

Les élèves de 6ème A du collège Anne Frank ont découvert comment ils fabriquaient le fromage?

Cette ferme est situer chemin des Etangs à Boisset les Montrond.Elle est gérée par la famille Grange depuis 1936.Ils ont le label AB agriculture biologique pour essayer de vendre des produits (sans engrais,sans pesticide).

Leur troupeau comprend100 vaches laitieres ,40génisses de race montbéliarde et 1 taureau limousin.Ils sont nouris de foin céréales et de sels minéraux.LES excréments (bouse) mélangés à la paille font dufumier;c'est l'engrais naturel qu'ils réprande dans les champs.



Les vaches sont traites 2 à 4 fois par jour après la naissance de leur veau et pendant10 mois .Elles produisent 2500 l de lait en moyenne par jour.Le lait est concervé dans un tank.



BARBIER Adrien et MALEYSSON Nolan