

Contenu de la visite pédagogique **à la Chèvrerie du Brabant**

Horaires : 10 H 30 – 12 H ou 13 H 30 – 15 H 00

Durée : 1 H 30

Accueil : enfants assis sur des bancs en bois dans la chèvrerie après quelques minutes en contact avec les animaux

Description de la visite

1 – Présentation de l'espèce et nomenclature (durée approximative 3 min)

- a) Bouc, bélier, brebis, etc ...
- b) Etymologie latine du mot mammifère

2 – Présentation du bouc Orgue (durée approximative 2 min)

3 – Présentation de la chèvre Oxyde devant les enfants et sa description complète (durée approximative 20 min)

- a) Cloche. Pourquoi une cloche ?
- b) Pampilles. A quoi ça sert ?
- c) Mamelles
- d) Boucle : les 3 raisons essentielles
- e) Ruminement et explication
- f) Dentition des chèvres et explication
- g) Cornes : pourquoi les chèvres du Brabant n'en ont pas ?

4 – Dégustation du lait de chèvre (durée approximative 10 min)

et la petite surprise...

5 – Présentation de la présure pour le fromage (durée approximative 3 min)

Du lait tiré du pis est mis dans un flacon avec quelques gouttes de présure devant les enfants. Le flacon est ensuite mis de côté pour lui laisser le temps de cailler.

Explication de la présure et de son origine

6 – Distribution par les enfants de maïs aux chèvres à la main (durée approximative 7 min)

Mise en garde introductive à cette activité aux enfants pour donner à la main et ne pas jeter le maïs.

7 – Présentation du site Internet de la chèvrerie aux responsables pendant la distribution du maïs par les enfants (durée approximative 2 min)

- a) Proposition de mettre un texte rédigé par le groupe sur la visite sur le site.
- b) Proposition de mettre une photo du groupe avec les chèvres et les cabris sur le site

8 –Présentation de la naissance de 2 cabris jumeaux avec la vidéo (durée approximative 10 min)

- a) Explication de déroulement d'une naissance
- b) Explication sur l'avenir du placenta de la mère

9 – Série de questions (durée approximative 9 min)

- a) Rappels de toutes les notions apprises.
- b) Problème du lait pour les cabris et du lait pour les fromages : comment fait-on ?
- c) Colostrum, lait en poudre et lait fromageable

10 – Présentation de la traite et de sa dépression (durée approximative 3 min)

Qu'est-ce que la « traite » ? Combien de fois traite-t-on par jour ?

Démonstration de la machine à traire, avec passage des enfants pour qu'ils sentent la dépression produite par celle-ci.

11 – La fabrication du fromage et présentation du métier d'éleveur (durée approximative 6 min)

- a) Présentation de l'endroit où on fait les fromages : la fromagerie
- b) Explication sur les précautions à prendre pour des raisons sanitaires
- c) Visualisation de la vidéo sur la fabrication du fromage : explication de la technique et du travail effectué quotidiennement par les éleveurs

12 – Fabrication du fromage par les enfants (durée approximative 10 min)

Attention : pour des raisons sanitaires les enfants ne peuvent pas aller dans les locaux destinés à la fabrication du fromage.

Les fromages faits par les enfants sont moulés dans la ferme à côté des chèvres. Ils seront jetés car les normes sanitaires n'auront pas été respectées.

13 – Dégustation gratuite de fromages pendant le moulage des fromages (durée approximative 3 min)

Les enfants dégustent de 2 à 4 sortes de fromages.

L'achat du fromage est facultatif. Possibilité de faire des commandes groupées avec la livraison sur le lieu d'hébergement.

14 – Bain de cabris (durée approximative 5 min)

Au fur et à mesure de la dégustation des fromages, les enfants rentrent dans l'enclos avec les cabris.

15 – Départ du groupe (durée approximative 5 min)

A 12 H 00 ou 15 H 00, tout est bouclé.

Distribution du dépliant de la chèvrerie avec explications :

- a) la chèvre en première page est OXYDE,
- b) Programme de la visite pédagogique est au recto du document,
- c) S'ils veulent revenir en famille en visite gratuite, un plan et les horaires sont précisés,
- d) Présentation de l'adresse du site pour suivre les nouvelles de la ferme.