

## Dictées quotidiennes au cahier du jour

### Traire les vaches

Jeudi  
19 mars

Il est 7 h 30 lorsque les premières vaches entrent dans la salle de traite. L'endroit ressemble à un manège. Les vaches s'installent à tour de rôle dans un tourniquet. Thomas nettoie le pis des vaches avant d'y fixer la machine qui est chargée d'extraire le lait.

### Traire les vaches (2)

Vendredi  
20 mars

Lorsque les vaches ont fait un tour complet, la traite est terminée. Elles peuvent alors retourner à l'étable. Le lait est envoyé dans une cuve. Il sera récupéré plus tard par un camion, puis amené à la laiterie où il sera mis en bouteille ou transformé en fromage.

### Nourrir les veaux

Lundi  
23 mars

9 h 15, la traite est terminée. Il aura fallu près de 2 heures pour traire les cent quarante vaches. Il faudra encore remettre cela le soir vers 17 h, pour la deuxième traite de la journée. Mais ce n'est pas l'heure de se reposer.

Mardi  
24 mars

Après avoir nettoyé nos bottes pleines de boue et de bouses, (pour être agriculteur, il ne faut pas avoir peur de se salir) direction l'enclos des plus jeunes veaux qui attendent avec impatience leur petit-déjeuner. Thomas prépare un mélange à base de lait en poudre et d'eau, qu'il chauffe à la bonne température. Le petit dernier, né deux jours auparavant, a encore droit au lait de sa maman.

### De l'étable au bureau

Jeudi  
26 mars

10 h 45, c'est enfin l'heure de se mettre un peu au chaud., mais pas pour longtemps. Une tasse de café, un morceau de gâteau et c'est déjà reparti. Direction le bureau cette fois. Thomas doit enregistrer le veau né il y a deux jours dans un programme informatique. Il indique sa race, son poids, sa taille, un peu comme une carte d'identité. De cette façon, le veau pourra être suivi tout au long de sa vie.

### Chef d'entreprise

Vendredi  
27 mars

Thomas passe le reste de sa matinée au bureau. Car un agriculteur ne s'occupe pas uniquement de ses animaux ou de ses champs. Une partie de son travail est consacrée à la gestion de la ferme. Il doit vérifier les comptes, s'occuper des commandes de nourriture et de matériel, réfléchir aux travaux que ses ouvriers sont payés. Bref, c'est un vrai chef d'entreprise. "On doit savoir tout faire" confirme Thomas.