

# IMMERSION À LA CHÈVRENERIE DE CHEUGNY

*15 jours chez Marion ! Rappelez-vous, la première visite c'était ici.*



## Marion, l'exception !

### UNE CHEF D'ENTREPRISE AUDACIEUSE

En février, je me rendais chez Marion pour lui demander de me recevoir sur son exploitation, après recommandation par la Chambre d'Agriculture. Suite aux rebondissements du Covid, je commence mon stage en juillet, impatiente. Je reviendrai sur le savoir qu'elle m'a transmis, à la fois sur la partie élevage, puis sur la partie fromagerie.

### POURQUOI CHEZ MARION ?

Marion gère son entreprise seule, d'une main de maître. Riche d'une expérience de 10 ans en tant que chevrrière, elle s'installe à son compte en 2007 sur la même exploitation que son oncle, éleveur bovin charolais. Ses journées sont bien chargées car en plus de son travail, elle doit gérer sa vie de famille. Pour ne rien simplifier, la chèvrerie se situe à 12 km de son domicile. L'exploitation tourne depuis 13 ans, et les clients son toujours aussi fidèles.

Son exploitation représente le projet de mes rêves: cheptel à taille humaine avec transformation fromagère mais aussi de nombreux produits dérivés.

POUR REVOIR EN VIDEO  
QUELQUES MOMENTS DU  
STAGE :



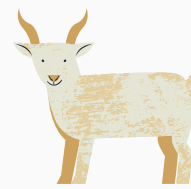
*Coeur de  
Chèvre 2.0*

PROJET AGRICOLE



# L'élevage

## GESTION DU TROUPEAU



Marion passe dire bonjour à ses chèvres et jette un premier coup d'oeil pour vérifier que tout le monde va bien ! Ensuite vient la traite. Marion possède une salle de traite performante pour le nombre de chèvres à traire: elle possède 8 postes de traite, pour environ 3 chèvres par poste. Elle a 22 chèvres qui montent sur les 2 quais (2x11), il lui suffit donc de deux passages pour traire l'ensemble de ses chèvres !

Ensuite, vient le ménage de la salle de traite et de sa machine à traire. C'est un protocole très précis: on passe le balais puis on nettoie la machine avec de l'eau et quelques produits (acide / base) matin et soir ! La machine à traire qu'elle utilise n'a pas de programmateur, elle gère donc tous les cycles de nettoyage. Pendant 10 min elle court entre la salle de traite et la salle du tank à lait pour nettoyer la machine.

Elle récupère les eaux de nettoyage de la machine à traire pour nettoyer les sols puis l'eau froide pour arroser ses courgettes, rien ne se perd.

"Avec toute l'eau qu'on gaspille en fromagerie, je suis contente de pouvoir réutiliser mon eau de nettoyage!"

Après les travaux en fromagerie, elle fait le pansage de ses chèvres : soins si nécessaire (nettoyage des abcès caséux = grosse boule suintante à désinfecter par exemple). Elle tend l'oreille à chaque instant. Si une chèvre bêle, c'est qu'il y a un soucis !

### A QUOI RESSEMBLE UNE JOURNÉE TYPE ?

Les tâches étant identiques le matin et le soir, je me contenterais de vous décrire une matinée type à la ferme.

*\*Une chèvre au cornadi*



*Illustration de mes propos avec la vidéo !*



**100**

### BOUCLAGE

La bouclage des animaux est obligatoire passés les 6 mois du chevreau. Marion avait deux petites chevrettes angoras à boucler. Elle applique une pommade "anesthésiante" sur chaque oreille et CLAC! BEEEEEEH pour chaque oreille et c'est fini ...



### TRAITE

Ce n'est pas si simple que ça ! Lorsque les chèvres montent sur le quai, il faut s'assurer qu'elles aient toutes prises place au cornadi\*. Elles ont une place avec une auge remplie de granulés et peuvent manger pendant la traite. Elles sont donc maintenues à une place et ne peuvent plus naviguer sur le quai de traite. Ensuite, on branche les manchons trayeurs sur les trayons de la chèvre ! Le travail se fait quasiment tout seul, il faut simplement débrancher les manchons lorsque le lait ne coule plus. Il y a un petit passage transparent par lequel on peut le vérifier. Une fois que toutes les chèvres sont passées à la traite, on "trempe": grâce à un petit entonnoir relié à un produit, on nettoie les trayons un par un de chaque chèvre. La traite est finie ! Ouverture des cornadis et des portes, tout le monde descend ! Chez Marion, on répète cette opération deux fois car elle a 38 chèvres et 22 places pour chaque passage. Pour encore plus d'infos, [ici](#) !

## Matinée Type

- **8H30** Vérification de l'eau des boucs qui sont dans un parc à part. Je remplis et change l'eau chaque matin. Les chèvres ont un abreuvoir automatique.

- Si nécessaire, je paille l'aire des chèvres. L'espace de vie = la litière, doit être propre !

- Je nourris les chèvres avec du foin. Je mets les refus (\* ce que la chèvre ne veut plus manger!) des chèvres laitières pour les chèvres angoras et je charge le couloir d'alimentation des laitières. Comme les chèvres angoras ne produisent pas de lait, il n'est pas nécessaire que leur alimentation en foin soit aussi riche que les laitières.

- Parallèlement Marion commence la traite. Je la rejoins donc pour le deuxième et dernier passage.

L'ordre des chèvres est toujours le même. Ainsi, les plus autoritaires et dictatrices montent les premières. Les dernières sont les vieilles et les "plus fragiles". On retrouve Luciole qui a du mal à marcher et aussi Blanchette, sa meilleure laitière de plus de 10 ans, qu'il faut finir de traire à la main ! Pas évident de faire la traite avec ces chèvres-là...

- **9H30** Sortie des chèvres en pâture. Il fait très chaud donc elles ne sortent que le matin. Les champs sont jaunes, très secs, il n'y a rien à manger pour les biquettes mais au moins elles prennent un peu l'air.

- **9H45** Nettoyage de la salle de traite et de la machine à traire.

- **10H** Travaux en fromagerie

- **11H30** Retour des chèvres dans le bâtiment. Distribution du maïs dans le couloir et du foin pour qu'elles puissent ruminer en attendant la traite du soir.



### DROGUER

Pendant la deuxième semaine, Marion m'a fait faire une cure de vitamines à ses chèvres. Avec une seringue à droguer, je leur donne une petite dose de "jus d'orange". Il suffit de mettre la seringue dans la bouche et le tour est joué. Evidemment, je bloque les chèvres au cornadi pour n'oublier personne. L'opération est à répéter tous les jours pendant 1 semaine !



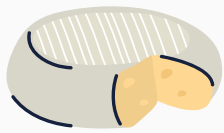
### CHEPTEL

Parmi les 38 chèvres laitières on trouve majoritairement des chèvres alpines (marrons) mais aussi quelques Saneen (blanches). Marion garde le plus longtemps possible ses chèvres. On trouve donc des vieilles de 12 ans et aussi des malades. Pour elle, pas question d'emmener les chèvres à la boucherie si elles ont un trayon de travers ou si elles ne sont pas assez rapide à la traite. Tout le monde reste jusqu'au bout.



### CURAGE

4 à 5 fois par an, il est nécessaire de retirer tout le fumier et de repailler l'aire de repos avec de la paille propre. Durant un après-midi nous avons curé avec Marion ! Son bâtiment est petit, elle ne peut donc pas faire passer de tracteur mais elle fait venir un bobcat pour l'occasion ! (Voir la Vidéo !)



# La Fromagerie

## FABRICATION ARTISANALE

Marion produit des fromages de chèvre quotidiennement et vend également de nombreux produits dérivés. Son exploitation est idéalement située puisque cela lui permet de ne faire que de la vente directe et quelques livraisons aux restaurants. La boutique est ouverte le mardi, vendredi et samedi, le matin et en fin d'après-midi uniquement ! Et cela suffit pour que son activité soit rentable.

Marion a choisi de diversifier ses produits pour satisfaire ses clients. Elle met en vente ses fromages: frais, demi-sec et affinés mais aussi des fromages aromatisés, des tomes, du caillé, du lait, des bûches et des bouchons apéritifs ! Elle propose aussi des gougères au fromage de chèvre et des tourtes transformées par une boulangère qui lui livre ces produits là une fois par semaine.

Elle vend également du pâté, des saucisses et des merguez fabriqués à partir de la viande de ses propres chevreux et des savons au lait de ses chèvres.

Aussi, ses chèvres angoras lui permettent de produire de la laine, recoltée par une coopérative qui se charge de la transformer. C'est pourquoi, on trouve aussi à la boutique des pelotes de laine, des chaussettes, des bonnets, des plaids ...

Souvent, les habitués lui apportent le café et parfois même les croissants ! La boutique est très conviviale, cependant il faut gérer la partie commerciale et la fabrication des fromages en parallèle !

Ci-dessous, je vous présente les étapes de fabrication du fromage; travaux que nous réalisons principalement le matin en fromagerie.

## Etapes de Fabrication du crottin de Chèvre

**1) Fabrication du caillé :** après la traite, Marion transfère son lait dans de grands bacs. Le lait de chèvre ne caille pas tout seul contrairement au lait de vache ! Pour cailler, Marion utilise de la présure naturelle: enzymes issus de la caillette (estomac) des chevreux. Elle ajoute du petit lait, en tant que ferment lactique, récupéré dans les bacs de lait de la veille. Elle le laisse reposer 24H à 36H.

**2) Moulage direct :** avec un verre doseur, on verse le caillé dans les "blocs-moules" qui permettent la fabrication de 40 crottins d'un coup. Marion fabrique quotidiennement 6 "blocs-moules" de crottins par jour.

**3) Ressuyage:** on attend 24H que le fromage s'égoutte complètement. Le petit lait disparaît. C'est après le ressuyage que l'on peut démouler les fromages.

**4) Salage:** on sale les fromages ! Le matin d'un côté puis le soir on les retourne et on sale à nouveau l'autre côté. Jusque là, l'ensemble des étapes sont réalisées dans la salle de fabrication qui est maintenue à environ 20°.

5) Pour l'étape suivante, l'**affinage**, on dispose les fromages dans le **hâloir**: pièce maintenue à 11° pour "faire sécher" les fromages. C'est à ce moment là qu'ils vont devenir plus secs voire bleus ! Selon le temps d'affinage on trouve différents fromages: les frais qui sont fabriqués le jour même puis les demi-secs qui ont quelques jours d'affinage. Ensuite, les bleutés, les bleus, les très secs et les repassés qui ont 2 mois d'affinage derrière eux !

6) Il ne faut pas oublier de retourner les fromages "régulièrement" dans le **hâloir** afin que le fromage soit homogène. Les fromages sont prêts à la vente.



*La traite !*