



Début de l'aventure pour la famille LHOSTE

Après des mois, voire des années de recherche, nous sommes arrivés à la HUTTE en juillet 2007.

La ferme est typique du perche, les haies sont présentes, tout autour des prés pour le bonheur des chèvres, et pour le notre aussi....

Nous avons un troupeau de race alpine. La période de gestation dure 5 mois, la naissance des chevreaux a lieu du mois de mars au mois de mai.

Après 2 années de reconversion, en 2009 l'exploitation est passée en BIO. Pour nous , on ne pouvait s'installer autrement, produire propre, avoir des chèvres qui pâturent, être en autonomie alimentaire, respecter la nature, faire partager notre passion aux publics...

A ce jour, nous avons 42 mères, 19 chevrettes et 3 boucs. Chaque biquette a son petit prénom (chenille, danseuse, esmeralda, gringo....). Tout le lait est transformé en fromage (crottins, buches, Trèfles, grandes et petites faisselles)

Petit résumé d'une journée type à la ferme.

5H00 -7H00 Traite des chèvres, paillage et soin des chevrettes, bouc, brebis et poules....

L'alimentation des chèvres se compose de foin de prairie, de foin de trèfles, de notre mélange céréalière (orge, avoine, triticale, féverole parfois de tourteaux de colza ou tournesol) et bien entendu d'herbe. La période de pâturage va du mois de mars à novembre en fonction du temps.

7H00 Petit-déjeuner en famille.

7H30 Retour si besoin aux animaux, sinon début du travail en fromagerie.

« Une fois, en tenue, je suis prête. »

Le lait du soir est stocké dans un tank ou il est réfrigéré à 8 ° pour la nuit ; Le lait du matin y est ajouté, ce qui remonte la température à 18°. Ensuite après contrôle de l'acidité du lait, j'ajoute de la présure, *c'est l'emprésurage*. Le lait qui va cailler est déposé dans des bacs dans la salle de caillage pendant 24 h à 21 °. puis, je *démoule, retourne et sale les fromages*.

Après un passage de 24 à 48 h dans le séchoir, les fromages passent dans *l'affinoir*, là une odeur très agréable se dégage.

Les moules vont au lave-vaisselle.



13H00 Je retourne à la chèvrerie pour alimenter nos amies.
Enfin l'heure du déjeuner à sonner.

..
14H00 Livraison si besoin ou divers travaux à la ferme...

16H30 Soins des chevrettes et traite à 17H00.



Nous accueillons tous publics le Lundi, Mercredi et samedi de 15h à 18h, le dimanche de 10h à 12h du 15 mars au 15 janvier.

Nous faisons le marché de Longny au Perche , notre village, le mercredi matin et le samedi matin à Nogent le Rotrou.

Nous vous remercions, tous les amapiens, pour votre confiance, nos échanges et espérons vous recevoir en 2012.

Sylvie et toute la famille LHOSTE

