

www.marchenomade.fr



Fromages et produits laitiers de chèvres

## Fiche Producteur



La chèvrerie de Saint-Adrien

Karine Jégou



Karine est une touche à tout, elle a plusieurs cordes à son arc, mais c'est à ses premiers amours qu'elle a voulu revenir. Titulaire d'un BPREA en production animale acquis en 2009, Karine met de côté son projet d'installation en agro-tourisme équin et lors de la découverte en 2018 de la ferme où elle est installée, elle décide d'élever des chèvres. « J'aime le côté indépendant de la chèvre » aime à dire Karine. Juin 2019, elle acquiert la ferme et se forme à la transformation fromagère en Ardèche. Depuis elle vit dans sa caravane (en attendant la rénovation de sa maison), au plus près de ses poitevines, qu'elle aime chérir et surveiller tout en ayant sans cesse des idées de recettes en tête.



### Si tu étais...

Un Animal : **Le Phoenix**, car il renaît toujours de ses cendres, c'est ce qui caractérise le parcours professionnel de Karine.

Une Plante : **Le lierre**, car il est hyper coriace et il en existe diverses variétés magnifiques. Le fait également qu'il pousse à volonté vers le ciel, et qu'il a toujours envie d'aller plus haut et plus loin.

Un personnage de fiction : **Calamity Jane**, pour le côté farwest, je rêvais de naître dans le Montana, de garder des vaches avec mes chevaux, d'avoir des flingues. J'ai grandi avec mes deux grands-pères, à regarder la dernière séance d'Eddy Mitchell.

Un livre, un film : La saga « **le seigneur des anneaux** », c'est magique, féérique et merveilleux. J'adorais attendre la fin de l'année pour découvrir le nouvel opus. J'ai adoré le livre et je n'ai pas été déçu par le film, les images sont tellement belles, et il y a une vraie recherche dans la mise en scène.

Une Chanson : « **Les cavaliers** » de Luis Mariano, quand j'étais gamine j'avais une vraie passion pour Luis Mariano vers 12-13 ans. J'étais à l'époque au conservatoire de Versailles et l'opérette était une passerelle entre le classique et la variété. Je faisais du violon, du piano et du chant au conservatoire. Mon cœur balance avec « My Fair Lady »

Une célébrité : **Alienor d'Aquitaine**, une femme fantastique du Moyen âge avec une personnalité forte qui tenait tête aux hommes. Cela doit être en lien avec ma personnalité.

Un plat : La Tartiflette, ou les tomates farcies de ma grand-mère.

Un Dessert : La forêt Noire, avec les cerises au kirch, ma grand-mère en faisait quand j'étais petite. Ma grand-mère m'a donné l'amour de la cuisine.





### **L'élevage de chèvres : respecter le cycle des animaux**

Les chèvres ont un cycle que Karine respecte. Les caprins donnent du lait de 10 mois de l'année, le pic de lactation étant à l'été où les 46 chèvres donnent 70 L de lait par journée, l'hiver le volume descend à moins de 20 L. Dès septembre (le 28 cette année), les deux boucs du troupeau sont intégrés au troupeau afin de provoquer les chaleurs des chèvres (10 jours), et entamer le processus de reproduction. La durée de gestation dure 5 mois et en mars les premières mises-bas ont lieu. Certaines chevrettes sont intégrées dans le troupeau et un autre cycle commence pour les poitevines.

### **Portrait de la Poitevine**

La Poitevine de la chèvrerie est une race qui est originaire des Deux-Sèvres (deux chèvres, ah ah !!) en Vendée. Cette race donne moins de lait qu'une alpine (2L/jour, alpine donne 7 L/jour). Son lait est de qualité et a un fort taux de caséine, ce qui est important pour la transformation. Son goût est également plus doux et crémeux. La difficulté pour Karine a été de constituer un troupeau car la filière poitevine est en voie de sauvegarde et de ce fait les individus avec un bon potentiel productif sont rares. Son troupeau arrivé en 2019 a connu quelques problèmes en début de production, la crise du Covid ayant rajouté son lot de soucis. La poitevine est câline et a du caractère, qualités appréciées par Karine.



### **Le renouvellement du troupeau...**

Les chèvres mettent bas en mars, en moyenne deux petits par mère. Les nouveau-nés sont des chevreaux ou des chevrettes. En 2019, sur 77 petits 42 étaient des femelles et 35 des mâles. Les chevreaux sont vendus à des particuliers au lieu de les vendre à la filière viande (choix de Karine). En ce qui concerne les chevrettes, l'éleveuse doit effectuer un tri afin de garder celles qui pourront intégrer le troupeau et c'est là qu'est la difficulté. Les chevrettes doivent être suffisamment vaillantes pour qu'à 8 mois elles puissent effectuer leur première reproduction (Un poids de 30 kg est préconisé pour supporter cette épreuve). Ensuite, il faut se mesurer aux autres chèvres et se faire sa place. Karine a gardé 9 chevrettes sur les 42 en 2021, ce qui est suffisant pour pallier aux risques et aux accidents qui peuvent arriver dans un troupeau. Chez elle, les plus âgées resteront le plus longtemps possible une seule est partie en réforme, car elle avait des mammites à répétition elle avait 8 ans.



### **Mais que mange la chèvre ?**

La chèvre est comme la vache, elle est polygastrique. A sa naissance, pourtant elle a une poche plus développée « la caillette », dans laquelle est secrétée la chymosine (qui sert à fabriquer la présure :élément ajouté au lait pour obtenir le caillé). Ensuite, la caillette régresse lors du sevrage, son alimentation passe progressivement vers l'herbe et le foin. La panse se développe pour digérer le fourrage, la chèvre est une ruminante, les boulettes d'herbe remontent via le bonnet pour être triturées par les molaires. La bouillie constituée passe ensuite dans le feuillet aux nombreux plis, puis dans le rumen. Les chèvres sont de mars à octobre dehors à se délecter d'herbe fraîche, du foin est donné dans la stabulation ainsi que des céréales et de la féverole Bio pour l'énergie. Des minéraux sous forme de blocs de sel sont également à leur disposition.



### La mammite...une réaction inflammatoire redoutée

L'installation de Karine comme celle de nombreux éleveurs, est souvent compliquée par quelques soucis. Le troupeau est stressé, il arrive dans un nouvel environnement, le matériel de traite n'est pas bien réglé etc....La mammite est une maladie qui infecte la mamelle par le biais d'agents pathogènes. La chèvre est donc isolée et son lait ne peut pas être incorporé au reste du bac. La difficulté en bio, est que le nombre de traitements est limité et donc le meilleur des traitements est préventif via des huiles essentielles, des onguents à base de plantes qui sont appliquées sur les mamelles si besoin. Une litière fraîche (paillage journalier) est également gage de bon état sanitaire pour protéger la mamelle de cette maladie.



### La transformation fromagère...

Le lait de la traite du soir et celui du matin suivant sont mélangés dans une pièce à température de 20°C. La présure est ajoutée afin de provoquer le caillage du lait, il est nécessaire d'attendre 24h00 pour qu'il se forme. Des ferments sont également ajoutés pour constituer la croûte du fromage. Le caillé est ensuite versé dans des moules de taille différentes afin de former les divers fromages ou produits laitiers et reste une journée à s'égoutter sur la table d'égouttage. Après cette phase, le fromage est placé sur des paillasses à nouveau une journée à sécher. Une fine couche de géotricum se forme alors. Ensuite, le fromage est séché dans une chambre ventilée pour assurer un bon affinage. Seuls les fromages destinés à être enrobés restent dans la pièce principale afin que la croûte fraîche adhère les différents condiments (espelette, fleurs, fenugrec...). Le fromage frais et les faisselles sont constitués à la phase de moulage, le caillé est mis dans des petits pots et légèrement égoutté, il peut aussi être battu pour faire le fromage blanc.

Le laboratoire de transformation est nettoyé avec des produits non agressifs afin de garder une flore bactérienne sur les parois, flore utile et indispensable pour la transformation.



le caillé



le moulage



remplissage des moules



le caillé sera battu fromage blanc



le retournement des moules



les crottins



les bouchons



l'enrobage

### Un peu de transparence...s'il vous plaît !!!

- 🌱 Les céréales, féveroles Bio : Euredenn (souhait d'être indépendante à l'avenir)
  - 🌱 Paille prise chez des voisins
- 🌱 Onguents, Huiles essentielles : Comptoir des plantes, <https://comptoirdesplantes.com/>
  - 🌱 Le fumier retourne à la terre (épanché au printemps= engrais organique),
    - 🌱 Matériel agricole acheté pour être indépendante
    - 🌱 Semences prairies, minéraux : Approbio breizh
    - 🌱 Ventes à la ferme, en Biocoop et sur Marché Nomade