

Journal des activités pédagogiques

2011

La ferme du Planois



Classée « ferme pédagogique » depuis 2001, la Ferme du Planois à Hennuyères a maintenu une activité agricole diversifiée de culture et d'élevage tout en veillant à l'aménager au mieux pour les enfants. Ces derniers pourront ainsi avoir des contacts avec les différents animaux de la ferme et découvrir les nombreux types de cultures pratiquées.



Fabriquer du fromage: tout un art!

Pour fabriquer du fromage, le lait entier ou écrémé est généralement pasteurisé avant d'êtreensemencé avec des ferments lactiques (bactéries ou levures) et de la présure, substance issue de l'estomac du veau qui fait cailler le lait. Après cette opération, on obtient une masse solide appelée caillé et baignant dans un liquide, le sérum.

L'étape suivante est l'égouttage qui, comme son nom l'indique, consiste à séparer le caillé du sérum. Pour accélérer cette opération, on pratique le brassage, le découpage et le pressage. L'égouttage est important car il va déterminer la qualité et la conservation du produit fini. Le découpage est également une étape importante car en fonction de la grosseur des grains, on obtiendra un

produit avec un degré d'acidité différent. Le lait caillé est pressé dans des toiles entourées par un cerclage ou encore pressé dans des moules perforés. Le fromage prend alors sa forme définitive. Cette étape permet également d'éliminer un maximum de sérum.

Le salage va permettre de révéler la saveur propre du fromage en maîtrisant le développement des microorganismes. Le plus souvent, on plonge le fromage dans un bain de saumure. Le sel va alors donner au caillé l'aspect et le goût final du

fromage et va surtout favoriser la formation de la croûte. L'étape suivante est la maturation du fromage: dans une cave où humidité, température et aération sont spécialement étudiées, les fromages vont mûrir lentement. Le caillé va devenir pâte et prendre goût et arômes.

Au cours de la maturation, les fromages sont régulièrement retournés, lavés et brossés. Ils atteignent leur saveur finale après une période qui varie de quelques jours à plus d'un an selon le type de fromage.



Intérêt pédagogique

- découverte des différentes cultures;
- apprentissage des étapes franchies par les aliments pour arriver dans l'assiette;
- contact avec divers milieux (ferme, forêt, mare,...);
- initiation au développement durable.

Activités proposées

- visite de la ferme et de ses pensionnaires;
- découverte de la pyramide alimentaire et des produits de la ferme;
- tonte des brebis;
- balade à dos d'âne;
- visite du potager et du verger;
- découverte de la forêt et de la mare.

Infos pratiques

Âge ciblé: 2 ans et demi à 18 ans

Jours de visite: lundi - mardi - vendredi

Tarifs: - 3,50€ par 1/2 journée et 6€/j
- forfait si <20 enfants;
- séjours de 3 ou 4 jours du lundi au jeudi.

Internat: oui (pas d'intendance)

Capacité d'accueil: max. 14 personnes

Contact: M^r et M^{me} Lemerrier - Lecocq Françoise et Philippe

Adresse: rue de la Chapelle au Foya, 22 7090 Hennuyères

📧 lafermeduplanois@skynet.be

☎ +32 (0) 67 56 13 35

🌐 www.lafermeduplanois.be

Coin nutrition: les fromages

- ✓ font partie de la famille des produits laitiers;
- ✓ importante source de calcium;
- ✓ source de protéines de haute valeur biologique;
- ✓ peuvent être consommés à n'importe quel repas, chaud ou froid;
- ✓ il est conseillé de manger 2 à 3 produits laitiers chaque jour.