

# Amony à la Chèvrerie des Brosses

NEWSLETTER 10 | SEPTEMBRE 2020



## UNE "GROSSE" EXPLOITATION

Précédemment, j'étais chez Marion avec ses 38 chèvres laitières. A la Brosse, il y en a **180**, c'est énoooooorme ! Effectivement, ce n'est rien comparé aux exploitations de 1000 chèvres des Deux-Sèvres... En revanche, côté élevage, le travail est identique peu importe le nombre de chèvres: on nourrit les animaux, on fait la traite 2 fois par jour et on dispense les soins nécessaires aux chèvres. Mais rien que la distribution du foin, quand c'est pour 180 ... ça fait les bras ! Du coup, maintenant j'ai de sacrés biscotos. La gestion du troupeau est bien plus drastique aussi. Des lots sont créés comme suit: un premier lot de 110 chèvres (car 110 places aux cornadis), un lot de chèvres cornues (elles sont "vilaines" et "font la guerre" aux chèvres écornées qui sont dorénavant sans défense) et enfin un lot d'une vingtaine de chèvres qui sont au bouc ! Fin août, les premières chèvres sont mises à part dans un enclos avec 3 boucs. Tous les 15 jours, un nouveau lot est créé. Ce sont des "**mises-bas désaisonnées**" : en effet, si tout se passe bien, cela permet d'étaler dans le temps les naissances et d'avoir du lait même vers la fin de l'année. Sinon on met tout le monde au bouc, c'est lui qui vient dans l'enclos des chèvres. En deux mois maximum toutes les naissances ont eut lieu et toutes les chèvres donneront leur lait à peu près en même temps. A l'éleveur de choisir son mode de fonctionnement.



## 3 minutes à la Brosse

L'alimentation, Les chevrettes, les chèvres, le curage, la traite et la fromagerie !



# Organisation à 180 ?

A 6h, il faut distribuer le foin. Ensuite, la traite commence vers 6h30. Il faut compter 1 heure 30 pour traire l'ensemble des chèvres et 30 min pour faire tout le nettoyage (salle de traite et machine à traire). Ensuite, il faut distribuer les granulés et la ration de maïs et nettoyer la chèvrerie, c'est à dire passer le balai dans les couloirs. On laisse les chèvres ruminer jusqu'à la traite suivante, à 17h. En fonction des besoins, on prépare les seaux de granulés et maïs pour 3 jours. On va chercher des bottes de foin ou de paille avec le tracteur. J'adore conduire le tracteur mais je ne suis pas opérationnelle pour attraper les bottes dans le hangar, ou bien il ne faut pas être pressé ... On reboucle les chèvres qui perdent leur "boucles d'oreille", et on s'occupe aussi des derniers jeunes chevreaux qui sont nourris à la louve. Côté élevage, vers midi le travail est terminé. Sur l'exploitation, il y a 1 salarié chevrier ainsi qu'une apprentie. En fromagerie, 2 salariées commencent la transformation de 8h à 12h puis 16h à 19h, préparent les marchés et les commandes et assurent la vente à la ferme ! Le chef d'exploitation gère l'administratif, la prise de commandes, les marchés et tourne sur les postes en fonction des congés. **Embaucher des salariés lui permet de se dégager du temps libre.**



## LA FROMAGERIE

Les travaux en fromagerie sont identiques peu importe le nombre de chèvres. Ce qui change ce sont les technologies réalisées. Chez Marion et à la Brosse, ils ne réalisent que des fromages lactiques comme ci-contre. Ils utilisent le caillé pour réaliser toute leur gamme de fromage: bouchons apéro, fromages frais, bûche, aromatisés etc.

Une chose diffère sur cette exploitation. A la Brosse on fait des crottins de Chavignol. C'est une AOP, il faut donc respecter un certain cahier des charges.

## LE CROTTIN DE CHAVIGNOL

Les « Crottins de Chavignol » ou « Chavignols » sont des fromages obtenus par coagulation lactique du lait de chèvre entier et cru, avec addition d'une faible quantité de présure. Il a une croûte fine ivoire avec ou sans moisissures blanches ou bleues allant jusqu'à un stade plus foncé voire marron pour des fromages dits « repassés » : le fromage repassé étant un fromage bleu affiné en atmosphère confinée lui conférant son caractère moelleux. Il a une forme de cylindre plat très légèrement bombé à la périphérie. Le poids en sortie d'entreprise est compris entre 60 g et 90 g.

Il faut aussi un troupeau spécifique ! Il doit être uniquement composé de chèvres Alpines (les marrons). Si elles ne pâturent pas, comme à la Brosse, il faut une surface d'aire paillée d'au moins 2m<sup>2</sup> par chèvre. De plus, le fourrage est la base alimentaire du troupeau. Il doit être produit à 75% dans la zone AOP Chavignol.

Concernant la fabrication du fromage, il faut retenir qu'une fois que le lait a caillé, le pré-égouttage sur toile est obligatoire. De plus, une phase d'affinage de 10 jours à compter du jour de moulage est obligatoire pour porter l'appellation !

