



Présentation

La ferme **La Cabrett' du viornay** est une petite ferme en élevage caprin et production fromagère qui s'inscrit dans une démarche d'agriculture durable.

La famille Descré a repris la ferme de la famille Delabarre en 1978. En 2010, ils s'associent avec un nouvel et jeune agriculteur, Thibaut Gourinel pour partager le travail, préparer une transmission et développer l'accueil à la ferme.

Depuis octobre 2014 la famille Descré est partie à la retraite et Thibaut s'occupe de la ferme. Karine Vieuge est en cours d'installation (courant 2015) et Adrien Bouclé notre apprenti finit ses études avant d'être embauché en Septembre 2015.

La ferme a un troupeau de 140 chèvres dites « alpines chamoisées », 4 boucs plus les chevrettes qui renouvelleront le troupeau de laitières. La taille du troupeau a été réfléchi pour faire vivre **plusieurs personnes**. Les chèvres produisent 750 L de lait par an, la traite se fait deux fois par jour. Elles vont au **pâturage** autour de la ferme à la belle saison (de Avril à Octobre). Cela a bien sûr un intérêt pour la chèvre et pour le goût du fromage, le pâturage permet aussi aux chèvres d'apporter directement une fertilisation dans les champs. C'est un avantage pour l'éleveur qui passe moins de temps dans son tracteur et plus de temps à marcher pour conduire les chèvres au pré. Pour l'alimentation, le choix est d'être le plus **autonome** possible sur la ferme. L'herbe, les céréales (triticale, avoine) et les protéagineux (pois) cultivés sur la ferme nourrissent directement le troupeau. Cela permet de ne pas acheter d'aliment à l'extérieur. Le lien entre élevage et culture est très fort. Cette autonomie permet, d'un point de vue économique, de réduire les coûts de production. La ferme n'achète pas de soja d'Amérique et pas d'aliment OGM pour ses animaux. La démarche globale dans la conduite des cultures est de minimiser l'apport d'engrais de synthèse et de pesticides pour nourrir les chèvres le plus sainement possible. Des analyses de terre permettent de varier la fertilisation en fonction de la composition du sol.



La ferme travaille du lait cru, elle produit principalement des Sainte Maure de Touraine AOP mais aussi des crottins, pyramides, tommes, apérichèvres, ou « carrés du viornay »

La transformation du lait en fromage

La traite se fait 2 fois par jour, le lait arrive le matin en salle de caillage. On y ajoute des ferments à base de lactosérum de la ferme et de la présure. Le lait se transforme en caillé après 24 h dans une pièce à 20°C par un processus dit « de caillage lactique ». Il peut alors être moulé.

Le moulage, le salage des fromages se font manuellement. Au démoulage, on met une paille de seigle dans le Sainte-Maure pour consolider le fromage.

Après le démoulage, les fromages vont ressuyer, c'est à dire perdre de l'eau, et s'affiner dans un haloir, une sorte de cave où la température (12 à 14°C) et l'hygrométrie (80 à 90 %) sont contrôlés.