

Les chèvres et la feuille de chou — 8^e édition octobre-novembre 2022

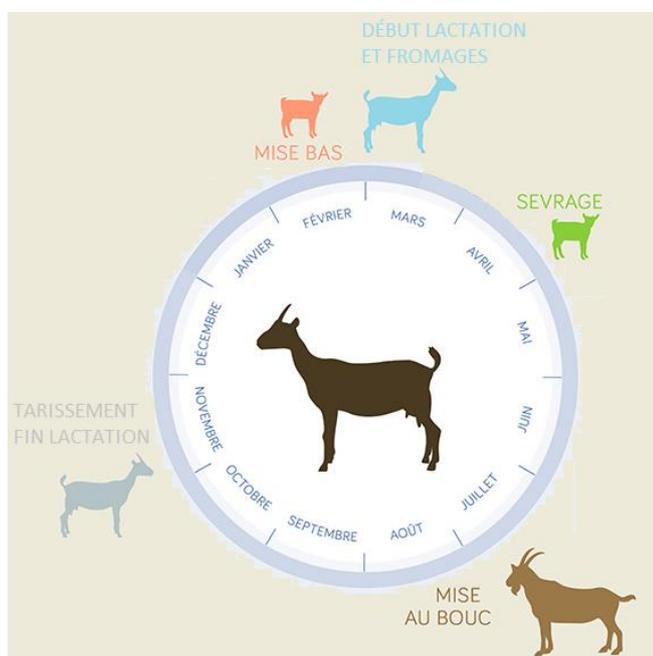
Nouvelles et actualités des chèvres de Toussacq

- Les dernières livraisons AMAP de l'année approchent ou sont déjà passées. Nous attendons tous avec délice le retour des fromages, courant mars 2023.
- Les chèvres vont pouvoir profiter d'une trêve hivernale bien méritée et consacrer leur énergie à la bonne croissance de leurs petits.
- Les éleveurs, eux, ont un programme très chargé cet hiver : aménagement de la nouvelle chèvrerie, création de la salle de traite, transfert des animaux, grand nettoyage de la fromagerie, etc. Vous serez prochainement conviés à différents chantiers participatifs, l'occasion pour ceux qui n'ont pas encore découvert la ferme et l'atelier caprin de venir faire un tour à Toussacq.
- En fromagerie, nous profitons des derniers litres de lait pour expérimenter un peu, dans l'espoir de vous proposer de nouveaux fromages l'année prochaine (feta, tomme moelleuse).
- Enfin, les chèvres redoublent de malice en cette fin d'année et inventent de nouvelles bêtises. Pourquoi attendre sagement derrière les clôtures électriques quand on peut sauter par-dessus ou se glisser dans les coins ? Les éleveurs ne se réjouissent que moyennement de toutes ces singeries.

La question des Amapiens : *Le lait de chèvre, c'est pas toute l'année ?*

Non ! On l'ignore encore trop souvent, mais au même titre que les fruits et légumes, les fromages de chèvre ont une saison. Même si nous sommes habitués à trouver du fromage de chèvre frais toute l'année en supermarché, il y a bel et bien une saisonnalité pour le fromage de chèvre. En cycle naturel, la gestation de la chèvre a lieu pendant l'hiver. Le chevreau naît à la fin de l'hiver, ce qui déclenche la production de lait entre le printemps et l'été.

Mais alors, comment font les industriels ou certains élevages pour nous proposer du chèvre toute l'année ?



En hiver, les élevages qui respectent le cycle naturel de la chèvre, comme le nôtre, ne produisent pas de lait. Ils stoppent donc la production des fromages frais. Toutefois, certains élevages pratiquent ce que l'on appelle le « désaisonnement ». C'est cette pratique qui permet de proposer du fromage de chèvre frais toute l'année. Le désaisonnement consiste à mettre des chèvres à la reproduction en dehors de la période naturelle via différentes techniques (éponges hormonales, modification de la luminosité). L'objectif est que la chèvre mette bas son chevreau en octobre et produise donc du lait en hiver.

Et si je veux absolument mettre du chèvre sur mon plateau de fromages de Noël ?

Certains fromages de chèvre peuvent se déguster l'hiver tout en respectant le cycle naturel de reproduction des chèvres. Ce sont les fromages avec un affinage de plusieurs mois, comme les tommes, la feta, la raclette de chèvre, etc.

Recette de saison : salade d'hiver

Pour la vinaigrette : 1/3 de vinaigre à l'échalote, 1/3 d'huile d'olive, 1/3 d'huile de noix, 1 c à c de moutarde, sel, poivre

Pour la salade : de la mâche, des endives, des cerneaux de noix, des pommes ou poires au sirop en tranches fines, du fenouil émincé très finement et une belle tranche de pain grillé recouverte de la terrine de chevreau de votre choix (puisque ce n'est plus la saison du chèvre !)

