

## Compte rendu de la visite de la ferme de la Duterie à Beaumont Village

Mardi 9 mai, nous sommes partis en car pour aller passer une journée à la ferme de la Duterie. Nous y sommes allés avec la classe de CE2 de Saint-Aignan. Nous étions accompagnés de Maître Damien, Marie-Laure et Maîtresse Nicole. Nous sommes arrivés à 9 h 45. Nous avons été accueillis par Michel et sa fille Cécile. Nous avons eu la chance de voir le maréchal-ferrant mettre des fers à une jument qui n'était vraiment pas contente. Nous avons commencé par les céréales. Michel nous a présenté les différentes céréales, dans la grange :

- Le blé dur pour faire de la farine.
- Le blé tendre pour faire les pâtes.
- Le maïs pour faire de la nourriture pour les animaux, pour faire de la farine (Maïzena).
- L'orge pour les animaux.
- L'avoine pour les chevaux.

Il nous a montré :

- Le colza pour faire de l'huile.
- Du tournesol pour faire de l'huile.
- Du riz.

La céréale est composée d'une tige et au bout de la tige, il y a un épi. La tige sert à faire de la paille.

**(travail réalisé par Maëlle, Raphaël, Jules, Anaïs, Evan)**

Ensuite Stéphane nous a donné des grains de blé pour aller nourrir les volailles de la basse-cour. Nous avons vu des poules et des coqs, des dindes et des dindons, des oies, des jars et des canards.



Nous les avons nourris et les poules sont venues picorer dans nos mains.

Puis, nous avons vus différents œufs : des œufs de poule, de canard, d'oie et de dinde.

Stéphane nous a expliqué que les poules mangent des petits cailloux mélangés aux grains de blé. Ces cailloux dans l'estomac de la poule (le gésier) écrasent les grains de blé et ces cailloux serviront à faire la coquille de l'œuf. Stéphane nous a expliqué aussi que les poules peuvent pondre 1 œuf par jour. Elles ne pondent pas la nuit. Nous avons vu le poulailler où des poules étaient en train de pondre.

C'est avec un petit diamant qu'ils ont sur le nez que les poussins peuvent casser la coquille.

Juste à côté, il y avait un âne qui faisait beaucoup, beaucoup de bruit !

**(travail réalisé par Justin, Antoine, Erica, Dinis, Antoine).**



Cécile nous a donné des seaux dans lesquels nous avons préparé de la nourriture pour les cochons :

de la farine d'orge, des graines et de l'eau chaude. Tout ça a donné une pâtée. Nous sommes partis, à la porcherie, voir les deux cochons Daisy (la maman) et Bianca (sa fille). On a versé cette pâtée dans des auges.

Les poils du cochon s'appellent de la soie. On fait des brosses, des pinceaux. Ce sont des cochons noirs de race vietnamienne. La femelle s'appelle la truie, le mâle, le verrat, le petit, le porcelet. Ils n'avaient pas la queue en tire-bouchon !

**(travail réalisé par Ulysse, Célia, Lindsije, Mathéo et Kelly).**

Puis, nous avons fait un tour dans la bétailière pour aller voir les vaches. C'était très drôle.

Nous avons visité l'étable. Michel nous a dit que les différentes vaches étaient celles de la « crèche » jusqu'au « lycée ». Ils ont deux veaux : Narcisse et Navette.

Les vaches dorment sur la paille et mangent du foin. On les a nourries avec du foin. Quand le mâle grandit, c'est un taurillon, quand la femelle grandit c'est une génisse.

Les vaches ont des étiquettes sur les deux oreilles : les numéros indiquent leur année de naissance et le numéro de la ferme. On leur enlève les cornes parce que cela peut être dangereux. Michel les brûle ou les coupe.

Leurs langues sont râpeuses. Les vaches entourent leur langue autour de l'herbe et elle tire avec cette langue.

Il n'y a pas de taureau. La reproduction se fait par insémination artificielle.

Les vaches sont de race frisonne et normande.

**(travail réalisé par Jonathan, Baptiste, Lola, Maylis, Gabrielle, Mustafa).**

Nous avons faim !  
Nous avons pique-niqué avec l'autre classe.

Après le repas, nous avons refait un tour dans la bétailière pour aller voir les vaches de plus près. Mais nous avons fait trop de bruit et les vaches se sont sauvées. Nous sommes allés voir d'autres vaches. Nous les avons écoutées brouter et ruminer. Michel nous a appris une chanson sur l'air de « frère Jacques ».



Nous sommes retournés dans la grange et Stéphane nous a donné des pots dans lesquels il y avait la crème du lait. Nous avons secoué les pots pendant 5 bonnes minutes pour faire du beurre. Ensuite, on a versé les pots dans une passoire. Le beurre est resté dans la passoire et il restait dans le saladier le babeurre. Stéphane a lavé le beurre, car il peut rester du babeurre.

Nous avons mangé le beurre que l'on a fait sur du pain frais.

L'étape suivante était de traire les vaches dans la salle de traite. Ils utilisent maintenant des machines pour traire les vaches. Avec Cécile et Geoffroy, nous avons traité deux vaches. Le lait est dans le pis de la vache et nous avons pressé les tétines pour obtenir le lait.

**(travail réalisé par Inès, Emilien et Thibault)**

Katia est venue nous chercher et nous sommes rentrés à l'école à 15 h 45, très heureux de notre journée à la ferme.