

Terralies**Les collégiens découvrent la filière laitière**

Après la filière avicole en 2007, cette année, 250 collégiens de Saint-Brieuc découvrent la filière laitière. Les visites, organisées par Terralies à la demande des collèges, se succèdent depuis le mois de mars dans les élevages et entreprises de l''amont et de l''aval de la filière laitière.



Jean-François Le Liard, un des trois associés de la ferme de la Craulée à Lanfains - © Audrey Dibet

De la vache, son alimentation, la traite... à la transformation laitière, en passant par les critères de qualité du lait, les élèves de 3ème du collège Racine et élèves de 6ème des collèges Beaufeuillage et Saint-Charles, travaillent cette année sur la filière laitière, avec l''appui de Terralies, le salon de l''agriculture des Côtes d'Armor. Le 10 avril dernier, notamment, c'était au tour de 50 collégiens de découvrir trois laiteries du département, la Société laitière des volcans d'Auvergne (SLVA) à Saint-Brandan qui fabrique des briques de lait stérilisé UHT et des jus de fruits pasteurisés sous conditionnement Tetra Pak, la laiterie familiale Marie Morin à Quessoy produisant plusieurs gammes de desserts lactés, ainsi que la ferme de La Craulée à Lanfains (voir encadré). En apportant sa contribution aux activités pédagogiques des collèges, Terralies a trouvé un moyen, utile et positif, de communiquer sur la profession. Pour bon nombre d'élèves, ces visites constituent une réelle découverte dont ils feront la restitution sur le blog de Terralies et durant les trois jours du salon, les 30-31 mai et 1er juin prochains. Audrey Dibet

La Craulée : étape sur une laiterie à la ferme Jean-François Le Liard, un des trois associés, et responsable de la transformation laitière, a fait visiter à une trentaine de collégiens le 10 avril dernier, l'atelier de transformation de la Craulée, distant de 7 km de la ferme du même nom. Pasteurisation, ferments, chaîne du froid, DLC, etc. ont été explicités à partir d'un cas concret à ces élèves, qui ont pu, en fin de visite, succomber au plaisir de la dégustation de ces produits fermiers. Sur leurs 630 000 litres de quotas, les trois associés de la ferme de la Craulée valorisent près de la moitié à la transformation en produits laitiers. Plusieurs gammes sont élaborées sous la marque Le Craulois commercialisée auprès de la grande distribution. La principale production, le lait ribot, valorise 210 000 litres de lait, les yaourts naturels, 70 000 litres, enfin le fromage blanc et la faisselle représentent 20 000 litres. Deux salariés sont nécessaires à cette usine en fabrication tous les jours de la semaine.

Droits de reproduction et de diffusion réservés © Copyright - Terra-terragricoles de Bretagne. Usage strictement personnel. L'utilisateur du site reconnaît avoir pris connaissance de la licence de droits d'usage, en accepter et en respecter les dispositions.