

# Les chèvres et la feuille de chou — 7<sup>e</sup> édition septembre 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.

La question des Amapiens : *Mais au fait, à quoi ressemblent vos journées ? Et comment on fait du fromage ?*

La réponse dans un roman-photo palpitant. Merci à Alexandra Serrano, photographe professionnelle, qui est venue en juillet nous observer dans notre quotidien.

Le matin, c'est d'abord petit déjeuner général, puis vient l'heure de la traite.



En fin de matinée, le lait arrive en fromagerie, où il est ensemencé (on y verse des ferments : du petit-lait des fromages de la veille), puis entreposé au frais. C'est le moment de la maturation. Les bactéries font le gros du boulot.



Après la traite, les chèvres sortent profiter des prairies.



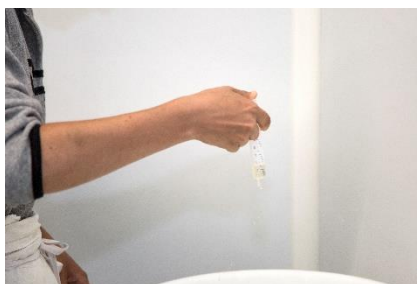


En début d'après-midi, la transformation se poursuit. Les fromages de la veille et de l'avant-veille sont retournés/démoulés/salés/entreposés à l'affinage.



On prépare les assiettes AMAP. On moule le caillé de la veille.

En milieu d'après-midi, on emprésure le lait de la traite du jour : on y verse quelques gouttes de présure, une enzyme qui fait gélifier le lait. S'en suit un temps de repos de 20 heures.



Enfin, les bestioles rentrent au bercail et la journée se conclue par le nourrissage du soir.

Très souvent, des imprévus viennent « pimenter » notre train-train quotidien. Une dispute entre chèvres qui tourne mal, une escapade dans le champ de luzerne, un contrôle de la DDPP, un tracteur qui ne démarre pas... et la liste est longue !

Et pendant ce temps, les cochons se la coulent douce au Spa de Toussacq. Heureusement qu'eux savent vivre.

