

Ferme « Poil et laine »



Notre ferme est située à 800 m d'altitude, sur le plateau de Chez le Bois aux Ollières, à 10 km d'Annecy. La ferme est composée de 2 troupeaux : vaches et brebis. Je suis associée avec mon compagnon Christophe, qui s'occupe des vaches. Je l'ai rejoint en 2011 avec un petit troupeau de brebis laitières. Aujourd'hui je traite 45 brebis de race Lacaune et je transforme le lait des brebis en fromages et yaourts.

Les agneaux naissent en février-mars. Ils restent environ un mois avec leur mère puis sont sevrés pour que je puisse traire les brebis. La lactation se poursuit jusqu'à l'automne. Une brebis produit environ 200 l. de lait par année. Pendant toute la saison de traite, les brebis pâturent autour de la ferme. L'hiver, les brebis sont gestantes ; elles sont nourries au foin, en bergerie. Les céréales que nous leur donnons en complément (maïs et orge) sont produites en AB à Montagny-les-Lanches.

Le yaourt de brebis est produit à partir du lait entier de brebis. Il est particulièrement doux et onctueux et se digère très facilement. Les additifs que j'utilise (fruits, vanille et sucre) sont issus de l'agriculture biologique.

Les fromages sont au lait cru et entier. Ils se déclinent en une gamme variée : petit brebis frais, enrobé ou affiné, bûche cendrée, crème d'ours (fromage frais à tartiner à l'ail des ours), tomme, feta...