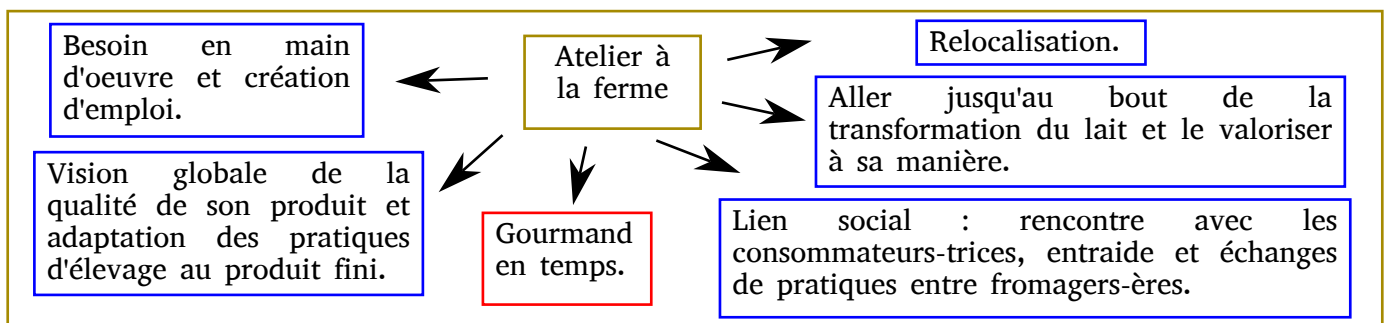




Atelier de transformation fromagère à la ferme Du tout local pour une plus grande autonomie

Tout atelier de transformation à la ferme donne une plus-value qui permet d'améliorer le revenu et ainsi de rendre une petite ferme économiquement viable. Si les éleveur-euses caprins sont depuis longtemps sur ce type de structure, les éleveur-euses ovins et bovins choisissent de plus en plus ce mode de valorisation qu'ils-elles ne trouvent plus par ailleurs (industrie, coopérative). La transformation permet à l'éleveur-euse de se réapproprier la valorisation de la matière première produite par ses animaux et de réduire le nombre d'animaux dans le cas de la transformation fromagère. Les ateliers de transformation assurent un revenu au paysan ou à la paysanne tout en permettant de rémunérer la main d'oeuvre nécessaire à l'augmentation du temps de travail. Par la transformation à la ferme et la commercialisation au niveau local et en circuit court, la relocalisation peut être un élément de réponse pour une meilleure rémunération des éleveur-euses.



S'approprier la valorisation du lait

Pouvoir vivre d'une production modeste.

Pouvoir installer des jeunes :

- moins gourmand en foncier et en bâtiment
- plus exigeant en main d'oeuvre.

Cela permet de faire vivre plus de personnes sur une petite surface.

"Nous avons trois temps plein avec 50 chèvres et une fromagerie. C'est beaucoup plus confortable niveau temps, on avait des semaines de 35h chacun!" Véronique Dubourg

Aller jusqu'au bout du processus de transformation, c'est être plus attentif à l'état de santé du troupeau

En fromagerie la qualité du lait est essentielle, surtout lorsque l'on travaille avec du lait cru. Le moindre problème chez les animaux engendre une baisse de production ou un changement de la qualité du lait et les fromages en gardent la trace. L'alimentation des animaux peut être ajustée (minéraux, vitamines, balance protéines-lipides) et les soins doivent être plus approfondis*.

"On peut anticiper sur des maladies dont les animaux n'ont pas encore les symptômes visibles à l'oeil." Véronique Dubourg



Un atelier de transformation fromagère à la ferme

Du tout local pour une plus grande autonomie

La transformation fromagère est gourmande en eau et en énergie mais des pratiques économes existent. Cette fiche présente quelques exemples.

Economiser de l'eau et de l'énergie ?

Être économe en eau :

La fromagerie n'est pas un lieu complètement stérile mais la propreté est importante pour une bonne maturation des fromages. L'eau est alors essentielle pour laver tous les ustensiles.

"C'est difficile en fromagerie puisqu'on est toujours en train de tout laver !"

"Il y a des systèmes de recyclage des eaux usées : récupération des eaux de lavage des machines à traire pour laver les sols de la fromagerie par exemple." Véronique Dubourg

Être économe en énergie :

Pour laver l'énorme quantité de vaisselle, rien de mieux qu'avoir de l'eau chaude :

- Chauffe-eau solaire
- Fourneau-bouilleur.

"À Puy-Sanières, on aurait tort de se priver de chauffer au solaire!" Véronique Dubourg

Être autonome en levain fermier et en présure

Pour des fromages lactiques, le levain permet une acidification du milieu du fait de la production d'acide lactique suite à la consommation de lactose. L'aspect physique du lait n'est pas modifié alors qu'il l'est quand on utilise de la présure.

Pour obtenir le premier levain :

Lactofermentation : à 20°C pendant 48h. On obtient du yaourt liquide qui constitue la mère. On ajoute du lait : à 20°C pendant 24h. On se sert de cette préparation de petit lait, qui peut être congelée, pour ensemercer.

Autonomie, intérêt économique, lien avec l'autre

"L'avantage de produire notre propre levain, c'est qu'on multiplie les bactéries lactiques du lait de nos animaux. Il est d'autant plus adapté à la fabrication de fromages à partir de ce même lait. Dans le commerce, les souches sont sélectionnées par rapport à des critères de goût standardisés qui ne sont pas forcément adaptés à notre lait et à ce que nous voulons en faire." Véronique Dubourg

La présure :

Elle permet de faire coaguler le lait. On peut utiliser la caillette de chevreau ou de veau. Il existe aussi des présures végétales.

"En cas de problème on a toujours des voisins qui peuvent nous dépanner aussi! Ça a un côté relationnel fort." Véronique Dubourg

La pression du "sanitairement rassurant"

"De la part de l'administration il y a une certaine pression au niveau sanitaire. J'ai commencé à faire mes fromages en faisant la traite à la main sur litière et je n'ai pourtant rendu personne malade ! Je suis ravie d'avoir une machine à traire, je me suis bien abîmée les mains avec la traite manuelle, mais même dans un outil de traite il peut y avoir des risques sanitaires avec des recoins inaccessibles, que l'on ne peut donc pas laver." Véronique Dubourg

"La flore du lait correspond à une ambiance de traite. Si c'est trop propre, la flore du lait sera pauvre en quantité et en diversité. Plus une flore est diversifiée, plus elle amène de la sécurité vis à vis des pathogènes." Véronique Dubourg

La commercialisation du fromage

Plusieurs alternatives existent, suivant la situation géographique et la production :

- Grossiste
- Revendeur de proximité
- Vente directe (marché ou magasin à la ferme)

"Pour le ou la grossiste, il faut avoir une grosse quantité de fromages. C'est difficilement compatible avec un autre mode de commercialisation. Alors qu'avec les revendeurs-euses et la vente directe on peut plus facilement faire les deux. Pour la vente directe c'est un métier d'être commerçant-e mais tout s'apprend !" Véronique Dubourg

