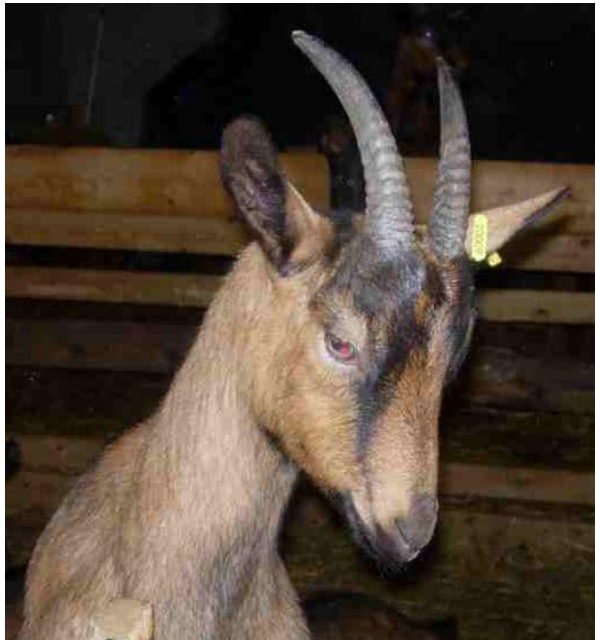
Chèvrerie de l@ Joanna / N°3

Communication bimestrielle ***<u>Mai 2013</u>***



race = **Alpine *Chamoise***

Sur la commune de **Brindas** (69) …
dans la plaine de « La Pras »,

L'activité bat son plein à la chèvrerie, malgré une sortie d'hiver tardive.

De la part de Sandrine …

Mai 2013

Ca bouge à la fromagerie fermière !!! L'intégralité de la production laitière de nos chèvres est transformé sur place, dans un atelier aux normes Européennes.

C’est la grande lessive, le nettoyage des faisselles …
pour la préparation des fromages de chèvre !!!

Etape 1 = <u>Emprésurage</u> …, c’est-à-dire qu’on fait « cailler » le lait dans les bacs par l’action d’une présure (durée 24H).

Etape 2 = <u>Préparation sur la table d'égouttage en inox</u>…, on aligne les faisselles. *(le « petit lait » va s'égoutter et les fromages se forment selon le type de moule).*

Mai 2013
Etape 3 = Moulage « à la louche » …, avec le souci de respecter un savoir faire fermier.

Mai 2013
L’objectif est de ne pas « casser » le caillé,
c’est la technique dite de l’escargot …

Mai 2013

Pour faire un « palet » (spécialité de la Chèvrerie de la Joanna) faut 2 bonnes louches par faisselle minimum !!!
Mai 2013

Mai 2013

Etape 4 = Début d'égouttage qui prendra 24H minimum avec 1 retournement, puis le ressuyage, le séchage et enfin l'affinage pourra commencer .

Mai 2013
Ici, ce sont des « palets », spécialité de la Chèvrerie de la Joanna, pour accompagner vos salades …
Etape 5 = Séchage dans le laiterie. (Que de temps et de main d'œuvre pour faire un fromage de chèvre !!!)

Là des « doubles palets »

Mai 2013

Des « bouchons » … pour vos apéritifs

Et il y a du boulot, car il ne faut pas oublier le troupeau … et les « jeunes » … qui ont très faim !!!

Mai 2013
Toujours avide du bon lait de la ferme.

Moi, jeune chevrette j'ai déjà des cornes qui poussent. Je vais grandir ici et quand je serai « + grande » je rejoindrai le troupeau, pour vous régaler !!!

Les <u>recettes gourmandes</u> de de la Chèvrerie de l@ Joanna :

CAKE au fromage de Chèvre :

Pour <u>6 personnes</u> : 3 œufs / 150 g farine / 1 sachet de levure
100 ml huile de tournesol/ 125 ml lait entier tiède / 100 g gruyère râpé / 200 g de palets affinés (fromage de chèvre) **de 5 jours … coupé en morceaux***
50 g noix / 50 g raisins de Corinthe trempés dans de l'eau / sel / poivre.

Dans un saladier, fouettez œuf, farine, levure, sel et poivre.
Incorporez huile, lait et gruyère râpé, puis mettez les noix et les raisins préalablement égoutter dans la pâte avec les morceaux de palets.*

Mélangez. Versez le tout dans un moule et mettez au four durant
45 minutes à 180 °C … et c'est prêt !!!

**fromage de chèvre au lait cru de la Chèvrerie de l@ Joanna,*
69 126 BRINDAS

Recette N°1

De la part de Marion

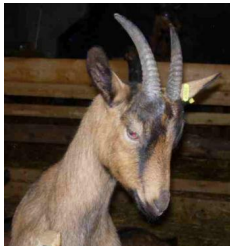
Du coté des prairies, c'est un vrai marécage avec ce printemps 2013 « pluvieux ». Les foins de qualité seront pas évident à faire cette année et le pâturage est très difficile.

Nous avons développé un « atelier de compostage » au champ avec la litière des chèvres. Une façon simple de recycler utile …

Arrivée aussi … de 120000 travailleuses « clandestines » en pleine nuit = <u>des abeilles</u> soit l'équivalent de 4 ruches sur la ferme.

2 cochons sont là aussi … pour « valoriser » une partie du petit lait de la laiterie fermière. => Avez-vous vu les cochons en plein air ???

Où trouver nos fromages « en saison » ?



Chèvrerie de l@ Joanna

De mi-Mars … à Décembre.

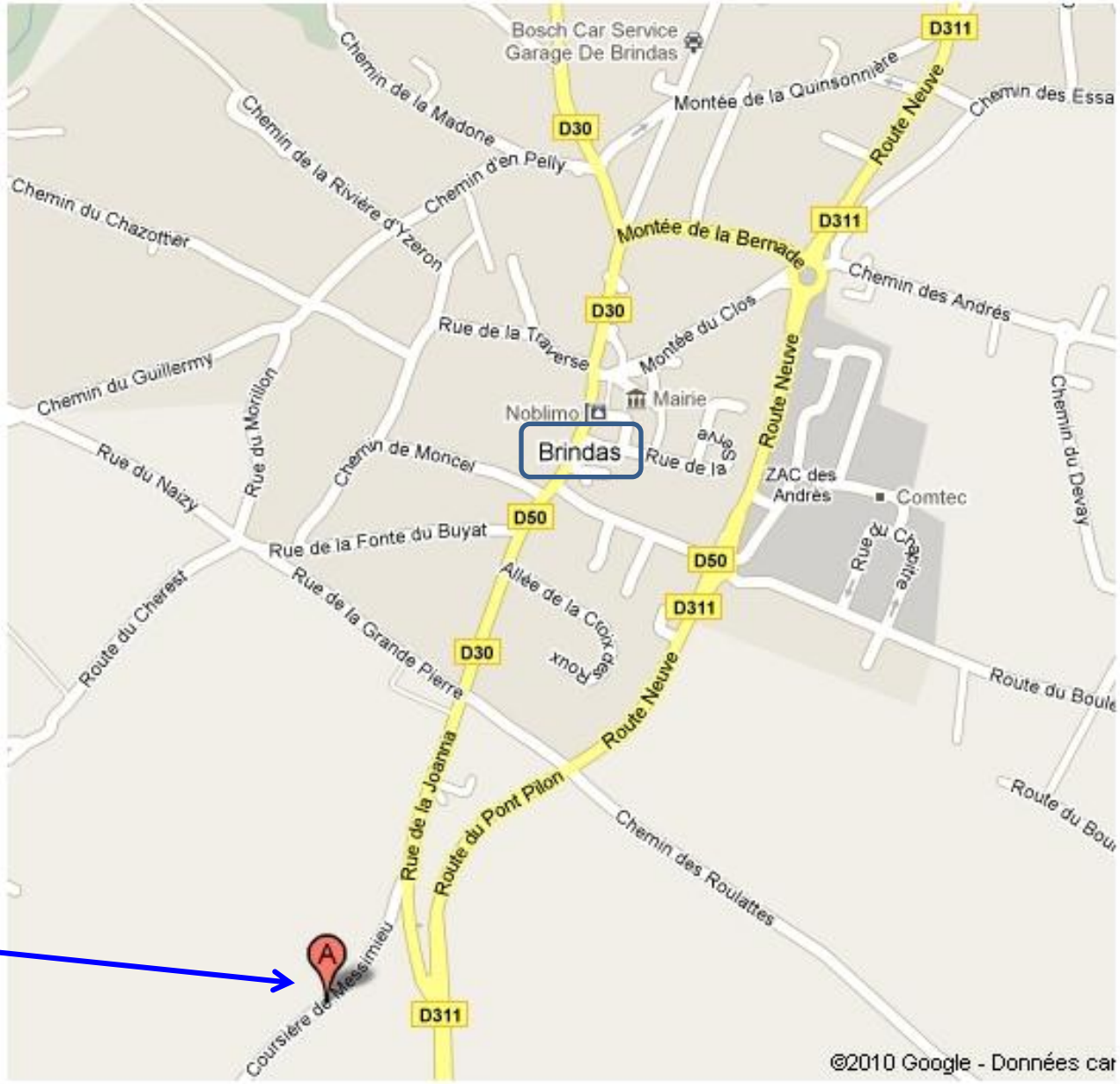
- **Directement à la ferme sur Brindas (69).**
  (Plan d'accès page suivante).
  - **Tous les Vendredis de 9H30 à 12H30.**
  - **Tous les Samedis de 9H30 à 12H30.**

- **Sur les marchés locaux :**
  - **Le Dimanche matin sur Chaponost** *(à côté de la salle des fêtes et du gymnase).*
  - **Le Mercredi en milieu d'après-midi : 16H-19H toujours sur Chaponost uniquement les semaines impaires.**
  - **Le Jeudi soir de 18H30 à 19H30, marché « à la cloche » de Vourles de Mai à Octobre.**

Plan d'accès :

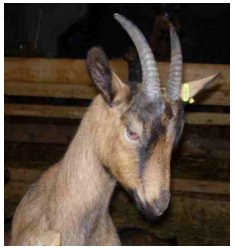
Chèvrerie de l@ Joanna

C'est ici !!!



A : Chèvrerie de la Joanna

Chèvrerie de l@ Joanna N°3 / Saison 2013 :



- **La production de lait bas son plein, malgré les difficultés de ce printemps 2013 = l'excès d'eau dans les pâtures.**

- **Notre fromagerie fermière utilise uniquement le lait produit sur la ferme par nos chèvres, pour vous régaler.**

- **Notre souci permanent est de respecter un savoir faire « fermier » à concilier avec les exigences des normes Européennes.**

- **Dans la cohérence globale de la ferme, nous agissons aussi par des activités complémentaires : le compostage, l'engraissement de cochons … et la pollinisation par l'arrivée de quelques ruches.**

En attendant le prochain Flash,
@+ Sandrine

MENTIONS LEGALES

- Ce document ne revêt aucun caractère contractuel. Les données qui y sont contenues n'engage que son auteur.
- Aux termes de l'article 40 de la loi du 11 Mars 1957 « toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayant cause est illicite ».