

Sortie découverte ferme GEORGELET, producteur de fromages de chèvre

Le 2 février dernier, nous sommes seize à prendre le chemin de Villemain, au-dessus de Chef-Boutonne, à la limite de la Charente, pour visiter l'exploitation de la Maison Georgelet, producteur connu et reconnu de Fromage de Chèvre.

Elle a remporté de nombreux prix au Concours Général, au Mondial des Fromages...

Ces fromages sont diffusés dans la région : marchés de Niort, St Jean d'Angély, Chef-Boutonne ainsi qu'en France et à l'Etranger par des Fromagers-Affineurs.

Notre visite commence par une présentation des différentes spécialités, mothais sur feuille chabichou, tricorne, dôme... puis nous nous rendons à la chèvrerie où cinq cents biquettes nous attendent.

Elles sont toutes en stabulation, permettant ainsi une alimentation constante et contrôlée.

Elles sont de race Alpine ou Saanen.

Leur nourriture ne provient que de la ferme qui cultive sur 80 Hectares de l'orge, de l'avoine, du méteil et du ray grass, de la luzerne, de la féverole.

Après un accueil plus que chaleureux de ses demoiselles nous assistons à leur traite du soir.

L'exploitation dispose d'un robot pouvant recevoir 42 chèvres dans une salle de traite automatisée.

Nous n'avons pas pu rendre visite à la dizaine de boucs, gardiens du renouvellement du cheptel. Ils se reposaient après avoir fourni un intense travail.

Après avoir posé maintes questions aux chevriers, nous regagnons la boutique pour procéder à des emplettes fromagères.

José