

Ferme Trébuc

Petite fille de maraicher d'Anglet, cela faisait 10 ans que nous cherchions avec mon compagnon des terres au Pays Basque.
Nous sommes hors cadre familiale.

En 2013 alors que j'avais commencé mon école d'aide soignante, nous avons été mis en relation (par laborantza gambara) avec un propriétaire, qui voulait louer son exploitation. J'ai donc réalisée les démarches de mon installation, tout en faisant mon année d'aide soignante. Après avoir obtenu mon diplôme d'AS, j'ai travaillé dans FAM (Foyer d'accueil médicalisé).

En janvier 2015 ça y est c'était l'installation réelle sur une exploitation d'environ 40 ha, plus de la moitié en forêt et 17 ha en prairie naturelle, seulement 3 à 4 ha sont labourables.

Nous avons du tout créer, il n'y avait qu'un bâtiment avec quatre murs et un toit. Car le propriétaire ne loué qu'à des bergers sans terres depuis des années.

J'ai du faire tous les investissements, salle de traite, machine à traire traire, fromagerie, aire paillées pour les chèvres.....

Nos filles (les biquettes), sont arrivées mi janvier. Nous sommes allés les chercher en Deux-Sèvres à l'âge de 4 mois. Nous avons récupéré aussi 20 chèvres en lait d'un chevrier qui partait à la retraite, afin d'avoir du lait pendant que nous élevions nos 38 chevrettes. C'est grâce à ce troupeau que nous avons pu faire du fromage dès mars 2015.

Nous essayons d'être le plus autonome possible, en réalisant tous nos foins et une partie de nos céréales (nous n'avons pas assez de terres labourable pour être 100% autonome).

Afin d'éviter le gaspillage et de valoriser au maximum tout ce qui se trouve sur notre exploitation, nous avons mis :

- des cochons pour valoriser le petit lait des fromages,
- des vaches (race Béarnaise) pour valoriser les refus des chèvres (elles gaspillent 1 boule sur 3 de fourrages), ainsi que pour lutter contre le parasitisme en les faisant passer sur les pâtures après les chèvres.
- La prochaine étape les poules et les lapins.

Nous soignons nos chèvres à l'homéopathie et l'aromatérapie dans le maximum des cas, nos chèvres ont un accès libre aux pâtures ainsi qu'aux bois, afin qu'elles puissent choisir les végétaux qu'elles ont envie de manger, ce qui donne un goût typique à nos fromages.

Nous transformons tous les jours notre lait. Nous emprésurons avec notre petit lait afin de garder la spécificité de nos fromages. Pour le moment nous ne pouvons faire que des lactiques (crottins, bûches, pyramide, pavés...) car nous n'avons pas assez de lait pour faire de la tome et autres types de fromages.

Nous réalisons deux types de transformation lactique :

les pré égouttés : pétris, façonnés et moulés un à un à la main

* **crottins frais ou 1/2 sec** (3,20€ 180gr frais)

texture plutôt mousseuse, (les ½ sec peuvent crémier)

idéale aussi bien sur un plateau fromage qu'en cuisson (chèvre chaud, quiche à blettes, gratin de courgettes.....)

la

Les faisselles: moulés à la louche

*Cabri 3,20€, Pavés Castélan 4,70€, Pyramide des Saumes 5,00€,

Bûche d'hayettes 4,70€, Le Bastidot 5,00€

texture plus ferme, crémeux + ou – à l'extérieur, goût plus subtile, fin en bouche

Le caillé ou fromage blanc : Barquette de 200gr

aussi bon salé pour l'apéro avec des légumes par exemple, que sucré (miel confiture...).

A la saison possibilité d'avoir du chevreaux de lait élevé sous la mère.

Les projets 2017:

- Passage conversion bio, commencée en décembre 2016
- installation Clément vers Août, donc création d'un GAEC.
- Si le temps un potager et des poules

Voilà un petit bout de notre histoire, si vous avez des questions, n'hésitez pas.

Yoanna et Clément



Hartza et ses biquettes



Les filles en lisière du bois
Loubine au 1er plan



Dans les prairies



Nos Vaches Béarnaises.
La mère 7 ans et la fille 5 ans

Les ½ sœurs, 5 ans et 7 mois



La tribu

Les fromages :

Les crottins
Frais ou demi sec



Pyramide des Saumes, Pavés Castèlan
crottin ½ sec, Bastidot, Cabri, (*dsl il n'y a pas la bûche*)





Exemple de vérines de caillé avec de la confiture de kiwi vert et jaune (productrice du 64) que j'ai réalisée pour un apéro pour une association.



Exemples de recettes :

Gratin de courgettes au chèvre et au miel

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 30 min

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 belles courgettes
- 20 cl de crème épaisse ou liquide
- 1 gousse d'ail
- 2 œufs
- 1,5 à 2 gros crottins frais ou ½ sec de chèvre
- 50gr de gruyère râpé
- 4 cuillères à soupe de miel
- sel, poivre, ou piment d'Espelette
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive



Préparation de la recette :

- Préchauffer le four à 200°C (thermostat 7).
- Laver les courgettes, les râper (ou en rondelles si l'on préfère) et les faire revenir dans l'huile d'olive, une dizaine de minutes, tout en remuant.
- Dans un bol, battre : la crème et les œufs.
- Ajouter le sel, le poivre/piment et la gousse d'ail finement émincée.
- Égoutter un peu les courgettes et les mettre dans un plat à gratin.
- Mélanger sur le plat les crottins de chèvre en miettes, mélanger avec le miel.
- Verser dessus la préparation à la crème.
- Ajouter un peu de gruyère râpé par dessus le tout pour faire griller.
- Enfourner à 200°C (thermostat 7) pour 30 min, surveiller régulièrement au bout de 15 min de cuisson.

Quiche à la blette et au chèvre

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- une botte de blettes (6-8 blettes)
- une pâte à tarte
- 1,5 à 2 gros chèvre frais ou ½ sec, même crémeux
- un oignon
- 3 œufs
- 20 cl de crème fraîche
- sel, poivre
- gruyère

Préparation de la recette :

- Couper les blettes en petits morceaux (feuilles et cotes), les faire revenir à la poêle avec de l'huile d'olive pour qu'elles réduisent.
- Hacher l'oignon, et le mettre avec les blettes.
- Laisser mijoter le tout à feu doux.
- ***Pendant ce temps :***
- Disposez la pâte dans votre plat à tarte.
- Fouettez les œufs et la crème fraîche. Salez, poivrez à votre convenance.
- Émiettez les chèvres sur le fond de votre pâtes, puis mettez les blettes et la préparation œufs crème.
- Mettez un peu de gruyère pour faire gratiner
- Mettre la tarte à froid dans le four, à 220° pendant 35-40 minutes.

Vous pouvez également réaliser cette recette avec des épinards, poireaux, ajouter du miel, lardons, jambon de pays selon votre convenance.



Elaia qui ramène les chèvres avec Clément.

Clément et moi

avec le troupeau avec lequel nous avons commencé.