

Rando-caprine chez la chèvre de Monsieur Fabien... !

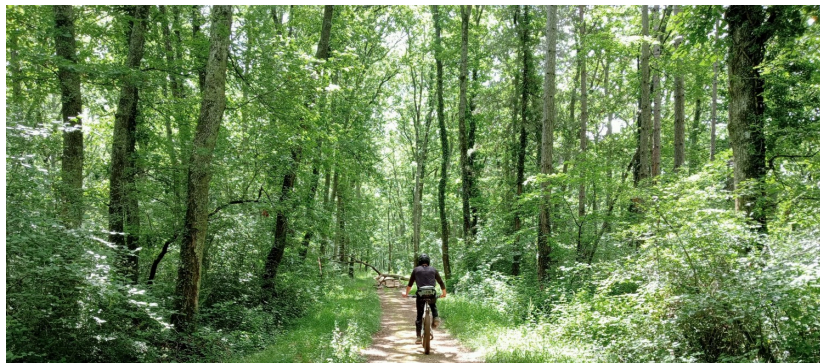


Rando-caprine chez la chèvre de Monsieur Fabien... !

Après les oiseaux et les voitures anciennes, Pierre Forêt, notre ornithologue collaborateur, nous parle aujourd'hui de biquettes !

Deuxième édition des « Bike' ttes » (alias « les biquettes ») à Saint-Jean de Bazillac, un écrin naturel d'Ordan-Larroque où les fadas du VTT et de la rando-fromage s'étaient retrouvés une nouvelle fois dans la ferme du Serré.

Deux balades de 8 et 30 km étaient proposées dans le bois d'Auch voisin, avec la visite de la ferme du Serré par l'éleveur Fabien Pédemanaud .



Fabien est bien connu des amateurs de fromage de chèvre au lait cru sur le marché auscitain et sur celui de Vic-Fezensac. Mais il a aussi la passion du vélo.

Une centaine de chevrettes ont vu le jour sur la ferme au printemps.

Avec les journées les plus longues, la production de lait bat son plein.

Fabien m'indique qu'il ne cherche pas à produire pour produire : "Je souhaite un lait de qualité. Je plante des mélanges pour qu'ils puissent s'adapter au terroir argilo-calcaire. Luzerne, sainfoin ou encore lotier corniculé. "

Pour palier les chocs thermiques du dérèglement climatique (excès d'eau ou canicules) Fabien intervient avec des cultures « tropicales » styles sorgho ou millet afin d'éviter le manque de nourriture pour ses biquettes.



Elevage en douceur : Fabien et sa mère aux soins d'une chevrette "alpine"

Sur les 38 hectares de parcelles, un bon tiers est boisé le reste étant des prairies pâturées ou fauchées. "Les prairies sont ressemées régulièrement afin d'avoir un stock renouvelable de légumineuses et de bonnes protéines pour la production de lait."



Une chèvre "alpine" qui s'adapte bien au terroir gersois

Originnaire du massif alpin, cette chèvre-là possède une robe 'chamoisée' avec des tons brun, fauve, gris ou noir . On l'appelle aussi la "chamoisée des Alpes" . Mais elle possède surtout une excellente aptitude laitière : elle produit en moyenne près de 1000 L par lactation !

"On veut des bêtes qui tiennent le lait toute l'année tout en étant robustes et en bonne santé sans faire de l'élevage intensif"



Du fourrage toute l'année pour ces dames



Pause digestion pour l'un des deux boucs du troupeau

Tous les animaux sont nés sur la ferme sauf les boucs achetés à l'extérieur afin d'éviter la consanguinité.

Afin de prévenir une bonne défense immunitaire pour ses chèvres, Fabien essaie de semer des plantes riches en tanin, ce qui dès leur plus jeune âge permet d'avoir des animaux robustes.





Les plaisirs du biberon



Sourires partagés : plateau de chèvre frais



Véronique et Michèle et leur potion magique "panna cotta au coulis de framboise"....



...à déguster avec les biscuits de la ferme au yaourt et à la cannelle frappés d'une chèvre.



Entre fourrage et axioa de chèvre



Le groupe "Part'âges"

Dans une ambiance festive et caprine, un axioa de chèvre a complété le menu bien rythmé par l'excellent groupe "Part'âges".

Les bons fromages de Fabien sont à déguster tous les jeudis et samedis au marché d'Auch et le vendredi sur Vic-Fezensac ou sur place à la ferme de 17 h à 19 h uniquement le mercredi et vendredi et sur RV au 05.62.64.48.03

Au fait Fabien votre fromage préféré ?... "Un frais si je suis de bonne humeur. Un sec si je me lève du pied gauche . Et un moelleux pour la sieste"

Ferme du Serré 20 impasse du Serré , Ordan-Larroque



Texte et photos : Pierre FORET