Amapapilliennes, Amapapilliens,

Bonjour à tous,

Voici quelques nouvelles de la chèvrerie.

Le printemps arrivant précocement, les chèvres retrouvent le chemin des pâtures. Elles l'apprécient d'autant plus après un hiver par moment assez rigoureux.

L'effectif du troupeau est stable : 75 chèvres laitières, 4 boucs et 28 chevrettes pour le renouvellement.

Notre élevage suit un rythme de croisière depuis une dizaine d'années.

Début avril, nous attendons les mises-bas (ou chevretage) de 35 chèvres avec la prévision de naissance d'environ 45-50 chevreaux. C'est le 2e lot de mise-bas. Ces chèvres sont taries (mises au repos de gestation) depuis 2 mois. Le 1er lot de mise-bas (40 chèvres) a eu lieu en début d'hiver, cela pour étaler la production de fromages et notre travail e élevage et en fromagerie.

Ces périodes de mises-bas demandent plus de surveillance et de travail de soins, mais avec l'expérience, nous arrivons à assez bien maitriser la situation.

Pendant la période de tarissement de ce 2e lot de chèvres, la production laitière a été moindre ce début d'année, ce qui explique la raréfaction de fromages secs et bleutés.

Quelques informations sur la fabrication de nos fromages :

Les fromages sont fabriqués au lait cru et sont de type lactique.

Chaque matin, après la traite, le lait est mis dans un réfrigérateur pour être refroidi à 22°. Il subit ensuite une maturation pendant 2 H grâce à l'ajout de lactosérum (petit lait pris sur le caillé de la veille : 1%)

Le lait est ensuite mis en seaux pour le caillage avec apport de présure (2 gouttes/litre) à une température de 20 ° pendant 24 H.

Le moulage en faisselles est l'étape suivante, puis retournement et salage dans la même journée. Le fromage est ensuite démoulé, passe au séchoir et s'il n'est pas vendu, est mis à l'affinage. Cet affinage, dans une pièce fraîche et humide peut durer jusqu'à 60 à 80 jours.

Le fromage peut devenir bleu grâce à la présence et au développement d'un penicillium album (voisin du bleu du roquefort).

Pour obtenir une qualité et une régularité il nous faut maitriser la technique de fabrication, et respecter des règles d'hygiène. Le respect des températures et la propreté du local et des ustensiles en sont les principales.

La météo joue aussi un rôle dans la fabrication. Il est plus facile de réussir par vent du nord (faible hygrométrie).

La qualité sanitaire est vérifiée par des auto-contrôles avec recherche de germes pathogènes (staphylocoques, listeria, salmonelle).

Chaque année, les services vétérinaires visitent notre fromagerie et font des prélèvements pour analyse ; tout cela pour que vous puissiez apprécier tranquillement nos petits fromages.

Pour vous faire découvrir notre élevage et notre fromagerie, nous vous invitons, comme l'an passé, à nous rendre visite un samedi après-midi (début juin) ; la date vous sera transmise plus tard.

Merci de votre confiance.

Colette et Michel DESBOIS

PS. Pour les contrats de l'année à venir, nous restons sur les mêmes tarifs :

- 4,10 € pour le rouleau de 6 fromages
- 3,00 € pour la boîte de 6 faisselles