

Compte rendu de notre visite à la ferme
jeudi 13 décembre 2007
Classe des CM1-CM2

Cette ferme appartient à Bertrand Boccagny le père d'Alexandre, un élève de notre classe. L'exploitation existe depuis 4 générations. Au début, elle se situait au col de Cou, puis elle a été reconstruite en haut du Taillou, et déplacée ensuite vers la mairie de Cervens . Depuis 3 ans, un bâtiment moderne est installé à Terrotet; il permet un meilleur stockage des aliments, et les vaches peuvent utiliser les prés qui l'entourent. Dans cette ferme, il y a 120 à 130 têtes de bétail.



La ferme de Terrotet

Les vaches dans cette ferme

C'est une exploitation de vaches laitières.

Il y a surtout des vaches de race Montbéliarde et quelques vaches Abondance et une Tarine qui est utilisée pour sa viande.



La Montbéliarde

Elle vient de Franche Comté.

C'est une grande vache qui aime la montagne et qui est une bonne laitière. Elle résiste bien aux maladies.

Plus de renseignements ici:

[la Montbéliarde.](#)

La vache ne produit pas de lait avant la naissance de son premier veau. C'est donc une génisse jusqu'à l'âge de 3 ans.

La vache sera vendue vers l'âge de 12 ans car elle devient trop vieille et ne produit plus assez de lait.



Chaque vache a « 2 boucles d'oreilles » qui permettent de l'identifier pendant toute sa vie.

Les cornes des vaches sont brûlées (5 secondes environ) pour éviter les blessures lorsqu'elles se battent.



Nous avons observé un veau qui avait perdu ses poils à cause des médicaments absorbés pour soigner sa grippe.

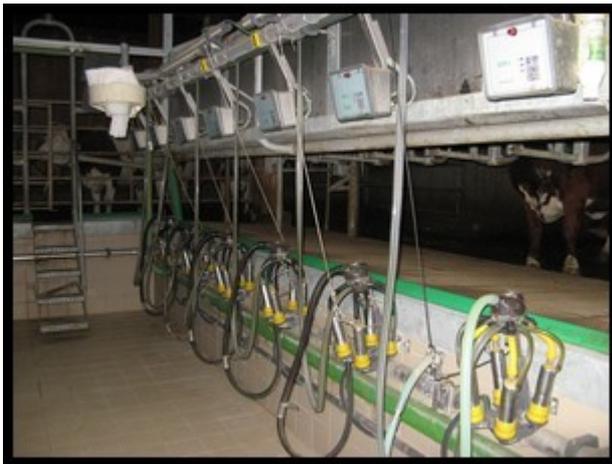
Le lait

Le lait des fermes de la région sert à fabriquer le Reblochon, fromage savoyard, utilisé également pour la traditionnelle Tartiflette! ----> [la recette ici](#)

Le lait est collecté une fois par jour par la coopérative de Cervens.

Chaque vache produit environ 20 litres de lait par jour, soit 7000 litres sur un an. La production laitière de la vache est à son maximum 2 mois après le vêlage.

La salle de traite



Elle est moderne et peut traire 12 vaches à la fois en moins de 20 minutes.

En 1h30, tout le troupeau est passé.

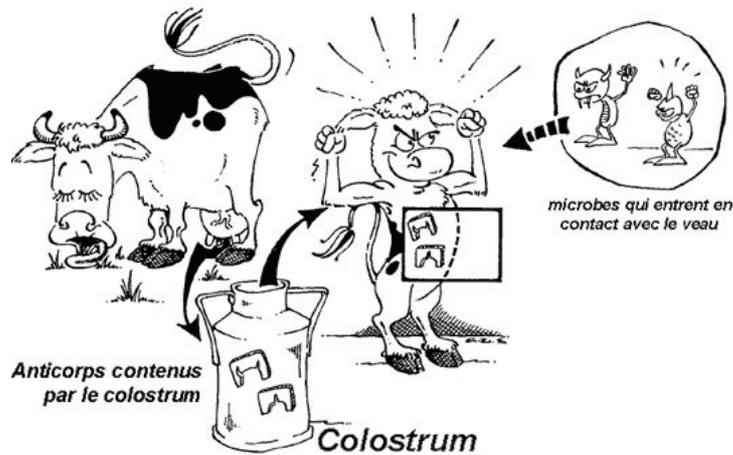
Il faut traire les vaches 2 fois par jour, le matin vers 6h et le soir vers 18h.



Le lait est versé dans une grande cuve.

Le fermier doit respecter un quota de production de lait sinon, il doit payer des pénalités -->[voir cet article](#)

Le petit est laissé à sa mère le premier jour pour qu'il puisse boire le lait contenant les anticorps, le colostrum qui lui permettra de se défendre contre les maladies futures.



L'alimentation



Le D-A-C
le distributeur automatique de concentré

Le D-A-C : C'est le distributeur automatique de concentré dont est équipé cette ferme. Les vaches sont équipées d'un collier émetteur. Quand une vache se présente devant le D-A-C, il lui est distribué une quantité précise de concentré grâce au collier qui est relié à un ordinateur. Ainsi, chaque vache a un régime précis selon ses besoins.



Les quantités: En moyenne, une vache mange 15 kg de fourrage par jour, plus le mélange fermier et a le droit au foin à volonté. Les vaches peuvent sortir quand elles veulent dans les paturages situés autour de la ferme. En été, elles sont dans les alpages vers Hirmentaz.

Du sel est distribué aux vaches pour augmenter leur production en lait et pour éviter la déshydratation.

Le Goûter

A la fin de notre visite, les parents d'Alexandre nous ont offert un délicieux goûter avec du lait de la ferme, un bon gâteau au chocolat accompagné d'un jus de pomme « fabrication maison »...

Nous avons beaucoup apprécié ce lait qui n'a rien à voir avec le lait en brique acheté en magasin.

Toute la classe remercie M. et Mme Boccagny pour le temps qu'ils ont consacré à nous présenter leur ferme et pour l'excellent goûter. Cette visite nous a appris beaucoup de choses.