

CAPRI RÊVE

FROMAGE DE CHÈVRE



QUI

Floriane et Olivier

OÙ

Manteyer

CONTACT

audreyleje@yahoo.fr



Les chèvres ont la réputation d'être capricieuses mais avec Floriane et Olivier, elles sont surtout heureuses, une vie rêvée en quelque sorte!

Tout près de Veynes à Manteyer, une belle exploitation nous a accueillis le 31 mars dernier. Nous étions 4 à découvrir ce bel espace consacré au troupeau de 50 chèvres de Floriane et Olivier (boucs et chevreau/chevrette non inclus).

La chèvrerie s'ouvre sur un grand espace extérieur. Les chèvres vont et viennent comme bon leur semble, à l'exception du moment où le grain leur est donné, où l'organisation règne afin de s'assurer que chacune ait sa ration.

La chèvrerie comporte aussi deux box d'isolement pour les éventuelles blessées, malades, ou avec grosse portée (pour l'allaitement).

Le quai de traite comporte quatre emplacements pour une heure de traite une fois par jour.

Floriane, fromagère depuis 2015, est en bio depuis 2017 et sur Manteyer depuis 2019.

Olivier, quant à lui, s'occupe d'alimenter la chèvrerie en foin de sa production quasi totalement.

Le labo est un espace très protégé d'une propreté inégalée. De loin nous avons aperçu la salle réfrigérée d'affinage, la salle vaisselle, la salle préparation.

A partir de ses quatre à 500 litres de lait cru, Floriane nous propose plusieurs sortes de fromages : frais, demi frais, yaourts par quatre (récupération des pots si possible), faisselle 400g et d'autres non adaptés pour la vente en magasin car de conservation très courte. Ils font aussi du fromage blanc en gros conditionnement.

On peut se régaler des fromages de Floriane au Buffet de la gare depuis mars 2022.