

# CDD À LA CHEVRE'RIT D'AMANDINE

Amy PHILLY



## Présentation de l'exploitation

Actuellement en Bourgogne, j'ai signé mon premier contrat fin septembre après ma formation en fromagerie. Je suis embauchée pour remplacer la chef d'exploitation Amandine qui s'est installée il y a 7 ans. Son mari s'est installé à son tour sur l'exploitation l'année dernière pour soutenir Amandine tant la charge de travail est importante.

"Partis de rien", ils achètent un terrain de 2 hectares il y a 7 ans. Ils y construisent leur maison, un tunnel d'élevage (pour loger les chèvres!) ainsi que leur fromagerie et un espace de stockage. Les investissements se font petit à petit : parcelle, agrandissement pour les chevrettes, silo, lave-vaisselle, tank ...

Aujourd'hui les 70 chèvres laitières et les 20 chevrettes disposent de 2 hectares de pré supplémentaires. Amandine et Stéphane ne produisent pas de fourrages mais achètent de la luzerne du Jura: ils privilégient ainsi la qualité de l'alimentation par rapport à la production locale, bas de gamme. Au pic de lactation, les chèvres produisent presque 300L de lait par jour soit environ 4L par chèvre ! Ils transforment ainsi le lait en 14 produits : crottins frais, demi-secs, demi-secs bleu et secs, des crottin aromatisés, des petits bouchons, des pyramides cendrées, de la tomme, des petits suisses, des yaourts, des crèmes au chocolat, du fromage blanc, du fromage blanc battu... mais aussi des savons et des caramels au lait de leurs chèvres ! A cela s'ajoutent de nombreux produits locaux comme de la farine de blé, de l'huile, du vin, du sirop, du miel, de la confiture ...

Jusqu'à la fin de la lactation, courant décembre, je remplace donc Amandine qui prend un congé maternité. Je travaille du mardi au samedi, sans compter mes heures ! J'ai aussi "gardé" l'exploitation pendant une semaine, seule. Et tout s'est parfaitement déroulé ! Suivez le programme !

Retrouvez ma story Instagram sur le site !

“

*On te remercie parce que c'est la première fois que lorsque l'on rentre de vacances on n'a pas plus de boulot que d'habitude ! Les fromages sont beaux et l'hygiène c'est nickel !*



# Je suis Full !

## 6H30 8H30 -> La traite

6h30 - 8h30 : A mon arrivée, je réveille gentiment les copines en leur allumant la lumière. Les yeux sont encore fermés sauf pour les chevrettes qui sont déjà en train de courir partout. Je prépare ma salle de traite puis je file les chercher. Je veille à ce que tout le monde "passe aux toilettes" avant la traite, sinon ça risque de me tomber sur la tête !

La salle de traite dispose de 2 quais de 10 places. Je peux donc faire monter 20 chèvres pour un tour. En ce moment elles sont 63 (certaines sont "parties à la réforme = BOUCHERIE) donc je fais 3 passages à 20 et un dernier avec les 3 dernières, qui sont très souvent les mêmes !!

Le lait part directement dans le tank (citerne d'environ 300L pour recueillir le lait!) situé en fromagerie. Une fois qu'elles sont toutes passées à la traite et rentrées, je lance le nettoyage de la machine à traire et nettoie ma salle de traite. Pendant ce temps-là, le lait refroidi dans le tank. A 8h30, je sers le premier repas de ces dames et je file en fromagerie !



## 8h30 - 12H30 -> Je transforme

1) Première chose, je m'occupe du lait. Aprèsensemencement et empresurage, je verse environ 120L le matin et 70L de lait le soir dans un bac. Je nettoie mon tank pour la traite suivante !

2) Je demoule et je sale les crottins frais fabriqués la veille.

3) Je prépare le caillé de la traite de la veille à égoutter. Je le mets dans des caisses pour que le petit lait s'égoutte pendant environ 45 minutes.

4) Pendant ce temps là, je prépare le magasin qui doit être ouvert pour 10H. Je m'occupe des clients, je commence la vaisselle puis je m'occupe des crottins frais de la veille qui sont en phase de ressuyage : je "dépaille". J'enlève le paillon sur lequel les crottins reposent et je les retourne. Sans le paillon, à cette phase de fabrication, ils passent au travers de la grille ! Ces crottins passent ensuite au séchoir.

5) Je moule les fabrications du jour: environ 200 crottins et en fonction du jour des pyramides, des tommes, des produits frais comme les yaourts ou des petits suisses etc.

6) Parallèlement, Stéphane prépare les commandes et se charge de retourner les échelles de fromages du séchoir et du haloir. Il gère l'affinage.

7) La boutique ferme à midi et une fois la vaisselle terminée, je peux faire une pause jusqu'à 16H.

## 16H - 19H -> La Traite et la boutique

1) Je me charge de la traite du soir de 16h à 17h30; le soir il y a moins de lait alors je gagne un peu de temps !

2) La boutique ouvre à 17h30 ! Pile Poil ! Je m'occupe de récupérer le lait, comme le matin. Je retourne les crottins moulé le matin même et je sale la première face. Et parallèlement je m'occupe des clients ! La boutique ferme à 19h et la journée est terminée. Chaque jour je recommence et j'adore ça !

