La fabrication du beurre et du fromage

La fabrication du beurre et du fromage

Chaque ferme d'autrefois possédait une laiterie, petite pièce fraîche où la fermière conservait le lait et fabriquait le beurre et les fromages. C'est elle qui s'occupait de la traite des vaches et des chèvres, munie d'un seau et d'un petit tabouret qu'elle déplaçait d'une bête à l'autre. Une fois le lait tiré, il fallait le passer dans un grand morceau de toile pour le débarrasser de ses impuretés.

Après avoir gardé une partie du lait pour les petits déjeuners et les desserts lactés, la fermière procédait à la fabrication du beurre et des fromages.

Pour le beurre, il fallait écrémer le lait c'est-à-dire séparer la crème du liquide qu'on appelait le petit lait et qu'on destinait aux animaux. Ensuite, on procédait au barattage de la crème dans une **baratte** actionnée par une manivelle. Lorsque le beurre était fait, on le tassait dans des moules en bois souvent sculptés de petits décors en relief pour le rendre plus présentable.

Pour la fabrication des fromages, on ajoutait de la **présure** au lait pour le faire cailler. Ensuite, on mettait le lait caillé dans des faisselles percées de petits trous pour qu'il s'égoutte. Lorsque les fromages étaient bien égouttés, on les faisait sécher sur la paille dans des claies ou des paniers à claire-voie suspendus aux poutres.

La fabrication du beurre

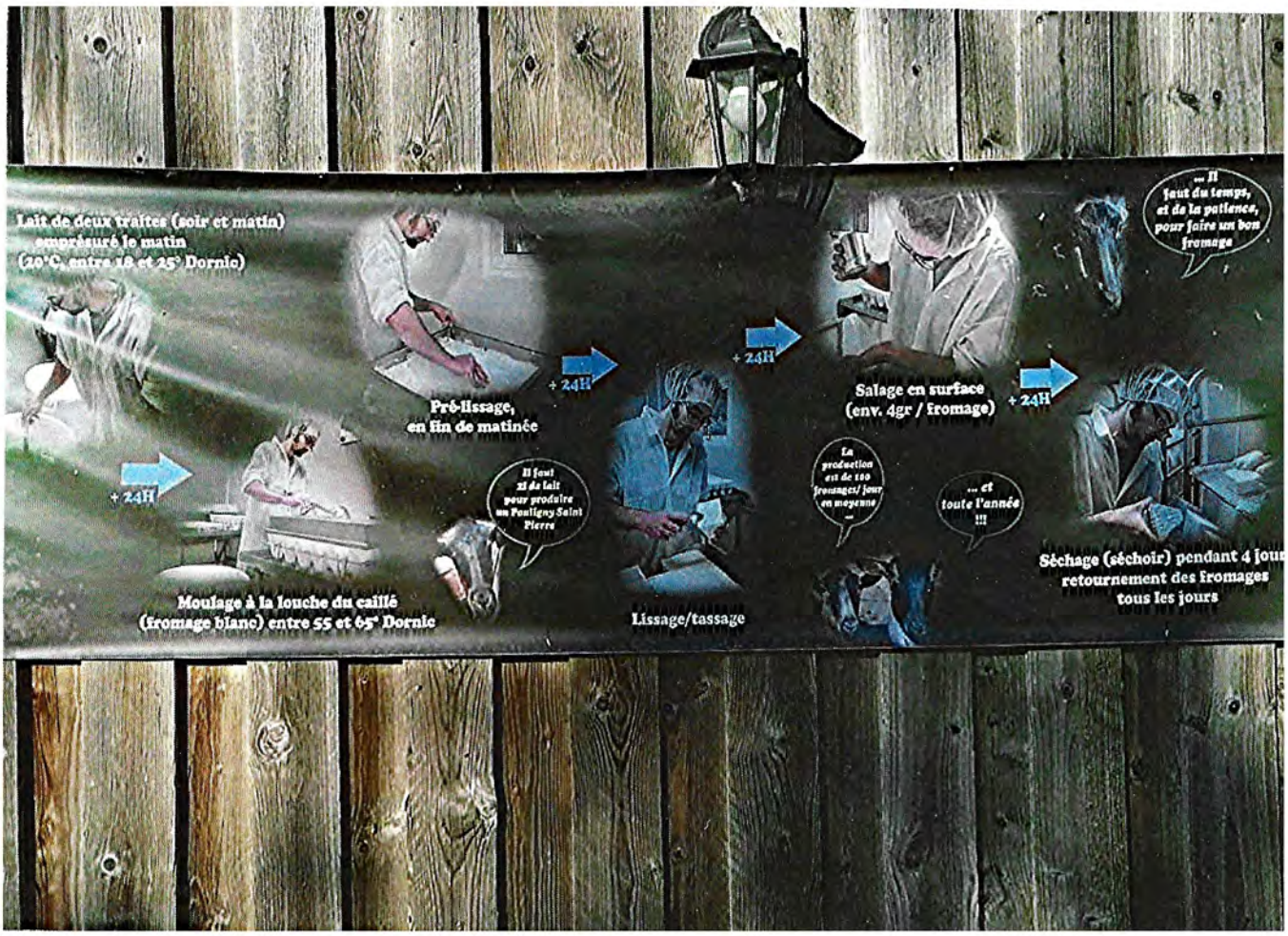
L'écrémage du lait

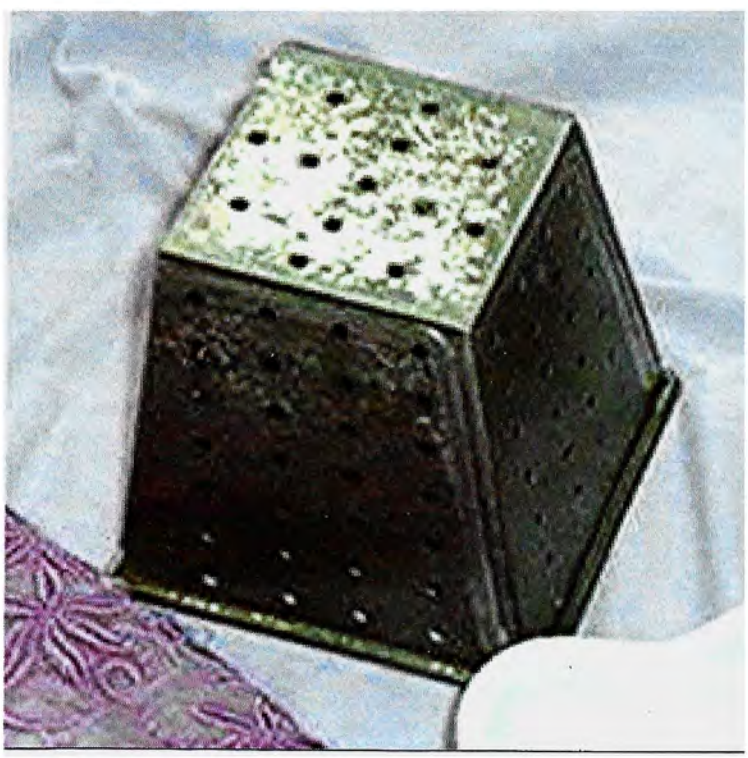
Différentes barattes

Moules à beurre avec décor en relief

Beurre baratté démoulé

La fabrication du fromage





Faisselle en métal

pinte et bouteille à lait

Mesures de lait en étain

Aujourd'hui, à Martizay, il existe deux fromageries qui sont des entreprises familiales :

-La fromagerie de Bray spécialisée dans le fromage de chèvre.

-La fromagerie du Maupas qui a ouvert ses portes dans l'hiver 2019 et qui propose aux consommateurs du lait frais et de nombreux produits laitiers.

La chèvrerie de Bray

A la suite d'une reconversion professionnelle et après avoir monté un important dossier pour avoir des aides financières (région Centre Initiative Brenne....) Vanessa et Wilfried Falcotet achètent la ferme de Bray pour y installer une chèvrerie et un laboratoire de fromages fermiers. Le "Pouligny" bénéficie d'une AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) qui est la plus petite zone AOP (Appellation d'Origine Protégée) de France ; sa production est de 300 tonnes par an alors que celle du Saint-Maure de Touraine atteint 1 800 tonnes.

Une stabulation de 500m^2 en bois, bien intégrée dans le paysage, abrite une centaine de chèvres de race alpine. Leur alimentation est très contrôlée : maïs, trèfle provenant uniquement de la zone d'apellation. Néanmoins les chèvres peuvent sortir dans les prairies environnantes. Une chèvre donne environ 4 litres de lait par jour et il en faut 2 litres pour fabriquer un fromage.

Vanessa et Wilfried ont intégré le GIE Berry Touraine (Groupe d'Intérêt Economique) et peuvent ainsi exporter au Canada et à Dubaï.

Egouttage des fromages de chèvre

La vache brennouse, ferme du Maupas

De petits producteurs dans un petit coin de Brenne, pour vous fournir de grands produits

L'aventure de la ferme du Maupas a débuté en 1996 avec l'arrivée de Edwige Meurgue et Etienne Trembin dans notre petit coin de Brenne , à Martizay.

Plus tard, en 2000, Gilles Meurgue (mon père) rejoint à son tour la ferme. Ils se sont occupés pendant de nombreuses années d'un troupeau de vaches mais également de chèvres.

Puis Gilles a pris sa retraite en 2015 ce qui nous a décidés à arrêter l'élevage de chèvres.

Arrivés en 2018, moi, Vincent Meurgue (fils d'Edwige et donc vous l'aurez deviné, neveu d'Etienne) ainsi que mon frère Christophe Meurgue, décidons de lancer un projet de transformation du lait de vache sur la ferme mais également la vente de produits.

Puis en 2019, une partie des travaux de la fromagerie ont enfin débuté et termineront d'ici la fin de l'année 2019.

Vous l'aurez compris, en fin 2019, nous serons capables de vous proposer une large gamme de produits laitiers faits par nos soins comprenant des yaourts, différents types de fromages (tomme de pays dans un premier temps), du fromage blanc, de la crème fraîche et bien d'autres.

Ces produits seront à retrouver à notre magasin sur la ferme ainsi que sur les marchés, les épiceries locales, magasins de producteurs, grandes surfaces....

D'ici là, nous pourrons dès le lundi 8 avril, vous proposer du lait cru, soit directement sur la ferme après la traite ou dans les points de vente que je vous partagerai prochainement.

Vous pourrez donc venir le lundi, mercredi et samedi de 8h à 10 h et de 18h à 19h.

Une mini-ferme est également présente. Elle comprend plus d'une dizaine d'espèces de poules d'ornement différentes, des chèvres naines, des ânes, des poneys, des paons et bien d'autres animaux à découvrir à la ferme du Maupas.

Le but de tout ça ?

. Etre fier de notre métier

. Vous proposez des produits de qualité le plus naturellement possible.

. Ouvrir notre ferme vers l'extérieur pour partager avec vous la vie des animaux.

. Faire une agriculture en lien avec l'environnement ce qui donnera lieu à un passage en agriculture biologique dans les prochaines années.

. Avoir une activité qui nous permette de vivre de notre métier et pourquoi pas, créer de l'emploi localement.

. Et bien d'autres objectifs que je serai heureux de partager avec vous.

2 avril
Vincent Meurgue
Facebook

Fromagerie du Maupas

Vitrine de la fromagerie