

Chers amateurs abonnés aux tommes de chèvres,
Granges le 23.11.11

A l'automne toutes les chèvres sont devenues portantes, et il est temps pour elles de donner toute leur énergie pour le ou les cabris qui grandissent en elles. De plus pour une bonne santé de la mamelle et de l'animal en général, il est important les tarir. C'est pourquoi on arrête de les traire environ 3 mois avant la mise bas. Pour cette raison, vous ne devriez plus trouver dans les fromageries du fromage de chèvre à pâte-molle. Si vous en trouvez encore, il s'agit probablement de fromage qui a été congelé, ou provenant d'un élevage où les chaleurs des chèvres ont été artificiellement décalées (avec des hormones) afin d'avoir du lait toute l'année.

Ceci ne correspond pas à notre démarche. Ainsi on arrête de traire progressivement nos bêtes, en ne trayant plus qu'une fois par jour. C'est la monotraite.

Mais tout n'est pas toujours aussi simple qu'on le voudrait. La semaine dernière nous sommes donc passés en monotraite, et le lait a perdu de sa stabilité. Autrement dit, les fromages que j'ai faits ces derniers jours et qui vous étaient destinés, n'ont pas la texture onctueuse que vous connaissez. Aujourd'hui tout semble rentré dans l'ordre.

Cette semaine vous auriez dû recevoir votre dernière tomme de l'année, mais ça aurait été dommage de finir avec une tomme pas terrible.... Alors, nous avons décidé de sauter cette semaine et de vous livrer ce dernier fromage le 1^{er} décembre, en espérant que les fromages iront bien !

J'espère que vous avez apprécié mes p'tits chèvres : les frais, les crémeux, les crottins (avec ou sans bleu).... Je vous souhaite une bonne pause caprine et un bon hiver plein d'autres fromages !

Flore Binggeli, votre chevrière et fromagère