

Avancement des travaux

Les travaux de la nouvelle stabulation avancent vite et bien ! Depuis le 16 octobre 2018, la stabulation commence à prendre forme. Le terrassement a été réalisé et les fondations ont été coulées. Peu après, les murs ont été montés. La charpente ainsi que la toiture ont été posées. Les sols en béton ont été coulés dans la salle de traite, le couloir d'alimentation ainsi que dans l'espace dédié aux génisses. La tubulure de la salle de traite a été installée. Les travaux de l'intérieur ayant bien avancé, les ouvriers ont attaqué le bardage en bois. Il ne leur restera plus que la plomberie, l'éclairage et l'électricité à installer pour que la nouvelle stabulation soit opérationnelle pour mi-avril.



Des stars dans le troupeau

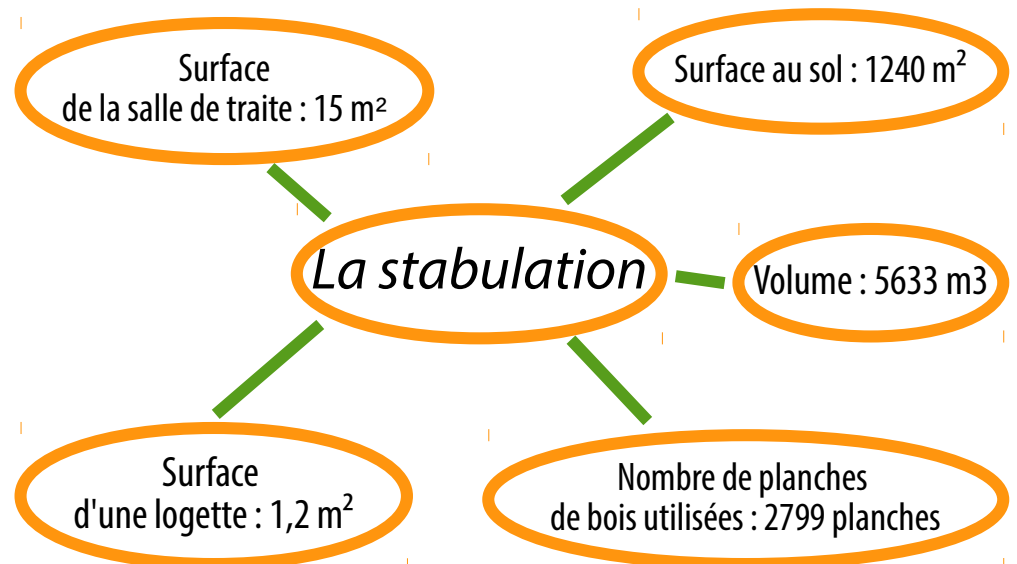
Le troupeau du lycée de Kernilien est constitué de vaches Prim'Hostein.

Prim'Holstein

Origine : Pays Bas
Taille : 1 m 65 au garrot
Poids moyen : 600 à 700 kg pour la femelle, 900 kg à 1 tonne pour le taureau
Robe : Pie noir parfois Pie rouge
 Elle possède des cornes en croissant court
Utilisation : elle est utilisée pour le lait, sa production moyenne est de 9330 kg par an.
Caractéristique : c'est une vache qui produit plus de lait que les autres races



La stabulation en quelques chiffres



On met en bouteille!


Le 5 février 2019, des élèves de différentes classes du lycée ont participé à l'embouteillage de 22 000 bouteilles. Le lycée possède 1,5 ha de verger qui sert à produire le cidre fermier et le jus de pomme. Le verger fournit 35 tonnes de pommes après une baisse de la production pendant 10 ans.



L'embouteillage est la dernière étape, les pommes ont été ramassées, triées, lavées, rappées, mises en botte et pressées. Le jus de pomme est mis en cuve puis soutiré en attendant la transformation du sucre en alcool. Un fois la fermentation finie, le cidre est filtré et prêt à être embouteillé. Ensuite, direction étiquetage. Un tiers de la production sera acheté par des restaurateurs, un tiers par d'autres commerces (biscuiterie, magasins divers) et le dernier tiers en vente directe sur le site du lycée **tous les vendredis de 14 à 17 h**. N'hésitez pas à aller goûter la nouvelle cuvée !



La classe de seconde CEC lors du pressage en novembre 2018 et le 5 février lors de l'embouteillage.

 Retrouvez les vidéos sur notre chaîne Youtube : [Lyceedekernilien](https://www.youtube.com/channel/UCe0kernilien), n'hésitez pas à vous abonner !

Mots mêlés



1. Mammifère
2. Cornadis
3. Lactation
4. Vêlage
5. Pie
6. Feuillet
7. Colostrum
8. Trayon
9. Ruminant
10. Panse
11. Désinfectant
12. Lait
13. Mammite
14. Bonnet
15. Bovidé

