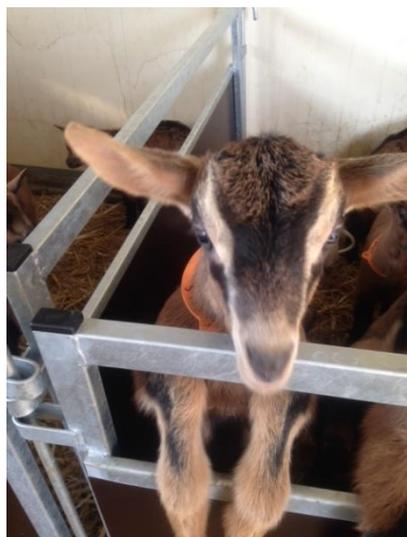


## Les chèvres et la feuille de chou - 2<sup>e</sup> édition mars 2022

### Nouvelles et actualités des chèvres de Toussacq

Les mises-bas ont officiellement commencé le 14 février. Smala et ses copines nous ont donné à ce jour 15 petits chevreaux et... 4 femelles ! On est encore loin de la parité, mais on compte sur les chèvres gestantes pour rectifier le tir. Les chèvres ont fait l'apprentissage de la traite et se prêtent plutôt bien au jeu malgré quelques petites incartades. La production de fromages a démarré fin février. Nous produisons une quinzaine de fromages tous les jours. Les stocks devraient être suffisants pour entamer les livraisons AMAP les semaines du 21 et 28 mars.



*La petite Tango, fille de Salsa et future laitière*

### La question du mois de nos Amapiens

#### **Quelle différence entre le lait du supermarché et le lait cru de chèvre proposé dans les contrats AMAP ?**

Le lait que l'on trouve en supermarché fait partie des produits les plus transformés qui soient. D'abord, il est traité thermiquement. C'est le fameux UHT pour « ultra haute température », soit 140 °C. Une telle chaleur élimine entièrement la flore naturelle du lait, ses bonnes bactéries, ses enzymes, ainsi que les éventuels pathogènes. C'est ce qui permet au produit sa si longue conservation (plusieurs mois contre quelques jours pour du lait cru). Puis, le lait est déphasé, c'est-à-dire qu'on sépare l'eau de la matière grasse. Le lait est ensuite reconstitué : les phases aqueuse et grasse sont à nouveau mélangées afin de garantir au consommateur un taux de matière grasse toujours équivalent et standardisé selon les trois catégories existantes (« écrémé », « demi-écrémé », « entier »). Enfin, pour éviter que la phase grasse, plus légère, ne flotte en surface, le lait subit un traitement supplémentaire appelé homogénéisation : il est propulsé à très grande vitesse à travers un filtre, ce qui provoque l'émulsion de ses gouttelettes.

A la ferme de Toussacq, le lait de nos chèvres ne subit... aucun traitement ! Nous comptons sur des pratiques d'hygiène rigoureuses, ainsi que sur les bonnes bactéries naturellement présentes dans le lait, pour tenir à distance les éventuels pathogènes. Conformément à la réglementation, nous faisons analyser quatre fois par an des échantillons de tous nos produits laitiers par un laboratoire spécialisé.

Contrairement au lait industriel, notre lait est un produit vivant, nourrissant, riche en bonnes bactéries favorables à notre flore digestive, et dont la crème flotte naturellement à la surface. Son taux de matière grasse varie au fil de l'année, tout comme ses arômes selon les saisons de pâturage et les espèces qui fleurissent nos prairies (trèfle, pissenlit, chardon, etc., donc les chèvres raffolent).

Comme c'est un lait biologique, il est garanti sans résidus médicamenteux ou antibiotiques.

En cuisine, le lait cru s'utilise exactement comme vous en avez l'habitude. Une exception tout de même si vous faites vos yaourts maison. Il faudra faire bouillir le lait cru avant, sans quoi les bactéries du lait risquent d'empêcher les bactéries à yaourt de se développer correctement. La concurrence serait trop rude !



*Les chevreaux 2022 : la zizanie en attendant les biberons*