

LES ANIMAUX DE LA FERME AU GRAND PARC



SCIENCES

Site/Spectacle: Prairie des Animaux

Disciplines : SVT

Niveaux: cycles 2 et 3 et 3^{ème}

Mots-clés: Animaux, mouton, porc, vache, chèvre, poule, canard, âne, baudet, oie, dindon

An 0 1000 2000

Depuis de nombreuses années, l'animalerie du Puy du Fou inscrit son action dans le cadre de programmes nationaux de sauvegarde, de reproduction et de valorisation des espèces animales domestiques à faibles effectifs. Ayant dans un premier temps concentré leurs efforts sur les races rustiques de l'Ouest, les éleveurs du Puy du Fou se sont peu à peu tournés vers d'autres races françaises menacées d'extinction.

Par son histoire et sa géographie, la France peut s'enorgueillir d'une grande variété de races domestiques, dont la moitié a pourtant failli disparaître à la suite des changements importants intervenus dans l'agriculture après la Seconde Guerre Mondiale. Ces races, parfois réduites à quelques individus, méritent d'être préservées à plus d'un titre :

- elles appartiennent au patrimoine culturel de nos régions et leurs qualités font la spécificité, voire la notoriété des produits locaux (viande persillée de la vache Nantaise, fine toison des moutons d'Ouessant, produits laitiers de Charentes-Poitou...).
- elles constituent un réservoir de diversité génétique non négligeable dans un contexte mondial d'uniformisation
- elles sont parfaitement adaptées aux milieux dans lesquels elles vivent. Leur rusticité leur permet d'évoluer dans des espaces sensibles, difficiles à valoriser (marais, berges de rivières, landes, montagnes ...).

Dans le Grand Parc du Puy du Fou, les élèves et leurs enseignants pourront découvrir des ovins, caprins, porcins, bovins, lapins, ânes et volailles à petits effectifs, ainsi que les savoir-faire liés à leur élevage*.

LES OVINS



Le mouton de Belle-Île ou « Race de Deux » est sans doute le mouton le plus menacé actuellement. Cette race, retrouvée en 1985 à Belle-Île-en-Mer, ne comptait plus qu'une quinzaine d'animaux en début de sauvegarde contre 232 en 2005. Ce mouton sans cornes est particulièrement prolifique (d'où l'appellation Race de Deux) : une brebis peut donner naissance à 2,3 voire 4 agneaux en une seule portée ! Le Puy du Fou est particulièrement impliqué dans la sauvegarde de cet animal.

Le mouton d'Ouessant est le plus petit mouton français (49cm). Il a vécu sur l'île d'Ouessant jusqu'en 1930. Son effectif s'élève aujourd'hui à 2 600 individus et la race est désormais sauvée. Trop farouche pour intervenir dans les spectacles du Grand Parc, il tond les pelouses près du Village XVIII^{ème}. Le Puy du Fou participe à des programmes régionaux de valorisation de sa laine.



Le mouton Landes de Bretagne a été redécouvert en 1987, en Brière, grâce à des agriculteurs qui se sont intéressés à cette race « relique ». Si sa viande est réputée, sa laine se révèle de piètre qualité. Elle sert à la confection de feutre et entre dans la composition de matériaux isolants naturels. Ce mouton est utilisé pour l'entretien d'écosystèmes protégés comme le site mégalithique de Carnac. Les gestionnaires de la réserve naturelle ornithologique de Goulien (Cap-Sizun), dans le Finistère, le font paître sur les falaises afin de permettre le retour du crabe à bec rouge, un petit corbeau qui apprécie les landes littorales rases et les bousiers qui sont associés au recyclage naturel du crottin

de mouton. En 2006, après plusieurs années d'attente, 6 couples de craves sont enfin parvenus à se constituer. Vous verrez le mouton Landes de Bretagne courir sur la scène du spectacle de la Cinescénie, car il est vif et endurant.

Le mouton Solognot est originaire de la Sologne, de la Beauce et du Gâtinais. Sa viande et sa laine rousse sont très appréciées. Il valorise les pâturages pauvres et les sous-bois ligneux. Trop timide pour paraître sur scène, il broute paisiblement à l'ombre des bergeries du Village XVIII^{ème}.



Le Thônes et Marthod, originaire de Savoie, a un pelage original : il est blanc à l'exception du museau, du contour des yeux, de l'extrémité des oreilles et des membres qui sont noirs. C'est un mouton calme et rustique. En Savoie, il entretient les zones escarpées, difficiles d'accès. Obéissant et cabotin, vous pourrez l'admirer au début du spectacle « Le Secret de la Lance » et dans le spectacle des « Vikings ».

LES PORCINS

Le porc de Bayeux: cette race de cochon, créée il y a une centaine d'années, fut longtemps présente sur tout le territoire français, en particulier dans les régions du Maine-et-Loire et de la Loire-Atlantique. Elle ne comptait plus que 50 truies en 2005. Le cochon de Bayeux est un animal calme, sociable et rustique. Sa robe est blanche tachetée de noir. Ce cochon tardif produit une viande particulièrement savoureuse.

Le porc Gascon, élevé traditionnellement en plein air dans la région des Landes, est plus vif que le cochon de Bayeux, ce qui lui vaut d'intervenir dans une scène particulièrement comique et mouvementée du spectacle des « Vikings ».



LES BOVINS



La vache Bretonne Pie Noire est, comme son nom l'indique, une vache noire et blanche. C'est la plus petite vache française (1m17 au garrot pour les femelles). Elle fut la première race à bénéficier en 1976 d'un programme de sauvegarde. Vache « familiale » par excellence (elle rappelle inmanquablement des souvenirs aux anciens), elle se laisse facilement manipuler et se prête avec beaucoup de bonhomie aux animations du Grand Parc et du spectacle nocturne de la Cinescénie.

La vache Maraîchine: Son berceau d'origine s'étend des marais côtiers vendéens à l'embouchure de la Gironde. Son lait riche fait la réputation des produits de Charentes-Poitou AOP. Les vaches maraîchines contribuent à l'entretien de zones naturelles fragiles, comme le polder de Sébastopol sur l'île de Noirmoutier. Vous pourrez contempler des attelages de bœufs maraîchins au pelage fauve dans le Stadium gallo-romain.



La vache Nantaise a la même origine géographique que la vache Maraîchine dont elle est la « cousine ». La race Nantaise comptait 145 000 spécimens en 1945, 45 en 1985 et, grâce aux efforts d'éleveurs passionnés, 300 en 2006. Elle est appréciée pour sa viande, son lait mais aussi pour ses bœufs puissants et dociles qui tractent des tombereaux de fumier près du Village XVIII^{ème}.

Vous découvrirez également :

- des Aubrac, une race montagnarde à la couleur fauve, dans « Le Secret de la Lance ».
- des bœufs Charolais, dont le pelage blanc resplendit sous les feux des projecteurs dans le spectacle de « La Cinescénie ».
- des Highlands (race écossaise) à l'aspect particulièrement primitif dans le spectacle des « Vikings ».
- des bœufs Mirandais au pelage gris clair, réputés pour leur calme, dans « Le Signe du Triomphe ».

Les bœufs travaillent quotidiennement au Grand Parc, c'est la raison pour laquelle ils sont ferrés, comme jadis.

LES CAPRINS

La chèvre des Fossés est une chèvre de petite taille, à poils longs. L'effectif était de 340 individus en 2004. La chèvre des Fossés est appréciée pour son lait, sa docilité et sa rusticité. Elle est utilisée pour débroussailler des zones en friche. Depuis quelques années, certaines communes font l'acquisition de petits cheptels pour entretenir les espaces publics difficiles d'accès.

La chèvre du Rove, longtemps menacée, a vu ses effectifs progresser récemment (6 000 individus). Elle est originaire du sud de la France. Ses cornes sont triangulaires et torsadées. Vous la trouverez dans les prairies qui jouxtent la villa gallo-romaine.



La chèvre Poitevine est une chèvre laitière de bergerie particulièrement fragile. Son pelage est brun et son chanfrein présente deux raies blanches latérales. Elle est appréciée pour son lait destiné à la production fromagère.

LES LAPINS



Le lapin Blanc de Vendée : Il existe moins de mille sujets à l'heure actuelle. C'est la seule race vendéenne de lapin. Elle fut créée dans les années 1900 à Montaigu, à partir d'une nichée blanche de Bleus de Beveren, une race belge. Ce lapin est apprécié pour sa rusticité et son pelage soyeux.

Le lapin Japonais, qui est en réalité un lapin parisien créé en 1887, fut baptisé ainsi pour des raisons commerciales. Les élèves le reconnaîtront à son pelage en damier et à un curieux dessin noir sur son échine.

Le lapin Chèvre est originaire d'Aquitaine et de Saintonge. Sa couleur est semblable à celle de la chèvre Poitevine (voir plus haut), d'où son nom.

Le Géant des Flandres, le Géant papillon français, qui présente sur le nez une tache en forme de papillon, et le lapin Normand sont des lapins au poids et à la taille remarquables.



LES VOLAILLES

La poule gâtinaise est une race ancienne issue de la région parisienne.

La poule de Marans est originaire du sud de la Vendée, des Deux-Sèvres et du sud de la Charente-Maritime. Elle a la particularité de pondre des œufs « extra roux », bruns ou violacés !

La poule Barbezieux est originaire des Charentes. Sa chair est très réputée.



Les oies blanches du Poitou sont de belles oies au duvet très fin. Le Puy du Fou souhaite s'investir prochainement dans la sauvegarde de cette race en voie d'extinction.

L'oie Normande est visible au Village XVIII^{ème}. Elle est « sexable » à la naissance : les mâles naissent blancs et les femelles sont bicolores.



Le dindon noir du Gers, dont il ne reste qu'une centaine de sujets actuellement en France, et le dindon rouge des Ardennes au magnifique plumage, sont présents dans les enclos du Village XVIII^{ème} et du « Monde Imaginaire de La Fontaine ».

Le canard de Challans serait apparu au XVII^{ème} siècle, à la suite de croisements entre des canards sauvages et des canards hollandais ou espagnols. Il est actuellement élevé dans les marais du littoral vendéen et les restaurateurs apprécient sa chair exceptionnellement fine : le canard de Challans au sang, recette créée il y a plus de cent ans par Frédéric Delair, figure toujours au menu de la Tour d'Argent à Paris.

LES ÂNES



L'âne commun ou âne du Cotentin : affectueux et intelligent, il fut exploité très tôt par l'homme. C'est un très bon animal de bât et un aimable compagnon. Il représente 20% de la population asine nationale (9000 individus) et ne fait donc pas partie des espèces dites à petits effectifs.

Le baudet du Poitou est plus grand que la plupart des ânes. Il est aisément reconnaissable : ses longs poils hirsutes forment une bourre indémêlable. Il a failli totalement disparaître après 1950 (44 individus en 1977), mais grâce aux efforts conjugués des Haras Nationaux, d'une association d'éleveurs (SABAUD) et du Parc Interrégional du Marais Poitevin, les effectifs ont pu remonter de manière significative en 1980. Il ne fut jamais utilisé pour le travail mais pour la production de mules autrefois réputées pour leur robustesse et leur docilité.



LES ANIMAUX DE LA FERME AU GRAND PARC

Fiche élève cycles 2 et 3



SCIENCES



AVANT LA VISITE

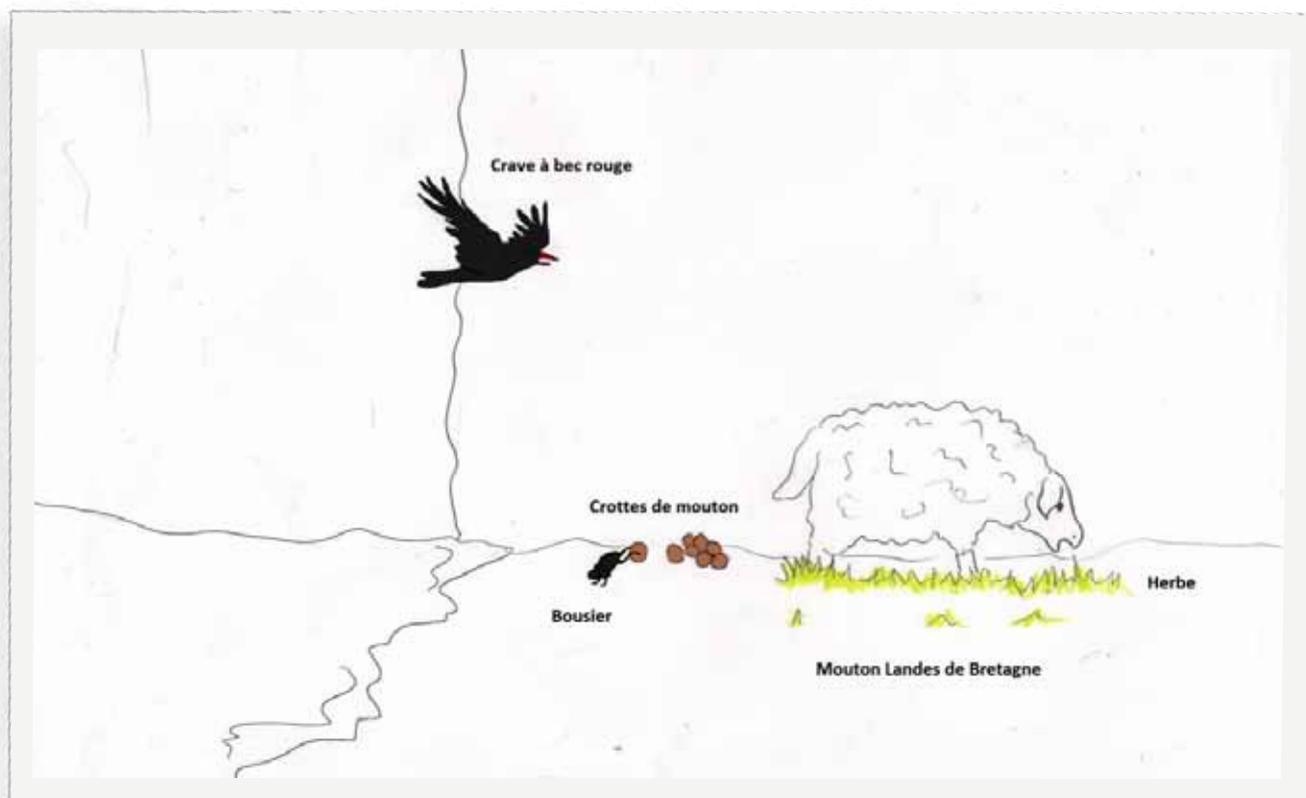
Sur ce schéma, trace les flèches entre les êtres vivants (une flèche signifie «est mangé par») et complète les phrases suivantes à l'aide des mots de cette liste :

coprophage - herbivore - insectivore.

Le mouton est, il mange de l'herbe.

Le bousier est, il se nourrit d'excréments.

Le crabe à bec rouge est, il se nourrit notamment de bousiers.



Si le mouton Landes de Bretagne disparaît, quel animal en fin de chaîne disparaîtra à son tour ?

Associe chaque animal à sa description et à sa photo.

**Lapin géant des Flandres - baudet du Poitou - lapin géant papillon français
poule de Marans - porc de Bayeux - vache bretonne Pie Noire - mouton d'Ouessant**

1 - Mon pelage est noir et blanc. Je suis très petite mais je donne beaucoup de lait. Je porte des cornes.

Je suis - Photo

2 - Je peux avoir jusqu'à 10 petits. Ma peau est rose et noire. Je me roule dans la boue pour me protéger des parasites et du soleil.

Je suis - Photo

3 - Je ponds des œufs presque noirs... comme moi!

Je suis - Photo

4 - Je suis d'origine belge. Mon poids peut atteindre 10kg. Je suis généralement gris et j'ai de longues oreilles.

Je suis - Photo

5 - Mon pelage est blanc. Mon nez porte une curieuse tache noire.

Je suis - Photo

6 - Mes oreilles sont longues et mon pelage est brun. Je ne vais jamais chez le coiffeur.

Je suis - Photo

7 - Je suis le plus petit mouton français.

Je suis - Photo



APRÈS LA VISITE

Le lait entre dans la fabrication de la crème, des yaourts, du beurre et du fromage. Découvre les propriétés du lait à travers les expériences suivantes et laisse-toi surprendre par de nouvelles saveurs ! Les préparations qui suivent sont simples et savoureuses. Réalise-les et suis ton imagination pour inventer toutes sortes de recettes.

Fabrique ta propre crème :

- 1 litre de lait cru

Le lait cru n'a jamais été chauffé, il n'a subi aucune transformation. Particulièrement riche en matières grasses, son goût est parfois plus prononcé que le lait entier. Il doit être conservé au frais et il faut le consommer rapidement après son achat.

Verse le lait cru dans un grand saladier et laisse-le reposer entre 12 et 24 heures à température ambiante.

A la surface, les particules grasses qui étaient dispersées dans le lait remontent à la surface car elles ont une densité plus faible et forment une pellicule jaune, épaisse : c'est la crème. Prélève-la délicatement à l'aide d'une écumoire et mélange-la à des fruits de saison (fraises, framboises, abricots...) que tu sucreras à ta guise. Garde le lait écrémé pour ton petit déjeuner, ton goûter ou pour réaliser une autre recette.

Fabrique ton beurre maison :

- 1 litre de lait entier

Pour réaliser cette recette, l'aide d'un adulte est nécessaire.

Verse 1 litre de lait entier dans un grand saladier et laisse-le reposer entre 12 et 24 heures à température ambiante.

Une couche de crème va se former à la surface. Prélève-la délicatement à l'aide d'une écumoire et dépose-la dans une jatte.

Bats la crème durant 10 minutes à l'aide d'un batteur électrique (autrefois, on utilisait une baratte manuelle).

Les gouttelettes d'eau qui se trouvent emprisonnées dans la matière grasse vont peu à peu se libérer. Tu obtiendras d'un côté un liquide blanchâtre, riche en protéines et en lactose, c'est le petit lait ou babeurre (que tu utiliseras pour faire du pain ou des galettes de blé noir) et de l'autre des grains jaunes : le beurre.

Rince ton beurre plusieurs fois à l'eau claire, malaxe-le afin de lui donner une consistance lisse et donne-lui une forme originale.

Ajoute éventuellement du sel.

Ton beurre se conservera 48 heures au réfrigérateur.

Deviens apprenti fromager :

- 1 litre de lait cru

- 1 cuillère à café de présure achetée en pharmacie

Matériel : 1 thermomètre de cuisinier, des faisselles ou un linge très propre.

Pour réaliser cette recette, l'aide d'un adulte est nécessaire.

Fais chauffer 1 litre de lait cru à 30° (utilise un thermomètre de cuisinier).

Ajoute 5 gouttes de présure afin de faire cailler le lait (la présure est une enzyme d'origine animale qui a la propriété de faire coaguler la caséine de lait).

Remue délicatement puis laisse reposer à température ambiante pendant 12 heures. Evite de toucher à la préparation qui ne doit subir aucun choc ni vibration.

Remplis tes petits pots de faisselle avec le lait caillé (tu peux également mettre le caillé dans un torchon posé dans un égouttoir) et mets-les au frais. Coupe ton fromage, presse-le délicatement et retourne-le régulièrement. Au bout de 2 ou 3 jours, lorsque le caillé s'est bien égoutté, déguste-le salé ou sucré, agrémenté de fines herbes ou de fruits sur des tartines de pain frais.

Conserve ton fromage au réfrigérateur.

Garde le petit lait issu de l'égouttage pour réaliser du pain.

