

# Les chèvres et la feuille de chou — 6<sup>e</sup> édition été 2022

## Nouvelles et actualités des chèvres de Toussacq

- Au mois d'août, nous avons mal anticipé la fermeture des quelques épiceries auxquelles nous fournissons du fromage. Nous nous sommes retrouvés avec d'importants surplus. Le démarrage de la fabrication des tommes nous a aidés à réguler la production. Cependant, beaucoup de fromages ont séché, d'où des assiettes aux affinages un peu moins variés. En ce début septembre, les stocks sont à nouveau raisonnables et nous vous proposons à nouveau des fromages plus frais et demi-secs. Ces fluctuations sont difficiles à maîtriser entièrement, mais nous savons que l'an prochain, il sera important de lancer les tommes plus tôt pour mieux nous adapter aux fermetures d'épiceries.
- Début septembre, le chantier de la chèvrerie reprend. Objectif : réception des travaux à la fin du mois. On y croit ! Les Amapiens ont été conviés à un premier chantier participatif autour de la conception de la salle de traite. S'en suivront d'autres chantiers importants : l'aménagement de l'aire paillée, la construction de la salle de traite, le grand nettoyage de fin de saison de la fromagerie, etc.
- Les animaux se portent bien, malgré quelques frayeurs au cours de l'été. Nous avons dû faire face à des symptômes inhabituels. Verdict de la vétérinaire : certaines chèvres souffrent de parasitisme. Les prairies s'avèrent être infestées, du fait de la présence de petits ruminants eux-mêmes atteints les années antérieures. Aujourd'hui, nous avons trouvé un médicament efficace et les animaux qui étaient malades sont guéris.
- Début septembre, Salsifis le bouc a fait son retour parmi son harem. Il prend sa tâche très à cœur et une dizaine de chèvres sont déjà gestantes.
- Enfin, Tournesol, petite femelle de 5 mois, a réussi en l'espace de quelques jours à arracher ses deux boucles d'identification (une coincée dans le filet électrique, et l'autre dans le râtelier, aïe !). Les ruminants d'élevage ont l'obligation d'être identifiés par deux boucles aux oreilles, ce que supportent mal certains animaux turbulents, curieux ou hypersensibles. La Confédération paysanne réclame depuis quelques années l'autorisation de remplacer les boucles par un marquage type tatouage. On espère pour Tournesol que la loi évoluera bientôt en ce sens. En attendant, une fois ses oreilles cicatrisées, elle devra à nouveau être percée...



### Recette de saison : la frittata courgette-oignon-chèvre (pour 4 personnes)

Pour l'omelette : 6 gros œufs, sel, poivre, huile d'olive

Pour la garniture : 2 courgettes, 1 oignon, 60 g de chèvre extra sec, olives grecques, huile d'olive, fines herbes de saison (basilic, coriandre, etc.)

- 1) Dans une poêle chaude, faites revenir les légumes à l'huile d'olive.
- 2) Dans un plat allant au four préalablement graissé, placez les légumes, puis recouvrez des œufs battus, salés, poivrés.
- 3) Faites cuire à four chaud (80 °C) pendant 25 minutes.
- 4) A la sortie du four, parsemez généreusement de copeaux de chèvre extra sec, de quelques olives grecques et des fines herbes de votre choix.

### Un dessert surprenant, simple et délicieux : la verrine gratinée pomme-chèvre

Remplir des moules à crème brûlée de compote de pommes. Déposer un morceau de chèvre sur le dessus. Gratiner au four. Servir tiède.

**ASTUCE !** Pour mieux profiter de vos fromages, pensez à les sortir du frigo une demi-heure avant consommation. C'est à température ambiante qu'ils révéleront tous leurs arômes et leur crémeux.