



# Les Fermes AMAP'orte

## Lettre d'information – Janvier 2015

**A l'occasion de la nouvelle année qui commence, l'ensemble des membres du Conseil d'Administration des fermes AMAP'orte souhaitent une bonne et heureuse année 2015 à l'ensemble des amapiens et des producteurs.**

### **Petit point lait avec le GAEC des trois poiriers :**

C'est le moment de faire le point, de vous dire nos avancées

#### • **Une nouvelle fromagerie**

Depuis ce début d'année, nous sommes dans nos nouveaux locaux. . Nous avons triplé l'espace... Les conditions de travail sont agréables : une salle de caillage, une salle de fabrication lumineuse et spacieuse, une cave d'affinage 3 fois plus grande, une laverie bien équipée, une grande chambre froide...

L'agrandissement de la fromagerie était nécessaire vue la quantité de lait transformé, 90 000 litres. Nous vendons nos produits laitiers dans cinq AMAP (le Voide, Montreuil, Doué, St Gemmes et Charcé : par ordre de distribution dans la semaine, trois groupes le jeudi soir et deux le vendredi soir). Depuis deux ans, le collège public de Vihiers, nous prend des produits, d'abord ponctuellement et maintenant toutes les semaines.

#### • **Le tour des produits laitiers**

##### ▪ **Le lait cru : petit rappel**

Le lait livré en AMAP est celui de la traite du matin, refroidi. Vous pouvez le consommer sans le faire bouillir, vous gardez ainsi les ferments lactiques, et les vitamines : tous les intérêts du lait cru. Pour le Voide, nous pouvons mettre du lait de la traite du soir, non refroidi, c'est autorisé dans les deux heures qui suivent la traite. Dans tous les cas, il se conserve 3 jours à température inférieure à 4 °C. Passer ce délai, il faut le faire bouillir pour le conserver plus longtemps. Certains Amapiens le congèlent cru, et sont contents du résultat.

Par le groupement de producteurs BIOLAIT (qui nous collecte le lait), nous avons participé à une étude sur la qualité des acides gras du lait de la ferme (OMEGA 3 et 6). Il s'avère que notre lait est un lait riche en OMEGA 3 et avec un rapport OMEGA 3 et 6 intéressant. C'est un lait bon pour la santé. L'alimentation est le facteur principal de ce bon équilibre : au menu beaucoup d'herbe, de foin !

##### ▪ **Le beurre et la crème : deux gourmands !**

Ce sont toujours les deux produits les plus gourmands en temps et en volume de lait. Il faut presque 22 litres de lait pour un kilo de beurre, 12 litres pour un litre de crème. Nous fabriquons environ 40 kg de beurre par semaine (250 beurres) et 20 litres de crème (80 pots), soit pour faire tout ça, plus de 1000 litres de lait !

### ▪ **Du nouveau dans les fromages frais**

Le festif (fromage frais : poivron, échalotes, persil, graines de moutarde) a un franc succès. Nous avons ajouté de l'origan dans le mélange vert, fromage frais aux herbes (basilic, ciboulette, oignon, et origan).

Toutes les herbes utilisées sont biologiques (provenance ARCADIE), et le sel vient de Guérande.

### ▪ **Le petit affiné s'affine**

Les nouveaux locaux ont amélioré sa fabrication, il a plus chaud dans la salle de caillage, son égouttage est mieux assuré et il s'affine sans amertume.

### ▪ **La tomme mieux logée**

La tomme a bien réagi à son changement de local, Nous n'avons rien changé à la recette de base. Mais, l'affinage est mieux assuré. La température de la cave se situe entre 13 à 15 °C avec une forte hygrométrie 95%. Nous avons pour cela bricolé un système de refroidissement maison qui vaut le déplacement, donc rendez-vous sur place pour le voir.

Suivant les saisons, suivant l'alimentation des vaches, la tomme peut contenir du lysozyme, enzyme déjà présente dans le lait. Nous en rajoutons pour fabriquer la tomme (10ml pour 100 litres de lait). Ce lysozyme rajouté est à base de blanc d'œuf. Il nous aide à maîtriser les butyriques qui peuvent faire gonfler les fromages affinés jusqu'à l'éclatement ! Les butyriques sont des spores qui proviennent de l'enrubannage, ils ne sont pas dangereux, juste explosifs.

### ▪ **Le yaourt, plus épais et en pot**

Nous utilisons plus de ferments pour la fabrication des yaourts brassés, cela améliore la texture.

De 90 litres de yaourt brassé par semaine, nous sommes passés progressivement à 60 litres. Certains se lassent, d'autres le trouvent trop liquide et préfèrent les yaourts « pris » en pot.

Donc, nous vous proposons du yaourt en pot en verre de 40 cl (un peu plus de 3 X 125 ml : pot de yaourt du commerce). Cela, nous évite la mise en pot de yaourt individuel, qui serait trop de travail de manutention et de lavage. Ces pots sont recyclables ainsi que leurs couvercles comme les pots de crème, toujours dans l'idée d'éviter les déchets non recyclables.

Ces yaourts sont sucrés au sucre bio de canne (70 g/litre). Nous lançons deux parfums VANILLE et CITRON, (extraits naturels biologiques, provenance ARCADIE)

**D'autres recettes sont à l'étude : le riz au lait, un autre fromage affiné, et le fameux caramel au beurre salé**

## • **Les mercredis de la traite**

Pendant les vacances scolaires, le mercredi, nous vous accueillons pour un goûter et pour participer à la traite des vaches et l'alimentation des veaux. Si vous êtes intéressés, prévenez nous, pour que nous préparions le goûter, au 02 41 55 09 37 ou 06 82 36 97 46.

Sinon, sachez que vous êtes les bienvenus pour faire de la tomme, le mercredi et du beurre le jeudi. Prévenez-nous aussi !

N'hésitez pas à nous interpeler sur les lieux de distribution :

Si vous avez eu un souci sur un produit, si vous voulez des informations complémentaires, si vous avez des recettes à communiquer, si vous avez manqué une distribution, oublié un produit, etc...

## • Izel, le chien de troupeau

Elle s'appelle **Izel**, elle va avoir 1 an, et elle fait une formation avec Alain pendant 5 jours pour décrocher un diplôme de chien de troupeau ! Elle travaille déjà bien et nous gagne du temps et de l'énergie

*Izel a son arrivée sur la ferme en août 2013*



## **Assemblée générale de l'AMAP : samedi 24 janvier 2015**

La prochaine Assemblée Générale de l'AMAP se déroulera **le samedi 24 janvier 2015 de 15h à 17h à la maison de quartier de Soulangier (ou salle de Soulangier) à Doué La Fontaine.**

L'AG est un moment important dans la vie d'une association. Elle permet de faire le point sur l'année écoulée, les perspectives et de se retrouver amapiens, producteurs, et tuteurs pour échanger ensemble.

Alors **nous comptons sur la présence du plus grand nombre d'entre vous** pour faire de ce temps un vrai temps fort d'échange et de partage entre amapiens.

## **Adhésion 2015**

La campagne pour le renouvellement des adhésions 2015 se tiendra tout au long du mois de janvier.

Merci donc de passer au stand accueil un des jeudis du mois de janvier afin de vous acquitter de **votre cotisation annuelle** qui demeure encore inchangée pour cette année **soit 5 €.**

Comme indiqué dans la précédente lettre d'information, **vous serez invités à vous inscrire sur un planning** à la date qui vous conviendra le mieux **afin de participer et contribuer aux permanences d'accueil.**