

Il était une fois de l'autre côté du pin Bouchain, là-bas, tout là-bas dans la Loire, la LOIRE mes amis ...enfin à peine quinze kilomètres de Tarare... il était une fois donc une ferme familiale de 69 hectares située à Saint Cyr de Valorges.

Des champs, des prairies, des monts légers à perte de vue, voilà l'environnement des vaches laitières élevées par la famille Duperray depuis les années 1960.

L'exploitation laitière a été reprise il y a plus de vingt ans par Vincent. Vincent, vous le connaissez ?

Non ce n'est pas ce célèbre acteur... Vincent c'est le papa de la bien nommée Pauline. Pauline...vous savez la souriante - toujours souriante - vendeuse de fromage de l'AMAP. Et bien cette dernière s'est associée à son papa en juin 2019 afin de créer le Gaec « Au fil de l'Herbe ». Et bien sur tout cela en Bio évidemment, agrément qui les oblige à des contrôles réguliers qui sont à leurs charges pour prouver la légitimité des produits en BIO .



Chacun sa partie : à Vincent les champs, à Pauline les fromages.

Vincent exploite 69 hectares de terre dont 10 hectares qui sont dédiés à la production de céréales (seigle, blé, avoine et pois) et de foin servant à nourrir ses vaches. Le méteil ainsi proposé aux bovins est particulièrement chargé en sucres rapides et permet à la ferme d'être autonome de ce côté-là.

La culture de maïs qui permettait un apport de sucre lent plus facile à digérer ne va malheureusement pas être reconduite à cause des aléas climatiques actuels. Les fortes chaleurs, le manque d'eau voilà de quoi refroidir les velléités de l'aztèque acclimatée !!

En hiver Vincent pense à compléter l'alimentation de ses quatre pattes avec de l'huile de foie de poisson afin de renforcer leurs systèmes immunitaires. J'imagine que quelques-uns d'entre vous chers lecteurs vont effectuer un flash-back à l'époque où l'huile de foie de morue était l'usage prophylactique le plus courant, ...moi je n'ai pas connu !!



Et pour apporter un peu de piment à ce bol alimentaire, que diriez-vous d'un peu de sel de Guérande ? Les vaches de Vincent n'ont pas le haut du panier certes, mais tout de même : sel de Guérande déclassé acheté auprès de petits producteurs.

Mon dieu, voilà que je vous ai parlé de ce qu'on mange là-bas en haut de la colline, mais que je ne vous ai même pas présentés les convives de la grande Cène ! Il y a donc 40 vaches laitières de race Montbéliarde qui acceptent de

partager leur territoire avec quelques vaches Holstein (joli patchwork de taches mes amis !). 15 génisses complètent le troupeau. Le génome reproducteur ? Vive le Limousin !

Les veaux nécessaires à la production de lait sont élevés sous la mère 3 mois puis transférés auprès d'une mère nourricière jusqu'à 2 ans et demi. Une rotation est effectuée concernant les mises-bas afin que l'exploitation puisse produire et transformer le lait toute l'année.

A votre avis mes amis, combien de litres de lait produit une vache ? et combien de litres de lait consomme un veau ? TUT TUT TUT TUT BIIIP

La réponse était : une vache produit 21 litres de lait et le veau en consomme 3 litres.

Ainsi la traite peut se faire et chaque jour il est envoyé via un lactoduc (oui oui ! un lacto-duc) dans la cuve d'une contenance de 320 litres dans la salle de production.



La production nous y venons. Pauline c'est elle la maman des fromages et des crèmes dessert. C'est elle qui les formes, qui les affine, qui les fabrique, les cuit, les mélange et qui les vend.

Elle transforme 45 000 litres de lait par an. Ceci représente 1/3 de la production la ferme (le reste est vendu à la société Biolait)

Voici quelques exemples d'étapes suivies par la productrice afin de proposer de bons produits transformés à base de lait.

Pour faire un bon yaourt au citron, il faut :

Du bon lait (et ça c'est le plus important)

Le chauffer à 90°C puis attendre qu'il soit redescendu à 45°C pour y ajouter l'huile essentielle (de citron) ainsi que les ferments lactiques

Mettre en pot

Placer dans une étuve pendant 4h30 à 45°C

Vous avez déjà goûté les yaourts aux fruits ? Pauline se fournit auprès d'une coopérative de producteur de fruits de la Loire pour agrémenter ses yaourts (cf : <http://terretic.com/>)

Envie de savoir comment elle produit son gruyère si fruité ?

Pour 3 pièces de gruyère de 9kg il vous faut :

300L de lait

Emprésurer de manière à obtenir un caillé

Brasser et tailler le caillé en petits morceaux à l'aide d'un tranche-caillé (une grosse guitare à chocolat)

Chauffer à minimum 50°C

Former

Presser 4 fois et les retourner, tremper dans un bain de saumur ou de sel,

Affiner en cave minimum 4 mois en omettant pas de brosser vos pièces tous les jours puis peu à peu seulement une fois par semaine

...enfin bref : on remercie Pauline de faire toutes ces étapes pour nous non ?

Pauline est entièrement occupée par la transformation du lait. Elle a pour elle toute seule une salle de fabrication de 20 m², une cave d'affinage, une chambre froide...et surtout beaucoup de travail.

Les commandes pour ses différents points de vente nécessitent une journée entière de préparation.

Non, nous ne sommes pas les seuls clients de Pauline !!

Outre l'AMAP de Tarare, d'Amplepuis et de Roanne, elle fournit le Coin des fermes, quelques magasins bio et permet à nos aînés de Violay ainsi qu'aux arpètes de communes de la Loire d'avoir de bons fromages à la cantine.

Et voilà les amis l'histoire d'une visite là-haut sur la colline. Une histoire qui au fil des mots vous a emmené ... « au fil de l'herbe ».



de