

Compte rendu visite chèvrerie du P'tit Ban Houé - le 6/6/21

Paul nous accueille à 16h comme prévu devant la chèvrerie.

On traverse l'échoppe, le magasin qui propose des produits de producteurs locaux (bière, savons, légumes, poterie et fromages bien sûr), et on entre dans l'étable.

Sur notre droite, un petit enclos où est installé le dernier né, arrivé il y a quelques jours seulement. Son cri est tout faible mais il est déjà vif et essaie de sortir de son enclos....



La plus jeune biquette



les biquettes de l'année

En face de nous à droite, les jeunes, 34 biquettes qui pour quelques unes sont nées sur place, et pour les autres ont été acquises auprès d'autres éleveurs quelques jours après leur naissance. Celles-là, Paul les a nourries au biberon.

Elles sont encore fragiles, elles vont rester bien à l'abri dans l'étable jusqu'à leur rencontre avec deux jeunes boucs....pour rejoindre le troupeau l'année prochaine.



chèvres du troupeau actuel

Les

En face, mais plus à gauche, les chèvres, une trentaine aussi, qui donnent actuellement le lait qui permet la production des fromages. Elles fournissent à elles seules entre 2 et 5 litres de lait par traite et par jour. Elles ont un accès libre à l'extérieur, mais aujourd'hui le temps est médiocre, elles semblent préférer rester à l'abri. Dans le troupeau, 3 races : la Lorraine avec sa robe mouchetée noire et blanche, la Saanen à poil blanc et l'Alpine,

robe brune. A l'avenir, Paul souhaite développer davantage son troupeau avec des Alpines qui sont à la fois robustes et bonnes productrices de lait. Et dehors, dans un enclos avec un abri, les 2 males reproducteurs, avec quelques chèvres de réforme, c'est à dire en fin de production, qui attendent de d'être adoptées dans un autre élevage

[photo ? en attente, j'ai sollicité Olivier]

Pour la traite, Paul dispose d'un banc de traite automatique qui accueille 12 chèvres en même temps. Elles s'installent chacune à sa place, avec à disposition des céréales dans la mangeoire (complément au foin et herbe qui représente la majeure partie de leur ration alimentaire).

Paul nous explique que la traite dure actuellement environ 45 mn, le matin et le soir, soit avec une trentaine de chèvres. Lorsqu'il aura développé son troupeau pour atteindre 60 chèvres, la durée de la traite s'allongera d'autant. La quantité de lait recueillie est plus importante le matin après le repos de la nuit, qu'en fin de journée.

On découvre le circuit du lait, dès son recueil au niveau des trayons, il est dirigé par un tuyau vers un tank où le lait est stocké et refroidi. Il est conservé à température basse. Chaque matin, le lait recueilli est mis dans une bassine, puis ensemencé avec le petit lait.



Le laboratoire pour la fabrication des fromages

Le lendemain, il est moulé, puis salé, affiné et aromatisé en fonction du résultat escompté.



Les fromages en cours d'affinage en chambre froide.

Pour les yaourts, après avoir amené le lait à 45°, Paul ajoute des ferments puis les met à l'étuve pour 6h.

Paul envisage de remplacer les pots de fromage blanc et faisselle en plastique par des pots en verre. Il faudrait alors qu'amapiens et amapiennes les ramènent à chaque distribution après consommation et lavage car cette acquisition représenterait un coût important.

A la fin de la visite, aux alentours de 18h, nous faisons une petite photo de groupe 😊. On est toutes et tous emplis de tout ce qu'on a appris et vu à cette occasion.

