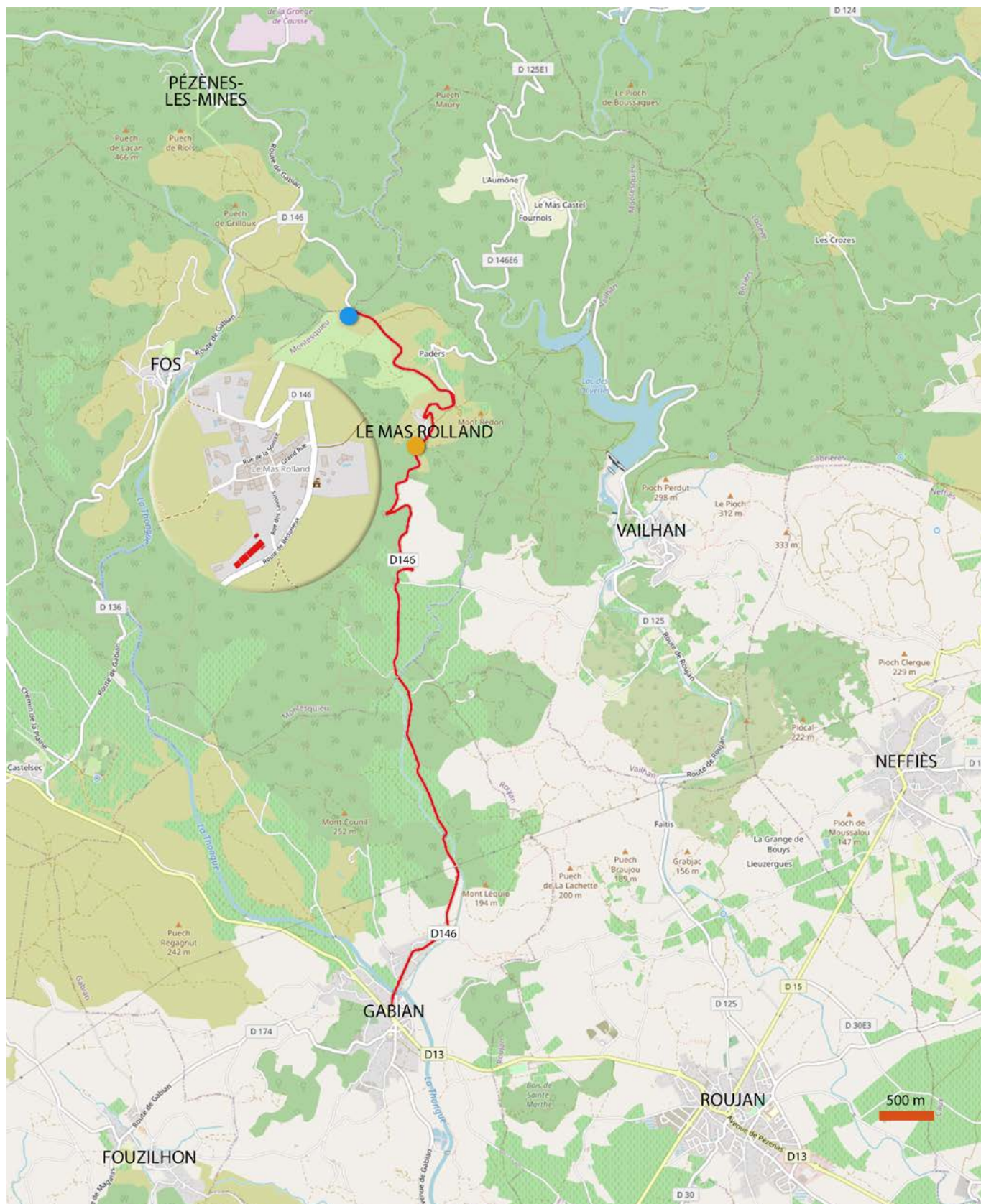


## Sans s'égarer

La Ferme du Mas Rolland est située dans le hameau du même nom, sur la commune de Montesquieu. On y accède par la D 146 au départ de Gabian. Entre Gabian et le Mas Rolland, la route passe sous un pont à hauteur limitée à 3,90 m : les bus à deux étages (rares !) doivent passer par Fos.

Avant de partir, il est impératif de vous assurer que le chauffeur du bus sait où il se rend et connaisse l'itinéraire.

Assurez-vous également que le chauffeur du retour sait où il doit venir vous chercher : à 400 m de la ferme, en direction de Pézènes-les-Mines, au débouché d'un chemin matérialisé par un fanion rouge.



# Dans une perspective d'éducation au développement durable

La Ferme du Mas Rolland est affiliée au réseau CIVAM Racines.

Ce réseau regroupe des maraîchers, éleveurs, viticulteurs vivant d'une agriculture respectueuse de l'environnement et de l'Homme. Ils souhaitent communiquer leurs connaissances, leur savoir-faire, leurs passions, éveiller au sens critique en faisant appel à la responsabilité de chacun.

## un lieu favorable à la biodiversité

- ✓ pratiques culturelles responsables
  - ✓ biodiversité cultivée
- ✓ gestion de l'eau et des ressources en énergie
  - ✓ impact et empreinte écologique
  - ✓ éco-construction / architecture
  - ✓ entretien des milieux
- ✓ agriculteur auxiliaire de vie des espèces animales et végétales

ÉCOLOGIQUE

## LA FERME

un lieu d'éducation  
au développement durable  
et à la santé

## un lieu de bien-être

- ✓ respect des hommes, des animaux, des végétaux et de la terre
- ✓ santé du territoire jusque dans l'assiette
  - ✓ alimentation diversifiée et de saison
  - ✓ dégustation : plaisir savouré
- ✓ citoyenneté active en lien avec les acteurs du territoire
  - ✓ lieu de solidarité intergénérationnel
  - ✓ agriculteur auxiliaire du tissu local / social

SOCIÉTAL

## un lieu de sobriété heureuse

- ✓ où prendre le temps de lire des paysages, d'échanger sur des choix éclairés de mise en valeur du territoire
- ✓ où éduquer à la complexité du monde, à la consommation responsable, à la solidarité du local au mondial
- ✓ où réfléchir à produire et consommer autrement, à son rapport au monde et aux autres
- ✓ où créer de l'économie locale, sociale et solidaire, des dynamiques territoriales

ÉCONOMIQUE



# SOMMAIRE

## DÉROULEMENT

Rencontres et échanges ..... 7

## CONNAISSANCES ET COMPÉTENCES

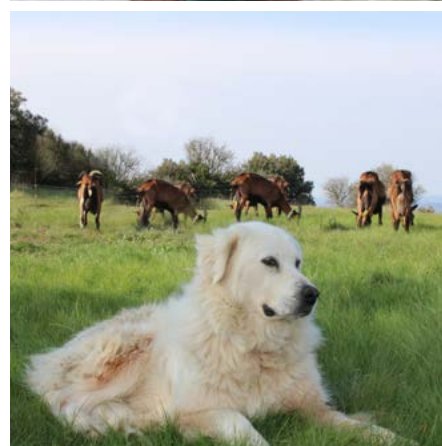
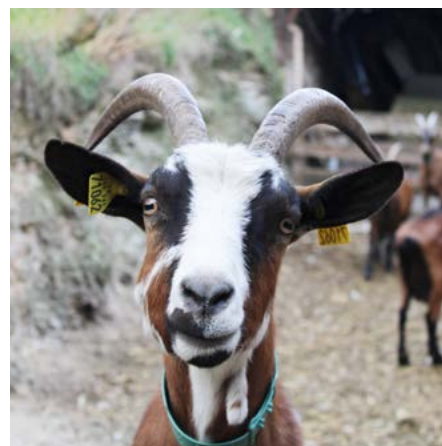
Au cœur des programmes ..... 9

## FICHE TECHNIQUE

La chèvre et son fromage ..... 12

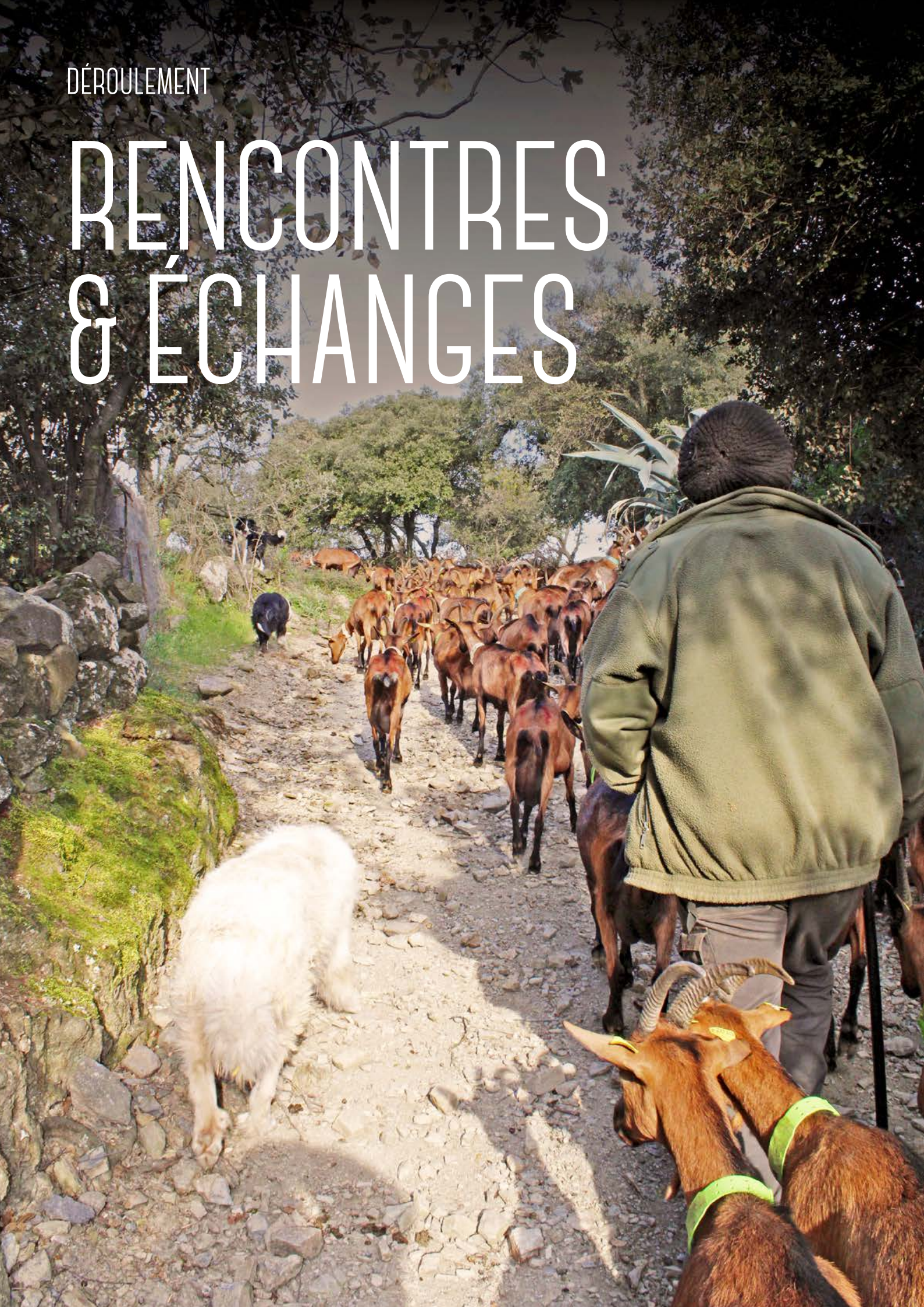
## GALERIE PHOTOS

Scènes de vie ..... 24



DÉROULEMENT

# RENCONTRES & ÉCHANGES



**A**u Mas Rolland, nous mettons en œuvre une éducation au respect de l'environnement à travers la découverte d'une pratique agricole : l'élevage de chèvres et la production de fromages. Les classes sont accueillies **à partir de la grande section de maternelle**.

Nous vous recevons sur la ferme à partir de **10 heures**. Après un accueil collectif (présentation rapide de l'exploitation, du site, de nous-mêmes et de notre métier), les enfants, par demi-classe, alterneront le matin sur deux ateliers de 45 min environ chacun :

✓ **atelier 1** : visite de la chèvrerie par les sens, présentation des chevreaux (cycle de vie de la chèvre, morphologie), du parc des boucs, de la salle de traite,

✓ **atelier 2** : présentation du processus de fabrication du fromage de chèvre, en extérieur et sous forme de jeu (parcours du lait, transformation) ; mise en pratique ; dégustation de fromages à différents stades de maturation.

Lors de l'accueil, exceptionnel, de deux classes simultanément, nous proposons des activités complémentaires à mener en autonomie : jeu de piste photographique dans le hameau du Mas Rolland, palette à compléter avec les couleurs de la nature, sacs à toucher, boîtes à sentir, puzzles géant, matériel de peinture.

✓ L'après-midi, la classe part à la **rencontre du troupeau** sur un plateau basaltique dominant le hameau (comportement d'une chèvre en milieu naturel, alimentation, interaction homme/chèvre/milieu, action du chien de troupeau). La durée pédestre est de 30 minutes maximum et le dénivelé de 100 mètres. Prévoir des baskets, une casquette et de l'eau en quantité suffisante.

En cas de pluie, la sortie devra être reportée ou annulée. En cas de très fortes chaleurs, nous nous réservons la possibilité de modifier le programme de l'après-midi.

Le départ du site a lieu **entre 15 heures et 15 heures 30**.

Malgré notre agrément européen et nos analyses régulières (documents que nous tenons à votre disposition), il est indispensable que les enfants disposent d'une **autorisation de dégustation** des fromages, notamment afin d'éviter les problèmes liés aux allergies et aux interdits religieux. Vous voudrez bien prévoir cette clause en accompagnement de l'autorisation de sortie.

Le tarif de la visite est de **175 €** par classe pour la journée. Il comprend la dégustation et les fromages fabriqués par les enfants et ramenés chez eux. Merci de bien vouloir **régler la facture le jour de votre visite**. Vous aurez la possibilité d'acheter des fromages au prix de 2,00 € pièce (frais, demi-frais, demi-sec, sec). Il est préférable d'établir la liste avant la visite ou pendant le repas de midi afin de fluidifier l'emballage individuel.



Les CIVAM  
(Centres d'initiatives pour  
Valoriser l'Agriculture et le Milieu  
rural) sont des associations d'éduca-  
tion populaire, œuvrant dans le champ  
du développement agricole et rural. Le  
mouvement CIVAM s'est construit dans les  
années 50 autour des valeurs de laïcité, de  
défense de l'autonomie et de l'égalité des  
chances pour tous. Les CIVAM ont pour  
but de promouvoir un développe-  
ment durable des territoires agricoles et  
ruraux en favorisant les initiatives,  
les échanges et les innovations  
sur le terrain.



COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES

# AU CŒUR DES PROGRAMMES



**L**a découverte de la chèvrerie du Mas Rolland facilite le croisement des disciplines. Elle permet notamment d'aborder des connaissances et des compétences dans les domaines des sciences, de l'éducation physique et sportive et de l'éducation morale et civique.

## AU CYCLE 1

### Explorer le monde

#### Se repérer dans le temps et l'espace

Découvrir l'environnement. L'observation constitue une activité centrale qui permet la découverte d'espaces moins familiers. Cette exploration des milieux permet d'interroger les gestes du quotidien, de faire prendre conscience aux élèves d'interactions simples, de les initier à une attitude responsable (respect des lieux, de la vie, connaissance de l'impact de certains comportements sur l'environnement, etc.).

#### Explorer le monde du vivant

L'enseignant conduit les enfants à observer les différentes manifestations de la vie animale et végétale. Ils découvrent le cycle que constituent la naissance, la croissance, la reproduction, le vieillissement, la mort en assurant les soins nécessaires aux élevages et aux plantations dans la classe. Ils identifient, nomment ou regroupent des animaux en fonction de leurs caractéristiques (poils, plumes, écailles, etc.), de leurs modes de déplacements (marche, reptation, vol, nage, etc.), de leurs milieux de vie, etc.

#### Explorer la matière

Une première appréhension du concept de matière est favorisée par l'action directe sur les matériaux dès la petite section. Les enfants s'exercent régulièrement à des actions variées (transvaser, malaxer, mélanger, transporter, modeler, tailler, couper, morceler, assembler, transformer).

### Agir, s'exprimer, comprendre à travers l'activité physique

Se déplacer avec aisance dans des environnements variés, naturels ou aménagés.

*Programme d'enseignement de l'école maternelle, BOEN n° 31 du 30 juillet 2020*

## AU CYCLE 2

### Questionner le monde

#### Connaître des caractéristiques du monde vivant, ses interactions, sa diversité

► Identifier ce qui est animal, végétal, minéral ou élaboré par des êtres vivants.

- Développement d'animaux et de végétaux.

- Le cycle de vie des êtres vivants.

- Régimes alimentaires de quelques animaux.

► Identifier les interactions des êtres vivants entre eux et avec leur milieu.

- Diversité des organismes vivants présents dans un milieu et leur interdépendance.

- Relations alimentaires entre les organismes vivants.

- Chaînes de prédation.

► Reconnaître des comportements favorables à sa santé.

- Mettre en œuvre et apprécier quelques règles d'hygiène de vie : variété alimentaire

#### Questionner l'espace et le temps

- Se repérer dans son environnement proche.

- Identifier les rythmes cycliques du temps.

L'exploration des milieux permet d'interroger les gestes du quotidien, de faire prendre conscience aux élèves d'interactions simples, de les initier à une attitude responsable.

## Éducation physique et sportive

- Adapter sa motricité à des environnements variés.

## Enseignement moral et civique

- Adopter un comportement responsable par rapport à soi et à autrui.

*Programme d'enseignement du cycle des apprentissages fondamentaux (cycle 2),  
BOEN n° 31 du 30 juillet 2020*

## AU CYCLE 3

### Sciences et technologie

#### Le vivant, sa diversité et les fonctions qui le caractérisent

- › Classer les organismes, exploiter les liens de parenté pour comprendre et expliquer l'évolution des organismes.
- › Expliquer les besoins variables en aliments de l'être humain ; l'origine et les techniques mises en œuvre pour transformer et conserver les aliments.
- › Décrire comment les êtres vivants se développent et deviennent aptes à se reproduire.
- › Mettre en évidence l'interdépendance des différents êtres vivants dans un réseau trophique.
- › Identifier des enjeux liés à l'environnement :
  - décrire un milieu de vie dans ses diverses composantes,
  - relier le peuplement d'un milieu et les conditions de vie,
  - identifier la nature des interactions entre les êtres vivants et leur importance dans le peuplement des milieux,
  - identifier quelques impacts humains dans un environnement (comportements, aménagements,
  - aménagements de l'espace par les humains et contraintes naturelles ; impacts technologiques positifs et négatifs sur l'environnement.

## Éducation physique et sportive

- Adapter sa motricité à des situations variées.

## Enseignement moral et civique

- Adopter un comportement responsable envers soi-même, envers autrui et envers l'environnement, des espaces familiers aux espaces plus lointains.

## Histoire et géographie

- Se repérer dans l'espace : construire des repères géographiques.
- Consommer en France : satisfaire les besoins alimentaires.
- Habiter un espace de faible densité à vocation agricole.

*Programme d'enseignement du cycle de consolidation (cycle 3),  
BOEN n° 31 du 30 juillet 2020*



FICHE TECHNIQUE

# LA CHÈVRE ET SON FROMAGE



**D**ans les pays européens, la plupart des races de chèvres sont destinées à la production de lait pour la fabrication de fromage. Seuls les chevreaux sont vendus pour la viande quand ils ne sont pas destinés à l'élevage.

Les deux principales races sont les alpines chamoisées (marron) et les saanens (blanches). Il existe aussi des races locales avec de petits effectifs : poitevine, rove, pyrénéenne, corse, provençale...

La chèvre angora, elle, est élevée pour sa laine (mohair)  
À la ferme du Mas Rolland, nous avons choisi d'élever des chèvres alpines, particulièrement bien adaptées à nos conditions d'élevage pastoral.

## LA CHÈVRE ALPINE

La chèvre alpine a une robe chamoisée marron avec, le plus souvent, un ventre et des pattes noires.

Ses oreilles sont allongées et ses deux cornes plus ou moins longues selon leur état d'usure. Une chèvre est dite « motte » quand elle naît sans cornes.

Sa poitrine est large et l'encolure fine.

Sa mamelle est divisée en deux quartiers terminés chacun par un trayon.

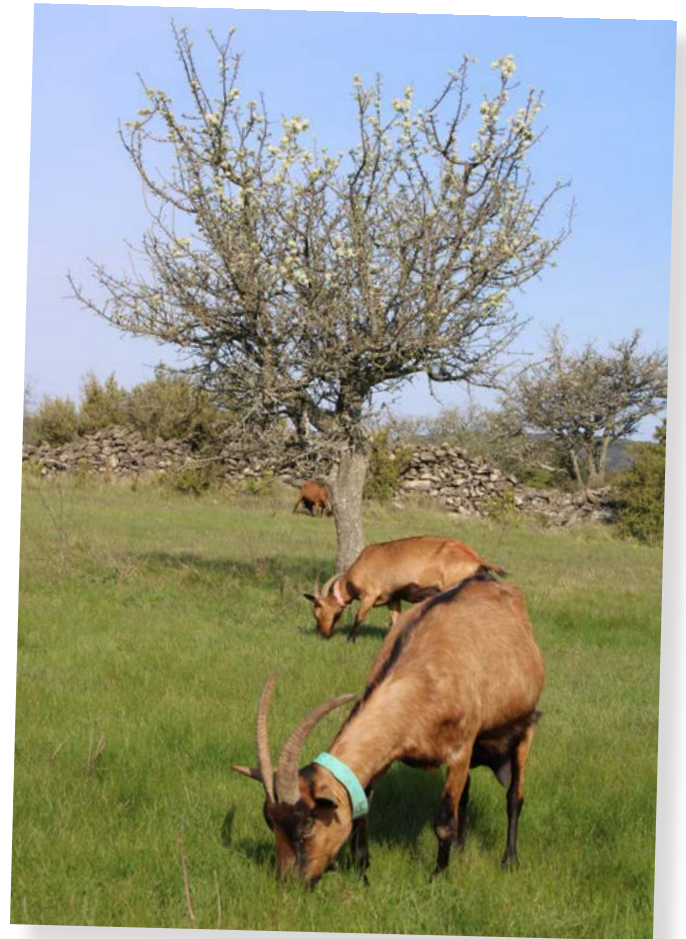
Ses pattes, fines, se terminent par deux onglons (ou sabots) dont la corne pousse en permanence. La chèvre est un artiodactyle : mammifère ongulé dont chaque patte comporte un nombre pair de doigts.

À l'âge adulte, elle possède 32 dents ainsi réparties :

- mâchoire supérieure : la barre (gencive dépourvue de dents) et 12 molaires,
- mâchoire inférieure : 8 incisives et 12 molaires (à la naissance, le chevreau n'a que 8 incisives de lait).

La chèvre alpine pèse en moyenne 60 à 70 kg. Le bouc peut atteindre 120 kg.

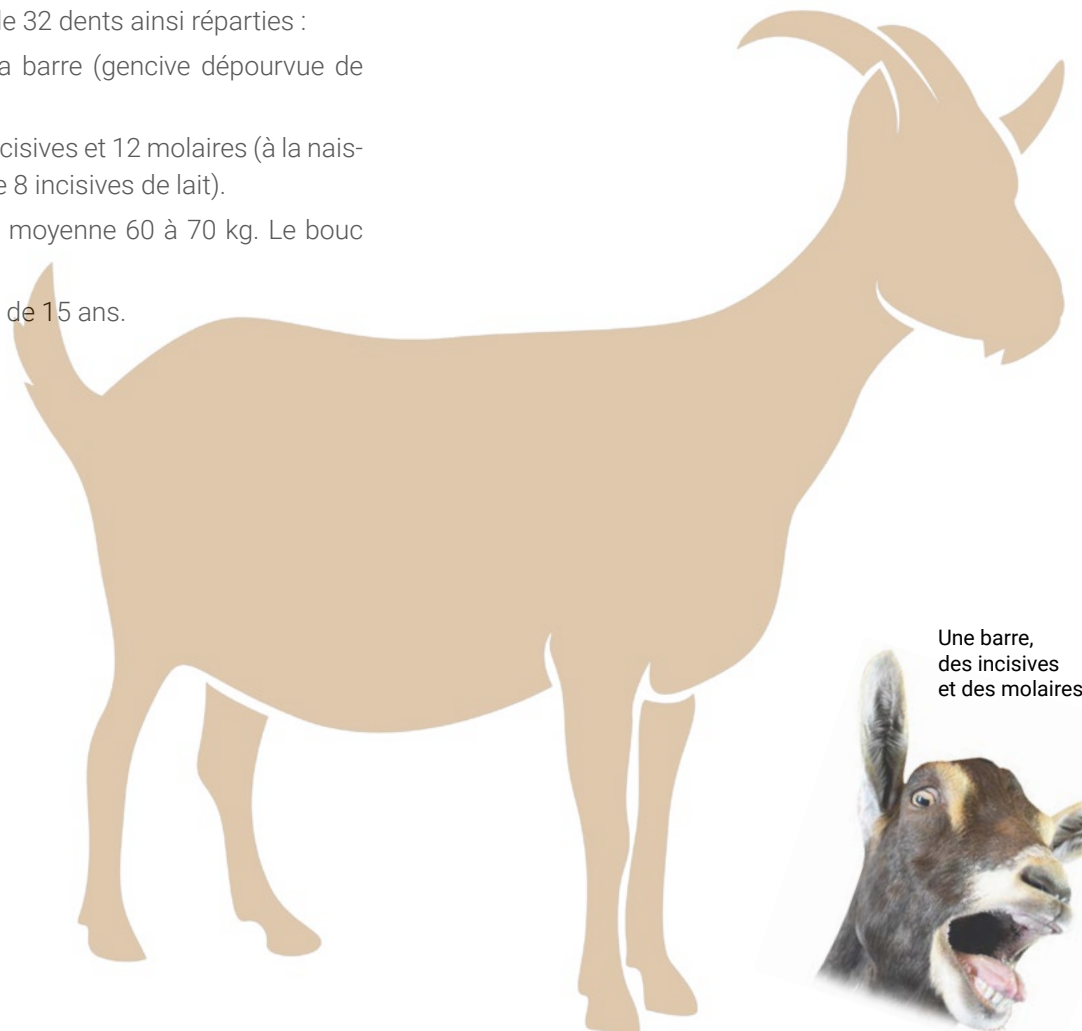
Leur espérance de vie est de 15 ans.



Sur le plateau basaltique des Causseous

Photo Isabelle Senegas

Deux ergots  
et deux onglons  
par patte



Une barre,  
des incisives  
et des molaires



## UNE VIE DE PLEIN AIR

### La nourriture

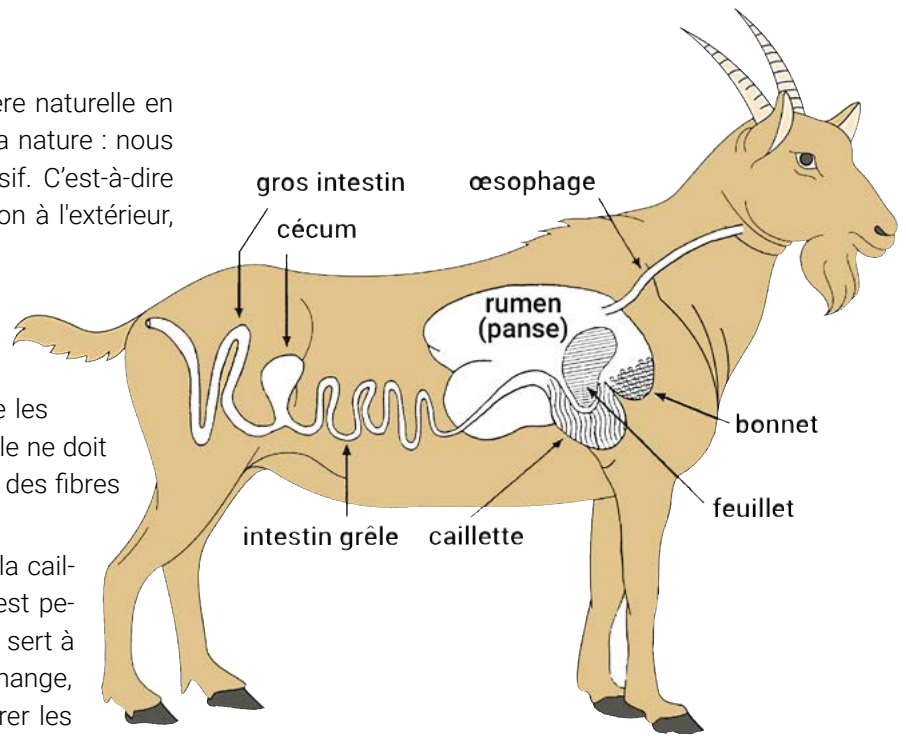
Nous avons choisi de travailler de manière naturelle en respectant le rythme des chèvres et de la nature : nous pratiquons un élevage pastoral et extensif. C'est-à-dire que les animaux trouvent leur alimentation à l'extérieur, sur de grands espaces.

La chèvre est un ruminant : elle mange en deux temps. Dans un premier temps, elle récolte les aliments et les stocke dans un estomac ; dans un second temps, elle les régurgite et rumine avant de les avaler. Elle ne doit consommer que des végétaux pour avoir des fibres essentielles à la rumination.

La chèvre possède plusieurs estomacs : la caillette qui sert à digérer le lait quand elle est petite et s'atrophie par la suite, la panse qui sert à stocker les aliments récoltés quand elle mange, le bonnet et le feuillet qui servent à digérer les aliments après la rumination.

L'alimentation est composée des herbes des prairies naturelles que nous entretenons (gyrobroyage des refus), d'arbustes (cistes, ronces) et d'arbres de la garrigue (chênes verts et blancs, châtaigniers, frênes, arbousiers).

Lorsqu'il pleut, les animaux ne sortent pas ; ils mangent alors du foin provenant de la région de la Crau (Var) spécialisée dans la production de fourrages de qualité.



L'appareil digestif de la chèvre

Pâturage dans les prairies naturelles des Causseous



Pour que les chèvres aient une bonne production laitière, et que leur alimentation soit équilibrée, il faut compléter leur ration avec des céréales (orge, maïs, avoine) et des tourteaux (soja, colza) ou d'autres aliments complets que nous avons choisis sans OGM.

L'eau est un facteur très important pour la production laitière : une chèvre boit entre 8 et 12 litres d'eau par jour.

## La production

Naturellement, la chèvre a une production de lait saisonnière, du printemps (février) à l'automne (novembre). Des techniques utilisant des hormones permettent à certains éleveurs de produire du lait toute l'année ; la conduite du troupeau est alors différente de la nôtre.

En élevage extensif, une chèvre produit entre 600 et 800 litres de lait par an (10 mois de production) pendant 10 ans environ. En élevage intensif, la production peut atteindre 1 000 à 1 200 litres de lait par chèvre mais pendant 5 ans seulement.

Chez tous les animaux laitiers, il y a deux traites par jour. Nous trayons le matin à partir de 5 h 00 l'été et 6 h 30 les autres saisons ; le soir à partir de 17 h 00.

## La reproduction

La reproduction de la chèvre est saisonnée. Son activité sexuelle commence lorsque les jours décroissent (août) et perdure pendant les jours courts (jusqu'en décembre). Il est possible de provoquer les chaleurs à d'autres périodes de l'année en utilisant des hormones afin de décaler la production de lait.

Le cycle sexuel est de 21 jours ; les chaleurs durent 2 à 3 jours. Les premières chaleurs peuvent apparaître dès l'âge de 4 mois mais il faut attendre 7 mois (35 kg minimum) avant de mettre une chevrette en reproduction.

Les saillies sont assurées par les boucs (un bouc pour 30 chèvres) ou quelquefois par insémination artificielle.

La gestation dure 5 mois avec au moins les deux derniers mois de tarissement afin que les chèvres se reposent. À chaque mise bas, elles donnent naissance à 1 à 3 chevreaux, le plus souvent 2, aussitôt identifiés et nourris avec le colostrum (premier lait) de la mère.



## Les maladies

En respectant le rythme naturel des bêtes, les risques de maladies sont limités.

Les principales maladies concernent les mamelles (mammites), l'appareil respiratoire (pasteurellose, pneumonies) et l'appareil digestif (météorisation, entérotoxémies). D'autres pathologies comme la fièvre aphteuse, la listériose ou la brucellose sont beaucoup plus rares. Les principaux traitements concernent le parasitisme : douve, ténia, coccidies, œstres, tiques.

Si la chèvre peut s'empoisonner par ingestion de plantes toxiques (if, buis, euphorbe, redoul), cela ne se produit que très rarement car l'animal choisit sa nourriture. Il peut aussi s'intoxiquer par ingestion accidentelle de pesticides.

## Dans la chèvrerie

Nos chèvres passent le plus clair de leur temps à l'extérieur. Le soir et les jours de pluie, elles sont dans la chèvrerie. Leur litière est constituée de paille renouvelée 3 fois par semaine ; le fumier est sorti 3 fois par an. Les mangeoires sont nettoyées avant chaque repas et fermées par des cornadis.

La salle de traite mécanique est attenante à la chèvrerie ; les animaux y accèdent par une passerelle en bois.



Dans la salle de traite



# la journée d'une chèvre

5h30



réveil, c'est dur !



5h45 - 7h15  
traite



7h30 - 11h30

promenade gastronomique  
dans la garrigue



12h00 - 16h00  
on rumine, puis  
on fait la sieste



17h00 - 18h30  
traite



19h00 - 22h00  
souper  
au crépuscule



22h30

chut !!! on dort...



## LE FROMAGE

À la ferme du Mas Rolland, la production de fromages s'étale du mois de février au mois de novembre. Toute la production est transformée sur place selon la technologie du pélardon.

### La traite

Deux fois par jour, le lait est traité mécaniquement et filtré avant d'arriver directement dans un tank situé dans la fromagerie. De 37°C à la sortie de la mamelle, il est refroidi à 20°C pendant la traite.

### Le caillage

À la fin de chaque traite, le lait est mis à cailler dans des bassines avec de la présure.

Il s'agit d'une coagulation lente par acidification naturelle (développement de la flore lactique) qui dure 24 h. Au bout d'une journée, le lait liquide s'est transformé en caillé (solide blanc) et petit lait ou lactosérum qui surnage (liquide jaune).

La température dans la salle de fabrication est maintenue à 20°C avec 90% d'humidité.

### Le moulage

Après 24 h de caillage, le caillé est mis en moule (faisselles) à la louche et le petit lait éliminé (recueilli dans une citerne, il est ensuite épandu dans les champs).

En fonction du moule, les fromages auront des noms différents : pélardon, palet, bûche, pyramide.

### L'égouttage et le salage

Le caillé mis en moule va s'égoutter spontanément. Environ 8 heures après le moulage, le fromage est retourné dans son moule et sa face supérieure est salée pour accélérer l'égouttage.

Le lendemain, le fromage est démoulé sur des claies (grilles) en inox et sa deuxième face est salée.

### Le ressuyage

Démoulé sur grille, le fromage va rester 36 heures dans la salle de fabrication (20°C et 90% d'humidité) pour finir de s'égoutter et se couvrir d'une peau couleur ivoire.

### Le séchage

Le fromage est ensuite passé dans le séchoir (16°C et 65% d'humidité) pendant 1 à 2 jours. Sa peau continue à se développer grâce à des levures et des moisissures (oïdium, geotrichum).

### L'affinage

L'affinage se déroule dans un haloir (10 à 12°C et 80% d'humidité). Les fromages y restent 10 jours pour devenir crémeux et continuent de se sécher jusqu'à leur vente.

### Les différents types de fromage

À la ferme du Mas Rolland, nous produisons des fromages à pâte lactique pouvant être consommés frais (démoulés du jour), demi-frais (3 jours, en cours de séchage), demi-secs (15 jours, en cours d'affinage) ou secs (2 mois).

La France est le premier fabricant de fromages de chèvre au monde. Parmi ces fromages, les AOP (Appellation d'Origine Protégée) font figure d'ambassadeurs de terroir.

Le pélardon est de ceux-là. Il est produit dans une zone géographique définie (Cévennes lozériennes et gardoises, parties montagneuses et garrigues du Gard, de l'Hérault et de l'Aude) selon un cahier des charges d'élevage des animaux (pâturage obligatoire) et de fabrication du fromage (moulage à la louche à partir de caillé frais uniquement, affinage de 11 jours minimum). Des conditions de production au produit final, l'ensemble de ces éléments est contrôlé par une commission.

Sur les 46 fromages AOP, 15 sont des fromages de chèvre: le Banon, le Chabichou du Poitou, le Chavignol, le Mâconnais, le Pélardon, le Picodon, le Pouligny-Saint-Pierre, le Sainte Maure de Touraine, Valençay...



## La commercialisation

La ferme du Mas Rolland commercialise sa production de différentes façon :

- ✓ à la ferme (vente directe aux particuliers),
- ✓ sur des circuits courts (restaurants, épiceries de village, crémiers, boucheries),
- ✓ sur quelques foires locales,
- ✓ à l'occasion de son marché fermier, le premier week-end de juin.



## LA FERME AU FIL DES SAISONS

JANV.	FÉVR.	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUIL.	AOÛT	SEPT.	OCT.	NOV.	DÉC.
	prophylaxie			déparasitage							
mises bas											
élevage des chevreaux/chevrettes en intérieur									sortie des chevrettes incorporation dans le troupeau adulte		
parcours des chèvres sur prairie entretien clôtures parcs					parcs garde sur parcours boisé				parcours des chèvres sur prairie / parcs entretien clôtures parcs		
								saillies			
travail en fromagerie (8 heures / jour)											
soins aux boucs et à la volaille											



## PETIT LEXIQUE

<b>AFFINAGE</b>	Vieillessement du fromage pendant lequel la maturation développera des arômes et des textures spécifiques. Le haloir, ou cave, est un lieu spécifique pour l'affinage des fromages.
<b>CAILLER</b>	Faire coaguler, c'est-à-dire transformer le lait liquide en une masse solide, le caillé.
<b>CHÈVRE</b>	Du latin <i>capra</i> . Petit ruminant aux cornes arquées en arrière, avec des races sauvages et domestiques, que l'on élève principalement pour la production de lait dans les pays tempérés et de viande dans les pays chauds. La chèvre bête ou chevrote. Le petit est le chevreau, le mâle est le bouc. Elle appartient à l'ordre des ongulés, sous-ordre des artiodactyles.
<b>COLOSTRUM</b>	Liquide jaunâtre et opaque sécrété par la mamelle durant les premiers jours qui suivent la mise-bas. Il se transforme en lait au bout d'une semaine environ.
<b>EXTENSIF</b>	Élevage pratiqué sur de vastes superficies avec des rendements peu élevés.
<b>FOIN</b>	Herbe fauchée, séchée et stockée pour la nourriture des animaux.
<b>FROMAGE</b>	Du latin <i>formaticus</i> , fait dans une forme. Aliment produit par coagulation du lait, égouttage du caillé ainsi obtenu et éventuellement affinage, il est moulé dans des formes diverses.
<b>GARRIGUE</b>	Formation végétale secondaire qui apparaît sur des sols calcaires après destruction de la forêt dans les pays méditerranéens, elle est composée de Chênes verts mélangés à des buissons (cistes, genévriers, buis...) et des plantes herbacées.
<b>GESTATION</b>	État d'une femelle vivipare, entre la fécondation et la mise-bas (grossesse), qui nourrit l'embryon par voie placentaire.
<b>MAMELLE</b>	Glande placée sur la face ventrale des femelles des mammifères qui sécrète, après la gestation, le lait destiné à nourrir les jeunes.
<b>PAILLE</b>	Tige de céréale coupée et dépouillée de son grain, elle sert de litière en élevage.
<b>PASTORALISME</b>	Élevage de ruminants sur des terres faiblement productives dont la végétation naturelle est utilisée comme principale source de nourriture.
<b>PRÉSURE</b>	Liquide enzymatique sécrété par l'estomac des jeunes ruminants (veaux, agneaux, chevreaux) non sevrés pour digérer le lait, il est utilisée en fabrication fromagère pour la coagulation du lait.
<b>RUMINANT</b>	Mammifère ongulé muni d'un estomac à 3 ou 4 poches et qui pratique la rumination.
<b>RUMINATION</b>	Mode de digestion particulier aux ruminants qui emmagasinent dans la panse l'herbe ou les feuilles non mâchées, puis la ramène sous forme de boulettes dans la bouche où elle subit une trituration avant de redescendre dans le feuillet, la caillette puis le bonnet pour y subir la digestion gastrique.
<b>SAILLIE</b>	Accouplement chez les animaux.
<b>TARISSEMENT</b>	Arrêt de la production de lait.
<b>TRAITE</b>	Action de traire, c'est-à-dire d'extraire le lait des mamelles des femelles des mammifères, soit de façon manuelle soit de façon mécanique.



À VOUS DE JOUER...

# LA CHÈVRE



Entoure ce qui me correspond :

J'ai des dents.



J'ai un bec.



J'ai des mamelles.



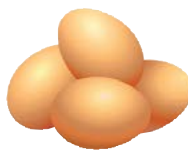
J'ai des poils.



J'ai des plumes.



Je ponds des oeufs.



de la viande



de l'herbe



Entoure ce que je mange :

du foin



du chocolat



Entoure mon ou mes moyens de déplacement :



Je nage.



Je vole.



Je marche.



Je rampe.



Je saute.

Entoure ma patte :



Entoure mon empreinte :



À VOUS DE JOUER...

# LA CHÈVRE



Entoure ce qui me correspond :

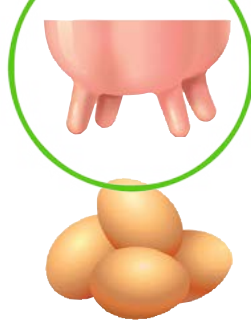
J'ai des dents.



J'ai un bec.



J'ai des mamelles.



J'ai des poils.



J'ai des plumes.



Je ponds des oeufs.

de la viande



de l'herbe



Entoure ce que je mange :

du foin



du chocolat



Entoure mon ou mes moyens de déplacement :



Je nage.



Je vole.



Je marche.

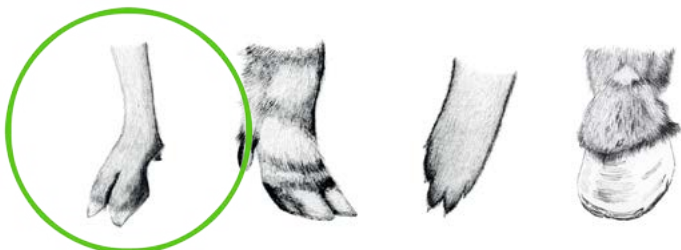


Je rampe.

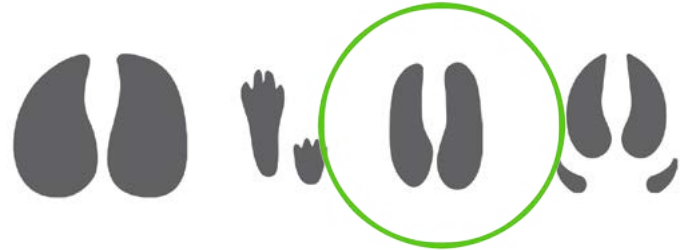


Je saute.

Entoure ma patte :



Entoure mon empreinte :



GALERIE PHOTOS

# SCÈNES DE VIE





