

#Lettre d'inFolaisons n°9 / Pains, fromages, légumes et viandes !



Bonjour à toutes et à tous !

C'est entre la traite des brebis, celle des vaches, un marché à Vannes puis à Questembert, des retournements de fromage en cave, une tournée de livraison, une récolte de patates nouvelles, une troisième fournée, du bricolage, ... que nous nous posons quelques minutes pour vous écrire, et nous remémorer les mois passés depuis la dernière lettre.



Nous avons eu la chance de recevoir plus de 250 personnes pour nos portes-ouvertes (et anniversaire d'installation) le 1er avril. Grand manège des visites, goûter avec nos produits et atelier construction de nichoirs organisé par la mairie de Pluherlin : ce fut un réel plaisir d'échanger avec vous tou·tes !



Comme annoncé, les gros chantiers voient leur fin.

La fromagerie s'est parée d'une couche d'enduit, nous en avons aménagé l'intérieur pour y travailler dans les meilleures conditions ergonomiques et sanitaires possibles et commencer sereinement à fabriquer des produits laitiers. Le lait peut être transféré directement dans la fromagerie par des tubulaires entre les deux salles de traite et la laiterie. La cuve de fabrication nous permet ensuite de transformer jusqu'à 500L de lait en fromages en une fois, le pasteurisateur de son côté permet la fabrication des yaourts. Un super lave-batterie permet de nettoyer les pots consignés. La cave est fonctionnelle, il ne reste plus que le monte-charge pour descendre et remonter les produits de la cave dont l'auto-construction est prévue dans les prochains mois pour boucler le tout !

Dans le bâtiment de l'ancienne porcherie, juste à côté de la boutique qui s'agrandit à mesure que les nouveaux produits arrivent sur nos étals, nous avons enfin aménagé un grand bureau, une cuisine-salle à manger et une chambre pour les personnes de passage. C'est réjouissant : ce nouvel endroit nous permettra de travailler sur la partie administrative dans plus de confort et de moins mobiliser les logements des associé-es qui vivent sur la ferme.





L'atelier maraîchage qui jusqu'à peu était encore un ensemble de tubes, bâches et tranchées est devenu la corne d'abondance ! Nous avons planté les légumes d'hiver comme les choux, les courges et les poireaux, nous avons récolté nos premiers légumes primeurs qui ravissent nos papilles : oignons, radis, navets, carottes, betteraves, courgettes, pommes de terre, épinards, pois gourmands, salades, et les légumes d'été : tomates, aubergines, concombres..., et aussi des herbes aromatiques : aneth, coriandre, persil, basilic, qui viennent agrémenter nos premiers fromages frais. Car la fromagerie aussi est entrée en action : nous y fabriquons des tomes de brebis, de vaches et des tomes mixtes, ainsi que des yaourts de vache et brebis et fromages blancs de vache. La gamme s'élargit, et on attend que les fromages s'affinent encore même si à 2 mois d'affinage, on se régale déjà.



L'arrivée de temps plus chauds pousse à la vigilance côté fournil pour ne pas se laisser dépasser par la fermentation ! Mais le four chauffe bien plus vite qu'en hiver, ce qui permet de faire plus de pain en une seule journée. Cela fera bientôt un an que nous produisons du pain sur la ferme, et on est contents de pouvoir le tartiner avec du fromage frais ! Le blé pousse bien, et quelques semaines après les moissons, nous pourrions enfin le moudre et le transformer en pain :) Les mélanges céréales - pois ont bien poussé aussi, on attend de voir les résultats pendant les récoltes !



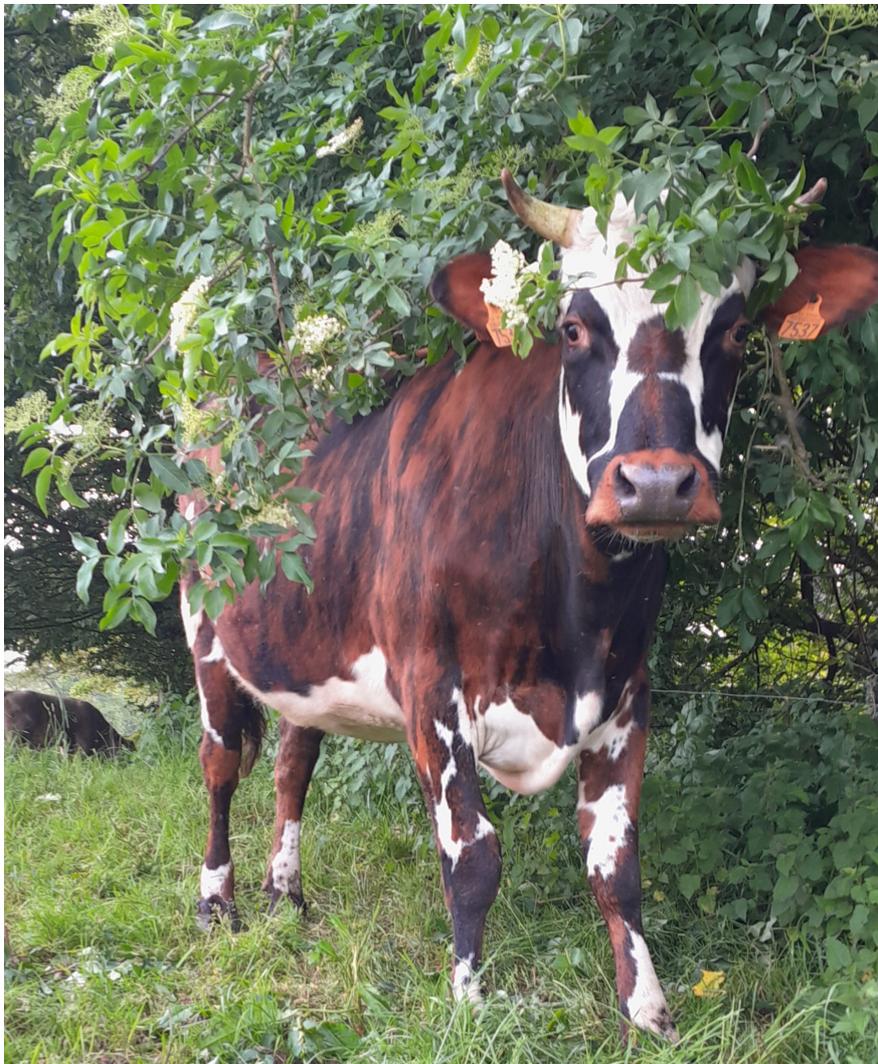
Notre principale préoccupation de la période en cours, c'est de vendre nos produits afin d'écouler nos stocks et de suivre notre prévisionnel économique. Le début des ventes des légumes et produits laitiers est prometteur, notamment lors de la vente à la ferme le mardi soir : c'est un moment de partage avec les voisins et voisines que nous apprécions beaucoup ! Nous avons participé aux Folies de St Gravy, marché paysan courant avril, et participerons aussi à des marchés d'été, notamment le marché des producteurs de Rochefort en terre le dimanche 13 août.

Mais vendre nos produits est une corde supplémentaire à ajouter à notre arc : une compétence de plus à acquérir, en plus de tout le reste. Définir des prix justes, ajuster les quantités, gérer les stocks, présenter les produits, définir des tournées de livraison efficaces, informer les clients des évolutions, programmer notre nouvelle caisse enregistreuse, comprendre les attentes (mais pourquoi le yaourt de vache a-t-il moins de succès que le yaourt de brebis?) : tout cela est relativement nouveau pour nous 5, excepté pour Manon qui a une solide expérience de vendeuse de salicorne dans sa jeunesse ! Nous tâtonnons donc et progressons chaque semaine. Nous travaillons aussi sur la communication pour attirer plus de personnes à la ferme, via des flyers, des panneaux signalétiques, bâche de marché, etc.



Du côté des ovins, nos brebis laitières, fraîchement tondues grâce à Jérôme et, Maureen, et avec l'aide de Pierre et Vincent, nous permettent de collecter environ 60L de lait par jour, tandis que 19 agnelles grandissent non loin de leurs mères avant de rejoindre le troupeau à l'hiver. Les agneaux, quant à eux, que nos choix d'élevage ont envoyés dans nos assiettes, nous ont offert des repas délicieux. Le troupeau de vaches vit sa belle vie de troupeau à la meilleure saison pour l'herbe. Nous commençons à voir l'effet des croisements des races entamé par notre prédécesseur Gwénaél avant notre arrivée : une belle vache à cornes, croisée Normande, a notamment rejoint le troupeau. Elle est plus douce qu'un agneau ! Les premières génisses croisées Montbéliardes et Brunnes des Alpes nées à notre arrivée grandissent à vue d'oeil (ou presque).





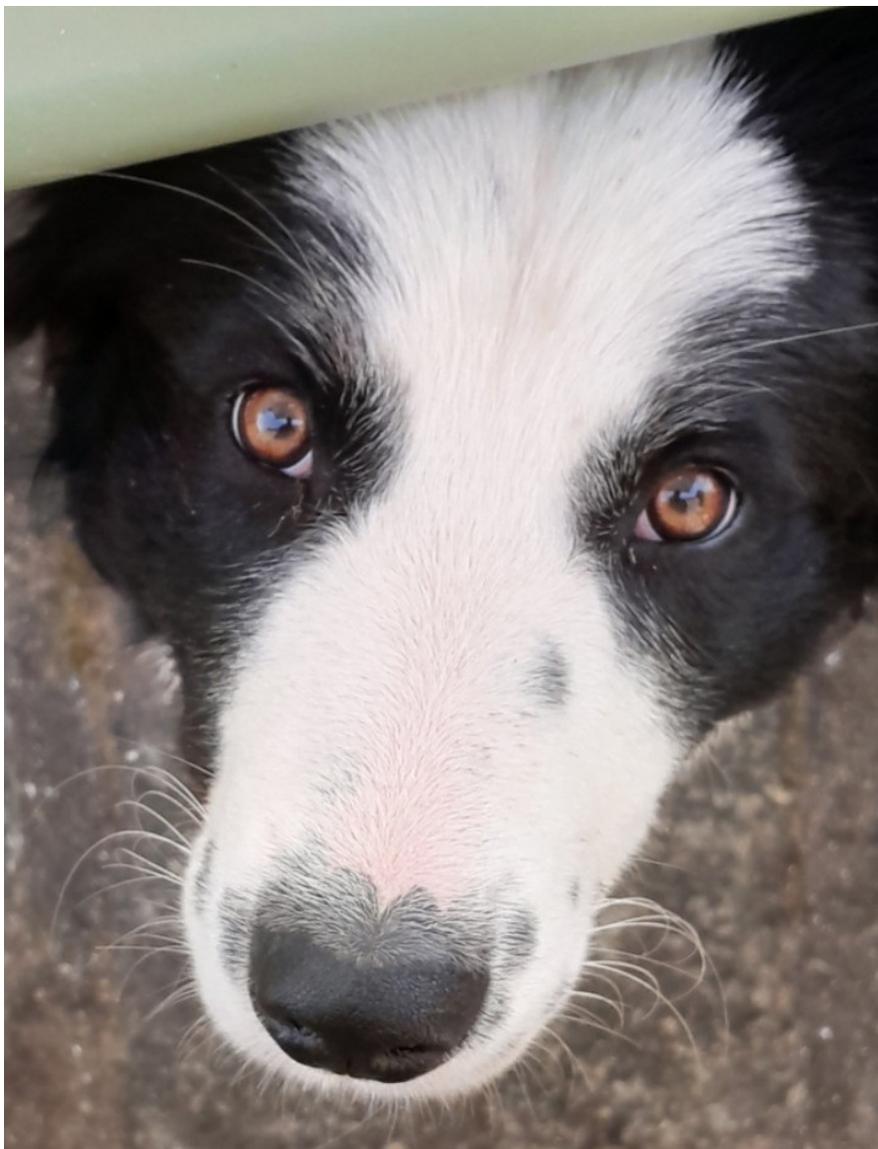
En plus du pâturage, nous avons réalisé jusqu'à 3 coupes d'herbe sur les prairies éloignées du corps de ferme. Cela nous a permis de faire nos stocks de balles d'enrubannage et de foin, profitant de 6 semaines radieuses et séchantes entre de la mi-mai à fin juin. Nous appréhendons désormais cet été à venir, espérant ne pas passer entre les gouttes et bénéficier des (généreux) orages pour éviter notre pire ennemie : la sécheresse !





Un compagnon est venu rejoindre Lichen, notre jeune ânesse. Il s'agit de Fantin, il a 7 ans, est très gourmand et très sociable. Avis aux amateurs : il adore les gratouilles ! Lichen et Fantin deviennent inséparables.

Tempo, notre petit chien, a déjà 9 mois et s'exerce avec sérieux dans la conduite des troupeaux de brebis et aussi avec les génisses. Bon, entre deux périodes de travail, il peut lui arriver de partir à la poursuite d'un lapin dans la forêt ou de bloquer devant un hérisson recroquevillé toutes piques dehors. Mais on lui pardonne car il est vraiment trop mignon !



Avant de conclure, encore un grand **MERCI** pour les différentes aides, bénévoles ou salariées, que nous avons la chance d'avoir ou d'avoir eues à nos côtés : Thomas, Gwénaél, Jacqueline et Clarisse, Gérard, Emilien, Mathilde, Hélène, Laëtitia, Marie-Christine et Hervé, Félix, Vincent et Vincent.

On vous laisse aussi noter la date de la soirée du vendredi **1er septembre** pour une petite fête à la ferme pour célébrer toutes ces nouvelles !

A la prochaine,

Camille, Etienne, Maëla, Manon, Yoann.

Ferme des Folaisons
Métairie de Bodevrel, 56220 Pluherlin

This email was sent to {{contact.EMAIL}}
You've received this email because you've subscribed to our newsletter.

[Unsubscribe](#)



