

La fabrication des produits laitiers commence à la ferme....

Une ferme laitière est une exploitation agricole qui produit du lait. Elle a donc pour principale activité l'élevage de vaches et la culture pour produire leurs aliments. La ferme est constituée de différents bâtiments, de prairies et de champs... mais aussi de la maison de l'éleveur.

Charlie habite ici, à la ferme, mais dans une **maison d'habitation** (1). Son père est éleveur laitier. Il est associé en GAEC, avec Rémy, notre voisin. Un GAEC, c'est comme une entreprise où plusieurs personnes sont associées. Cette organisation leur permet de se répartir le travail de la ferme et aussi de pouvoir prendre quelques jours de vacances ou de ne pas travailler certains week-ends. Car les vaches ont besoin de soins, tous les jours. Son père trouve ça très pratique d'habiter sur son lieu de travail... pas d'embouteillage et surtout le soir, il peut aller dire bonne nuit aux vaches et surveiller que tout va bien pour elles.

Chausse tes bottes ! Charlie nous emmène visiter sa ferme.

Tout autour de la ferme, prairies et cultures pour les vaches

Autour à la ferme, prés ou prairies (2) servent de pâturages aux vaches, où elles trouvent de l'herbe à brouter à volonté à la belle saison. En mai-juin, quand l'herbe est abondante, au-delà de ce que les vaches peuvent manger, Papa et Rémy en coupent une partie qu'ils font sécher : ce foin constitue alors un stock de fourrage pour l'hiver ou les sécheresses estivales.

Dans **les champs** (3), ils cultivent des céréales comme l'orge et le blé. Les graines récoltées sont mangées par les vaches. Leurs tiges servent à faire la paille qui fera un matelas confortable pour les vaches à l'étable. D'autres végétaux sont cultivés comme les pois, le colza, et surtout le maïs. Il est couramment consommé par les vaches laitières sous forme broyée et conservé en l'ensilage.

Pour chaque ferme, il faut environ un hectare de prés et de champs pour nourrir une vache. Ici, comme partout en France, 4/5 de l'alimentation de la vache est produit sur la ferme. Les vaches aussi sont locavores !

Zone dangereuse pour le nez... la fosse à lisier (4),

Stocké dans des réservoirs étanches pour éviter les écoulements et protéger l'eau, le lisier (excréments des animaux) et le fumier (lisier + paille) sont des engrais naturels. Ils favorisent la pousse des cultures ou végétales grâce à sa richesse en azote et autres nutriments. Papa

les épand dans les champs de culture avant de semer les graines. D'autres le transforment en électricité, grâce à un méthaniseur.

Le hangar à matériel (5), ma caverne d'Ali Baba

Le tracteur est le principal véhicule de la ferme. On peut lui accrocher tout plein de matériels différents : des remorques pour transporter du matériel, une fourche pour bouger les bottes de paille et de foin, une charrue pour labourer ou retourner la terre, un semoir ou encore une ensileuse pour récolter le maïs. Il y a aussi une moissonneuse batteuse, mais elle n'est pas à nous. Papa et Rémy la louent à une coopérative de matériels agricoles qui achète le matériel en commun. Elle sert à la récolte des céréales (blé, maïs, orge...).

Le garde-manger des vaches

Dans ce **hangar** (6), nous stockons, à l'abri du mauvais temps (pluies, grêles...) les grosses balles de foin et de paille. Les céréales sont stockées dans ce **silo** (6) métallique étroit et long

Sous **cette bâche verte** (6), c'est l'ensilage, une sorte de choucroute géante pour vaches. L'herbe ou le maïs sont broyés, puis stockés ici. Ils sont bien tassés pour chasser l'air puis recouverts d'une bâche pour l'isoler. C'est ainsi que la fermentation naturelle se déroule.

Le bureau (7),

avec vue panoramique sur l'intérieur de l'étable

Comme tous les boss, papa et Rémy ont un bureau. Ce sont des éleveurs connectés ! Les ordinateurs et smartphones leur permettent de gérer efficacement la ferme : gestion administrative, lien avec les laiteries et les coopératives, suivi du troupeau, qualité du lait, météo...

Papa dit toujours que pour devenir éleveur, il faut aimer la nature et les animaux et bien les connaître, mais qu'il faut aussi être un peu comptable, mécanicien, vétérinaire, botaniste, sage-femme... Il dit aussi qu'en fonction des saisons, du rythme de la nature et des animaux, son travail change tout le temps.

L'étable (8), le logis de ces dames

L'étable (ou stabulation), c'est un peu comme une maison, mais avec des grandes ouvertures sur les côtés pour permettre une bonne aération et un bon éclairage naturel. En été, les vaches sont au pré et ne rentrent que pour la

traite. Dans notre étable, les vaches peuvent se promener librement. Elles ont accès en permanence à de l'eau fraîche, à une ration équilibrée et à des installations prévues à leur confort : pierres de sel, brosses rotatives automatiques pour des massages à volonté...

Leur lit s'appelle une logette, son matelas est de la paille propre, changée régulièrement. Chacune choisit sa place et pas question de changer !

La nurserie (9)

La nurserie est l'endroit où grandissent les veaux. Elle est divisée en enclos en fonction de l'âge des veaux.

À la naissance, la vache s'occupe de son veau. Elle le lèche pour le nettoyer, stimuler sa circulation sanguine et sa respiration et l'aide à se lever. Après, il vient à la nurserie et y restera jusqu'à 5 mois. La première semaine, le veau est séparé des autres pour lui éviter d'attraper des maladies. Ensuite, il les rejoint, car ils doivent s'habituer à vivre en troupeau.

Les premiers jours, la vache est traite et ce premier lait appelé colostrum est donné au biberon au veau. Papa et Rémy passent plusieurs fois par jour les voir et vérifier qu'ils vont bien. À 2 mois, le veau a doublé son poids et boit jusqu'à 5 litres de lait par jour. Vers 3 mois, il commence à manger du foin.

Une vache laitière donnera naissance à 3 ou 4 veaux dans sa vie.

La salle de traite (10)

Tous les matins à 7h00 et tous les soirs à 17h00, 7 jours sur 7, papa traite les vaches dans le calme, selon le même rituel, grâce à une machine à traire. Chaque traite se déroule dans des conditions d'hygiène strictes, afin de protéger le lait des mauvais microbes.

Avant de commencer la traite, il nettoie les trayons de chaque vache avec une lingette propre, puis il fait sortir, à la main, les premiers jets de lait pour vérifier la couleur ce qui lui donne une indication sur la santé de la mamelle. Ensuite, il place les gobelets de la machine à traire sur les trayons de la vache et la traite automatique peut commencer. Le pis de la vache possède 4 quartiers terminés par un trayon. La génisse, qui est une vache qui n'a pas encore eu de veau, ne peut être traitée car elle ne produit pas de lait. C'est après son premier vêlage, puis les suivants qu'elle pourra l'être. La traite soulage la vache et la machine ne la blesse

pas. Lorsque l'on enlève les gobelets, papa applique un produit sur les trayons de la vache pour les protéger des microbes. Puis, les vaches vont se reposer et manger à l'étable ou au pré.

Une fois toutes les vaches traitées, la salle de traite est nettoyée à fond et désinfectée.

Le tank à lait (11)

Le lait est acheminé par des tuyaux et stocké dans le tank à lait. Cette citerne de stockage est installée à côté de la salle de traite, à une place dédiée, propre et accessible pour le camion du laitier. Le tank est une sorte de citerne opaque et étanche. Il permet de conserver le lait pendant 2 à 3 jours à une température de 4°C.

La collecte (12)

Deux à trois fois par semaine, qu'il pleuve, qu'il vente ou qu'il neige, Gérard, le chauffeur-ramasseur vient avec son camion-citerne collecter le lait cru pour le transporter à la laiterie.

Celles-ci sont implantées à proximité des fermes, car le lait est très fragile. Au moment de la collecte, des échantillons de lait sont prélevés et analysés par des laboratoires agréés. Les éleveurs sont payés en fonction de la qualité du lait. C'est pourquoi, les éleveurs veillent à la santé et à la bonne alimentation du troupeau, et assurent une hygiène parfaite à l'étable comme dans la salle de traite. Un lait de bonne qualité, c'est un lait sain, riche en matière grasse et en protéines.

Source documentaire

<http://www.visitemaferme.com/carte-interactive.php>

« Patience ! Avec le temps,
l'herbe devient lait. »

Proverbe chinois

Source : Cahier des Produits Laitiers