

BERGÈRE FROMAGÈRE

6 mois que la troupe est arrivée, 3 mois qu'elles sont au pré, 9 semaines que je les traite et quelques 900 fromages fabriqués !
On peut dire que l'aventure a vraiment commencé :)

C'EST EN FROMAGEANT QU'ON DEVIENT...

Chaque matin après la traite, le lait arrive en fromagerie à 20°C. Il estensemencé avec le petit lait de la veille puis emprésuré. Pas de ferments du commerce ! De quoi préserver la typicité de la flore de la ferme.

Après 24h de caillage, le lait devenu ferme est moulé, en format rond ou pavé ou bien mixé pour devenir fromage blanc. Puis, il est retourné 2 à 3 fois en 24h pour faciliter l'égouttage et lui donner sa forme.

Une fois démoulé, il est salé et "ressuie" en fromagerie 2 jours à 20°C pour que la croûte se développe. C'est en cave d'affinage, à 12°C et 80% d'humidité qu'il prendra son coulant avant de finir dans votre panier !

Mais la fabrication fermière est loin d'être standardisée : la température extérieure, l'humidité de l'air, l'alimentation des brebis, le nombre de fromages fabriqués... nombreux sont les facteurs qui entrent en jeu. Et j'apprends à chaque fabrication la magie de la fermentation.



LA FORCE DU COLLECTIF



L'installation agricole est loin d'être un long fleuve tranquille. Les aléas sont fréquents : une entorse de la cheville, une panne d'andaineur, une transhumance, un agneau malade ou le simple quotidien de la traite, la pose des parcs... La charge de travail et la pression se font sentir.

Mais ô combien cette installation est facilitée par la force du collectif présent à mes côtés : les coups de mains sont fréquents, les visites sont nombreuses, les relais pour les chantiers et la réparation d'outil sont si précieux.

MERCI POUR VOTRE SOUTIEN ET VOS ENCOURAGEMENTS !

CHANGEMENT DE PRÉ

La deuxième transhumance a eu lieu le vendredi 20 mai, grâce aux aides bergers Jean-François, Jean-Marc, Anne et ma chienne Meg ! Nous sommes désormais en "Pré Marie", un pré tout aussi magique, avec vue sur les falaises de Baulme. C'est le grand avantage de la traite mobile : changer de paysage. Ce sont de nouveaux oiseaux, de nouvelles odeurs, de nouvelles plantes qui nous accompagnent chaque jour à la traite.

Pour venir nous voir vers 18h : prendre le chemin blanc vers le centre équestre Galop Malain : Nous sommes au bout sur la droite!



POUR UN BRIN D'HERBE



Si élever des brebis c'est avant tout prendre soin d'elles par une présence et une observation quotidienne, le lien au végétal est aussi très fort : l'herbe est la base de l'alimentation de ces brebis plein air, de leur santé et de la lactation.

Élever c'est donc observer les stades de la plante pour adapter le pâturage aux besoins des brebis : les graminées épiées sont moins intéressantes, la présence de vesce, lotier ou trèfle est recherchée pour la production de lait. La clé est avant tout une prairie bien diversifiée !

Élever c'est aussi savoir faire les coins : la fauche a commencé ! Pour faire du bon foin il faut 5 jours de beau temps. Intervenir au bon moment pour que le foin sèche bien sans perdre sa qualité nutritive est un vrai savoir-faire que j'apprends un peu plus chaque saison.

AG DU GFA

Samedi 18 juin après midi, le GFA Champs Libre organise son assemblée générale au 30 rue de la gare. Le groupement foncier agricole a facilité cette installation par l'achat d'une partie du foncier que je pâture (15 ha environ) et bientôt peut-être de la bergerie et du hangar mutualisé. Ce sera l'occasion pour moi et mes collègues paysans d'échanger avec vous sur nos activités (entre autre). A très vite !

Contact :

Coline : 06 81 98 37 91 // coline.fa@hotmail.fr
27 rue gaudot 21 410 MALAIN