



La ferme des Cara-Meuh, c'est avant tout une entreprise familiale. L'exploitation laitière, à Vains, existe depuis 1929 et se transmet de génération en génération. Mais c'est aussi une ferme éthique, qui pratique l'agriculture biologique depuis 2013 et engagé dans le bien-être animal et le respect de l'environnement. Depuis 2011, nous transformons le lait en caramel - les Cara-Meuh ! et depuis 2020, une fromagerie à vue le jour au cœur de la ferme. Des fabrications artisanales et des produits ancrés dans le terroir manchois. Deux visites pédagogiques sont proposées

Visite pédagogique :



Parcours commenté 4 € / élève

Débuter la visite en découvrant l'histoire de la ferme.

- Une histoire familiale qui débute en 1929.

Comprendre **le fonctionnement** de la ferme laitière

- Production du lait
- Alimentation et soins des vaches.
- Passage par la salle de traite
- + dégustation des fromages.

Que sont **les fromages, le beurre et la crème**, explication devant la fromagerie :

- Production du beurre et de la crème
- Fabrication de la Meuhle et du Confiné

Connaitre **les veaux et les cochons** :

- Les veaux
- Les cochons

Découverte d'un écosystème productif dans le respect de la terre et de la biodiversité, arrêt devant le Cara-Poule et voir :

- Le Cara-Poule,
- Les ruches
- Le Reboisement,
- Le bien-être animal.

Visite **de la fabrique** des Cara-Meuh ! :

- Les différentes étapes de fabrication,
- La commercialisation
- + la fabrique est visible en temps réel et une vidéo permet de voir les différentes étapes.



Visite complète :



Parcours commenté : 5 € / élève

Débuter la visite en découvrant **l'histoire de la ferme** :

- Une histoire familiale qui débute en 1929.
- La crise laitière, quelles solutions ?

Comprendre **le fonctionnement** de la ferme laitière , halte devant la salle de traite :

- Production, collecte et qualité du lait.
- Élevage, alimentation et soins des vaches.

Que sont **Les fromages, le beurre et la crème** ? Explication devant la fromagerie :

- La particularité du lait de Printemps.
- Production du beurre et de la crème.
- Fabrication de la Meuhle et du Confiné.
- + dégustation des fromages.

Connaitre **les veaux et les cochons** :

- Les races de vache.
- Les veaux.
- Les cochons.

Découverte d'un **écosystème productif** dans le respect de la terre et de la biodiversité, arrêt devant le Cara-Poule et voir :

- Le Cara-Poule.
- Les ruches.
- Le reboisement.
- Le bien-être animal.

Visite de **la fabrique** des Cara-Meuh ! :

- Les différentes étapes de fabrication.
- La Commercialisation.
- + la fabrique est visible en temps réel et une vidéo permet de voir les différentes étapes.

Apprendre ce qu'est un **engagement local & Un ancrage social et culturel** :

- Une boutique, 40 producteurs et artisans locaux.
- Les événements.