

Les collégiens de l'atelier scientifique découvrent la ferme bio

Sur la route d'Alaigne, les collégiens de l'atelier scientifique de Gaston-Bonheur ont découvert la Ferme de Tarbes.

Jeudi 25 avril au matin, vingt-quatre collégiens de l'atelier scientifique ont pris la route, avec leur professeur de sciences et vie de la terre, Sylvie Truillet, et Inès, service civique du collège, pour se rendre à la ferme bio de Tarbes à Villelongue-d'Aude. Une heure de route en bus, 20 minutes de marche, une visite riche en découvertes et explications... la matinée fut dense.

Fromages et yaourts de brebis fermiers

La ferme de Tarbes est une ferme d'élevage de brebis en polyculture située dans les collines du Razès, entre Limoux et Mirepoix. Justine et Yann Marmezy conduisent la ferme en agriculture biologique et élèvent des brebis pour la production de fro-



Lors de la visite de l'élevage par les collégiens de l'atelier scientifique de Gaston-Bonheur.

mages et yaourts fermiers depuis une dizaine d'années à présent.

De décembre à début juin, c'est la période de lactation des brebis. Tout le long du chemin qui menait à la Ferme, les collégiens trouvaient un questionnaire : « Combien de brebis ? Combien produisent du lait ? »

Les élèves soulevaient la feuille

et trouvaient la réponse à la question... Ainsi à leur arrivée à la ferme, ils avaient déjà plein de renseignements sur les brebis laitières, les fromages et yaourts fermiers.

Visite de l'élevage

Les brebis, une centaine, pâturent dans les prairies surveillées par le Patou, chien qui garde le

troupeau et le border collie dont le seul objectif (voire sa seule obsession !) est de rassembler le troupeau.

Les collégiens ont appris le cycle de la ferme : de décembre à début juin, c'est la période de lactation des brebis. La composition du lait varie avec l'alimentation des brebis et le stade de lactation. Les brebis font peu de lait mais il est de très grande qualité.

Justine et Yann ont progressivement élaboré une carte étoffée. À la fromagerie, les collégiens ont découvert le brebidou, la tomme de brebis ou encore le Pt'i carré. Ils ont appris à confectionner le yaourt : le lait est pasteurisé puis refroidi, les ferments sont alors introduits ; après maturation, les yaourts sont mis en pot puis passent dans l'étuve puis sont stockés au froid... De paroles de collégiens de Gaston-Bonheur, les yaourts au lait cru de la Ferme de Tarbes ont « un goût très onctueux que l'on ne retrouve pas partout ! ».