

Nouvelles et actualités des chèvres de Toussacq

- ✧ Les mises bas se poursuivent (il ne reste qu'une chèvre gestante !). À l'heure actuelle, 11 petites femelles sont nées, toutes en pleine forme. Bienvenue à Tango, Tcha-tcha, Tetris, Tarocco et leurs sœurs.
- ✧ Fin mars, le troupeau a accueilli deux groupes d'enfants accompagnés de leurs assistantes maternelles. La visite était organisée par Clémence et Saturnin, de 1 001 Sillons. Les chèvres ont pu déguster les cueillettes des enfants (lierre, pissenlit, luzerne fraîche, etc.), profiter d'interludes musicaux, à l'accordéon et à la flûte, et de contes spécialement choisis dans le thème caprin. Les enfants ont goûté du lait frais, encore chaud, pendant la traite. Ils ont caressé les chèvres et les ont accompagnées jusqu'à la prairie. La matinée s'est conclue sur une dégustation de fromage et de merguez de chèvre. Les chèvres étaient ravies, les chevreaux surexcités, et les éleveurs heureux de ces rencontres !
- ✧ Niveau AMAP, 6 partenariats qui ont démarré fin mars et début avril sur les chapeaux de roue. Vous appréciez les fromages et vous nous le dites : merci de votre formidable soutien ! La production de fromages est encore assez limitée, de même que les choix d'affinage : plus de la moitié du lait quotidien va à l'alimentation des chevreaux. Les petits nés fin mars sont proches du sevrage. Les quantités de fromage devraient donc augmenter d'ici la fin du mois.

La question du mois de nos Amapiens

Peut-on vous rendre les bouteilles en verre/les pots de fromage frais ? Que faire des boîtes en carton ?

Pour le conditionnement du lait cru, nous avons fait le choix de bouteilles en verre, bien plus coûteuses, mais lavables et réutilisables, afin qu'elles puissent être remises en service quasi indéfiniment. Donc OUI, nous les reprenons volontiers (merci à vous de les rincer au préalable pour éviter les dépôts et moisissures difficiles à nettoyer).



Malheureusement, pour ce qui est des pots en plastique, la loi nous interdit de les laver et de les remettre en service. À l'heure actuelle, nous n'avons pas trouvé d'option plus satisfaisante. Nous vous encourageons à réutiliser les pots autant que possible et à leur inventer une deuxième vie, au jardin, sur une terrasse, au frigo, etc.

Les boîtes à fromage se composent d'une part, de carton, d'autre part, la fenêtre transparente n'est pas en plastique, mais en amidon de maïs. L'ensemble est donc compostable !

À terme, avec les AMAP qui le souhaitent, nous aimerions évoluer vers des livraisons en vrac, au moins pour les fromages. L'objectif serait de réduire nos déchets, mais aussi de nous éviter des frais importants.

Quelques idées de récup' !

L'idée « recette du placard » : LA CERVELLE DE CANUT, délicieuse spécialité lyonnaise

Sans cuisson — En trempette apéro, en entrée, sur du pain grillé, pour accompagner des grillades ou des légumes sautés...

- 1 faisselle égouttée ou 1 fromage blanc de chèvre (500 g)

Puis, selon ses goûts et ce qu'on a au frigo :

- Des fines herbes ciselées (ciboulette/ciboule/persil/coriandre
- /échalote/ail/oignon nouveau, etc.)
- Du jus de citron
- Du sel, du poivre
- Un filet d'huile d'olive ou de noix

