

<http://clg-celestin-freinet-sainte-maure-de-touraine.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article885>

Sortie à la fromagerie ROY - Jeudi 2 Mai 2013

- VIE DU COLLEGE - Visites -



Date de mise en ligne : vendredi 17 mai 2013

Copyright © Collège Célestin Freinet - Sainte Maure de Touraine (37) - Tous

droits réservés

Le jeudi 2 mai les élèves de la classe de DP3 du collège Célestin Freinet sont allés visiter la fromagerie Roy de Sainte Maure de Touraine.

Le trajet.

Nous sommes partis du collège en VTT jusqu'au lieu-dit « les Robets », nous sommes passés par les pistes cyclables du centre-ville et ensuite par la route.

L'histoire de la ferme...

La fromagerie existe depuis deux générations, elle a été fondée en 1978 avec au départ 60 chèvres, puis 95 pour en avoir au total maintenant 135.

[<http://clg-celestin-freinet-sainte-maure-de-touraine.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/clg-celestin-freinet-sainte-maure-de-touraine/local/cache-vignettes/L400xH300/chevre1-3ec34.jpg>]

Le hangar à chèvre

Nous avons directement visité le hangar où se trouvent les chèvres. Les chèvres sont toutes de race Alpine, les chèvres sont de couleur marron. Certaines exploitations de Ste Maure ont aussi des chèvres de race Saanen (couleur blanche).

Sur la ferme, 35 hectares sont consacrés à la culture de luzerne, trèfle et céréales (orge, maïs et tournesol), qui servent à nourrir les chèvres.

[<http://clg-celestin-freinet-sainte-maure-de-touraine.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/clg-celestin-freinet-sainte-maure-de-touraine/local/cache-vignettes/L400xH300/DSC05520-46d1e.jpg>]

Une chèvre vit entre 18 et 20 ans, à l'âge de 5 ans les chèvres sont emmenées à l'abattoir. La grossesse d'une chèvre dure 5 mois.

La reproduction des chèvres se fait par insémination.

Aux mois d'avril-mai les chèvres mettent à bas pour la première fois de l'année et une autre mise à bas aux mois de septembre-octobre.

Pour stimuler les chaleurs des chèvres au moment où les jours raccourcissent. L'éleveur utilise des néons pour donner l'impression que les jours sont toujours de la même durée.

La plus vieille chèvre de cette fromagerie est âgée de 11 ans et produit encore du lait. En moyenne, une chèvre pèse 70 kg.

La salle de traite

M. Roy nous a ensuite présenté sa salle de traite qui comporte 14 branchements de trayeuses et il peut donc prendre 14 chèvres en un passage et le lait arrive directement dans le tank (réservoir ou le lait est stocké).

Une chèvre produit environ 3,5 litres de lait par jour. Elles sont traites le matin à 7h30 et le soir à 19h pendant 1 heure.

[<http://clg-celestin-freinet-sainte-maure-de-touraine.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/clg-celestin-freinet-sainte-maure-de-touraine/local/cache-vignettes/L400xH297/traire-cbcff.jpg>]

La fromagerie

Ensuite, l'éleveur nous a expliqué comment il fabrique ses différents types de fromages mais nous n'avons pas eu le droit d'aller dans la fromagerie pour des raisons d'hygiène. Il nous a aussi montré un moule à fromage (faisselle).

[<http://clg-celestin-freinet-sainte-maure-de-touraine.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/clg-celestin-freinet-sainte-maure-de-touraine/local/cache-vignettes/L400xH345/DSC05522-d3419.jpg>]

Les étapes de la fabrication du fromage de chèvre sont les suivantes :

-Le caillage du lait : il faut mélanger du lait avec du sérum pour qu'il puisse cailler.

-Le moulage du caillé : il faut remplir les faisselles (ce sont des sortes de tubes tronconiques avec des trous, voir photo ci-dessus) avec le lait caillé.

-Le salage

-L'affinage puis ajouter les tiges de paille où sont marqués dessus l'AOP et le nom de l'entreprise, puis le charbon émietté alimentaire.

AOP : Appellation d'Origine Protégée, créée en 1992.

L'AOP signifie Appellation d'Origine Protégée, ce label protège la dénomination d'un produit dont la production la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu et constater.

Il faut 2 litres de lait pour faire un fromage. Les fromages doivent rester 48 heures dans un moule et 24 heures après le emprésurage le lait est devenu fromage.

Ensuite nous sommes rentrés au collège en empruntant le même circuit qu'à l'aller.

Cette visite nous a permis de découvrir la fabrication du fromage et la vie professionnelle d'un producteur qui n'a pratiquement jamais de jour de congé...

Cursus :

Pour devenir exploitant de fromagerie il faut un des diplômes suivants :

- CAP conduite de systèmes industriels, option agroalimentaire.
- BAC pro industrie de transformations.
- BAC pro technicien conseil vente en alimentaire, option produit alimentaire.
- BTSA industrie agroalimentaire, option spécialisé industrie laitière.
- Génie biologique, option industrie alimentaire et biologique.
- CQP (Certificat de Qualification Professionnel) en alternance de vendeur conseil crèmerie fromagerie.

[http://clg-celestin-freinet-sainte-maure-de-touraine.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/clg-celestin-freinet-sainte-maure-de-touraine/local/cache-vignettes/L400xH300/IMG_20130502_151244-52efd.jpg]