

Le bonheur est dans le pré!



Ce vendredi 18 juin, les élèves de 4C ont pu visiter la ferme du Vern et découvrir le métier d'agriculteur biologique. Ils ont été accueillis par Anne-Hélène COTTEN qui gère la ferme avec son frère Florent. Pendant ces deux heures les élèves ont pu se familiariser avec le métier d'agriculteur et la filière biologique. Tout en observant les veaux de 4 jours, ils ont appris qu'un **veau élevé sous nourrice** est moins malade et grandit mieux.



Lors de la visite de la salle de traite, ils ont pu retenir que la traite des 70 vaches de l'exploitation dure 45 min et qu'elle a lieu matin et soir : en moyenne, une vache produit 20 litre de lait par jour.



Ils ont aussi pu apprendre que les vaches pouvaient bénéficier de soins d'**acupuncture** et d'**ostéopathie** et que l'on pouvait les soigner grâce à l'**herboristerie** et l'**aromathérapie**. Grâce aux bons soins de l'agricultrice, l'année dernière, seules deux vaches (sur 70) ont du recevoir un traitement antibiotique!

Ils ont, avec amusement, fait la connaissance de Monique et Ranou les deux petits cochons de la ferme. Leur rôle est de valoriser les déchets de la ferme. Par exemple, il se nourrissent du **lactosérum** (liquide résiduel de la confection du fromage blanc.).



Ils ont ensuite découvert le système de **séchage en grange**. Inspiré d'une technique de montagne, cette alternative au stockage d'enrubannés, permet de proposer aux vaches une nourriture plus appétente et aux valeurs nutritionnelles plus riches. Puis Anne-Hélène a expliqué les systèmes de réseaux de chemins et d'eau qui leur permettent de limiter l'utilisation de véhicules.

La visite a pris fin devant le labo de confection des yaourts où on leur a décrit le processus de fabrication (pasteurisation, ajout de ferments, puis d'arôme et de sucre, mise à l'étude pendant 4h à 5h et mise au frigo).

Les échanges ont été riches : les élèves ont su se détacher de leur support pour poser leurs propres questions ! Leurs questions ont porté sur les avantages et les contraintes de la filière bio, les options de formation, les conditions de travail, l'évolution du métier et le bien-être animal.

Comme le soulignait l'agricultrice, c'est un métier passionnant, polyvalent et qui recrute!



En guise de remerciement, les élèves ont pu complimenter l'agricultrice pour la qualité de ses yaourts puisque ce sont ceux qui sont servis à la cantine.

NB : Le déplacement en bus sera pris en charge par l'ANEFA (Association Nationale Emploi Formation en Agriculture) du Finistère.