

LES 1ERES ANNEES CAP CREMIER-FROMAGER SUR LE TERRAIN !

Les premiers Crémiers-Fromagers du Lycée Georges Frêche se sont déjà immergés dans le monde professionnel qui les attend.

Le 13 septembre dernier, nous, les 1ères années CAP Crémier-Fromager du Lycée Georges Frêche, avons eu la chance de visiter la chèvrerie de M. et Mme Carpentier. Nos professeurs de TP , M Tedeschi et Mme Métais nous ont emmenés en voiture à Baillargues. L'objectif de nos profs était de nous faire découvrir un peu mieux les métiers d'éleveur et de fromager.



Les élèves découvrent les chèvres.

Lorsque nous sommes arrivés à la chèvrerie, un grand troupeau de chèvres était installé dans un enclos situé juste devant la grande grange où elles vivent la majeure partie du temps. Ce troupeau comporte 84 chèvres : 1 mâle et 83 femelles de race alpine. Les propriétaires de la chèvrerie ont opté pour cette race car elle résiste bien à la chaleur et qu'elle produit beaucoup de lait. Les boucs sont reconnaissables grâce à leur barbe noire et à leurs grandes cornes sur la tête. On reconnaît les femelles à leurs grosses mamelles. Nous avons appris que les chèvres sont nourries trois fois par semaine avec du foin et de l'eau. De plus, elles partent en garrigue tous les matins dirigées

par trois chiens spécialisés dans ce domaine et qui font, d'ailleurs, très bien leur travail.

La transformation du lait.

Lors de notre visite à la chèvrerie, nous avons également appris que les 83 chèvres produisent 50 000 litres de lait par an. Elles produisent de février à octobre. Après avoir récupéré le lait des chèvres, les employés de la chèvrerie le transforment en fromage mais aussi en faisselle, yaourt, crème dessert et même en crème de jour. Tous ces produits sont bio. Ils sont vendus en vente directe dans leur boutique et aussi en grandes et petites surfaces.



A la prochaine !

Nous avons bien aimé la visite et spécialement la balade en calèche lors de laquelle nous avons découvert la garrigue où vont paître les chèvres. Il est vrai que certains d'entre nous ont eu parfois un peu peur des chèvres et des chiens qui nous poursuivaient. Cette visite nous a permis de découvrir sur le terrain comment le fromage est fabriqué. Néanmoins, nous avons manqué de temps pour observer le laboratoire de production. Heureusement, nos professeurs ont prévu de nous envoyer faire chacun une semaine de stage à la chèvrerie pendant l'année. Nous avons hâte !

Les élèves 1CAP CF et
leurs professeurs de Co-intervention,
Mmes Métais et Sabatier.

Le 30/09/2019