

Produire du lait de vache à Obersteinbach, pourquoi ?

- ◆ La campagne d'Obersteinbach est préservée de beaucoup de pollutions du fait de son éloignement des villes, du fait qu'elle est entourée d'immenses forêts. Elle est même classée réserve naturelle de la biosphère par l'UNESCO. De plus dans le cadre d'un contrat Natura 2000 et MAE (mesures agri-environnementales), une des contraintes interdit l'apport d'intrants chimiques. Du coup, les prairies où paissent les vaches et où s'effectue la récolte de foin sont 100 % naturelles.
- ◆ Il n'y a plus de vaches laitières (traites) dans cette vallée : on est obligé d'acheter du lait UHT ou pasteurisé.
- ◆ Les gens n'ont pas ou peu l'occasion de savoir comment est produit le lait, quelles obligations il y a (par rapport à la physiologie de la vache, mais aussi des lois). Du coup, ils n'ont plus le respect du produit. Notre ferme pédagogique offre les possibilités d'accueil du consommateur.
- ◆ Le voisinage de la famille Sturtzer, productrice de lait de chèvre permet une mutualisation des équipements agricoles, de vente et de formation, ainsi qu'une possibilité d'aide en cas de besoin.

Pourquoi la race jersiaise :

- ◆ A Obersteinbach, le climat est déjà presque montagnard : on ne peut sortir les bêtes à l'herbe que vers le 1^{er} mai et les premières gelées peuvent arriver déjà vers fin août. Le sol est sablonneux et parfois marécageux. Il fallait trouver une race rustique, bien à même de valoriser les fourrages parfois grossiers.
- ◆ En tant qu'éleveuse débutante (je suis monitrice d'équitation à la base !), je recherche une race réputée d'un caractère doux.

- le hasard a fait que mon mari m'ait offert une génisse jersiaise, du nom de Rosalie.
- J'ai maintenant eu plusieurs vaches jersiaises et les trouve très rustiques (jamais malades, sont facilement fertilisées, mettent bas toutes seules) et très sympathiques.
- Le lait des jersiaises est intéressant pour les yaourts et le fromage du fait qu'il contient beaucoup de protéines, et pour la crème car il contient beaucoup de matières grasses.



L'inconvénient est qu'elles ne produisent pas tellement de lait ! Le prix des analyses trimestrielles est le même qu'on produise 1000 ou 100 000 litres !

Mais pour moi, le travail quotidien induit par les soins aux animaux, la traite matin et soir, le nettoyage de la salle de traite, du matériel de laiterie et le travail de la fromagerie vaut la peine : je veux donner à ma famille une alimentation saine, je veux que mes enfants respectent leurs aliments, qu'ils sachent la valeur (non pas liée à la loi de l'offre et de la demande, mais liée au travail et à l'énergie nécessaire à la production), je veux disposer d'une source de compost animal pour fumer mon jardin potager et nos terres.

Un produit de qualité :

Élevée de manière extensive, une vache jersiaise produit deux fois moins de lait qu'une Prim'Holstein en élevage intensif, mais la qualité de son lait très riche en matière grasse, calcium et oligo éléments (le plus riche de toutes les races bovines avec un taux butyreux (matière grasse) de 59 pour 1 000 et un taux protéique de 41 pour 1 000) compense cette différence de quantité. La composition du lait de jersiaise est si différente de celle du lait des autres vaches de nos régions que la FAO la juge proche de celui des vaches zébus de l'Inde !

Au pré la journée, elles rentrent le soir à l'heure de la traite, reçoivent un complément : orge concassé ou luzerne déshydratée. La nuit, elles sont en libre service du foin ou du regain, selon le

pré où elles étaient en journée. Quand il y a en, elles reçoivent des betteraves, des pommes ou des carottes. La nuit, elles sont dans une stabulation paillée, sous un auvent. L'hiver, elles se nourrissent essentiellement de fourrage produits sur la ferme complétement avec orge et luzerne déshydratée.

Ce que je peux proposer :

Si d'autres personnes ou familles, partagent cette vision mais n'ont pas l'opportunité d'avoir une vache dans leur jardin... elles peuvent nous rejoindre dans le cadre d'une AMAP à créer qui concernerait environ 20 personnes. Mais ce ne serait pas possible de livrer tout le monde le même jour. J'estime à 12, le nombre maximum pour un lieu, et il faut 3 jours d'intervalle entre les deux livraisons.

- Les personnes passeraient leur commande une semaine à l'avance pour que je sache quoi et combien, à défaut, ils auraient une livraison à ma convenance (en fonction des produits disponibles).
- Dans un souci écologique, j'utiliserai, au maximum, des contenants réutilisables.

Lait et crème : environ 25 litres par jour. A vendre tel quel, ou écrémé (je dispose d'une écrémeuse) avec la crème

Lait entier ou écrémé en bidons de 10 litres + louche et entonnoir : les adhérents viennent avec leur contenant.

Crème fraîche : conditionnée en $\frac{1}{2}$ litres (verre de conserve, style Weck) ou 100 grammes.

Crème épaisse : conditionnée en $\frac{1}{2}$ litre (verre de conserve, style Weck)

Yaourts : plus digeste que le lait cru. Le lait est pasteurisé pour détruire toute la flore, remis à 45°,ensemencé en flore du yaourt puis mis à étuver. Ensuite il est réfrigéré et conditionné. Les yaourts aux fruits, sont à base de confitures bio.

Yaourt nature ou aux fruits en seaux de 5 kg + louche : les adhérents viennent avec leur propre contenant. Ou conditionnés en pots en verre : les pots sont ramenés propres à la distribution suivante.

Fromage blanc ou bibeleskaas : après fermentation, le lait est égoutté puis conditionné tel quel ou assaisonné de fines herbes et sel. On peut le consommer sur les tartines, en accompagnements de pommes de terre ou dans des recettes de cuisine ou en dessert avec du sucre, de la confiture et des copeaux de chocolat ou encore sucré et flambé au kirsch.

Fromage blanc nature ou assaisonné en seaux de 5 kg + louche : les adhérents viennent avec leur propre contenant. Ou conditionné en pots de plastique jetable 100 g ou 500 g.

Tommette : un fromage à mi chemin entre le camembert et le munster. Une tomette contient 1 litre de lait.

Fromage emballé en papier.

Tomme : à pâte demi cuite, pressée. Il faut 10 litres de lait pour 1 kg de tomme, et environ 2 mois d'affinage (où le fromage est frotté deux fois par semaine minimum).

Part de fromage préparé d'avance selon commande, et emballé avec étiquette au nom de l'adhérent.

Crème dessert : crème anglaise au litre ou en $\frac{1}{2}$ litre pour napper les crumbles, tartes, gâteaux au chocolat... Crème à la vanille, au chocolat ou au café en litre à mettre chez soi dans la sorbetière pour une glace maison crémeuse et gouteuse à souhait. Crème dessert au chocolat, vanille ou caramel pour un petit plaisir simple. Pudding au tapioca et chocolat pour un goûter roboratif et sain sans œufs.

Conditionnée en verres de conserve (style Weck) d'un litre ou d'un $\frac{1}{2}$ litre, car plus facile à laver que des bouteilles en verre. Les adhérents rapportent les verres à la distribution suivante. Ou pots individuels jetables.

L'adhérent compose son panier de 6, 9 ou 12 points d'après la valeur de point des produits. Le point vaut 1 €.

Le contrat est de 6 mois et, à l'adhésion, une consigne de 10 € sera demandée à l'adhérent.

Produit	Quantité	Valeur en points
lait cru entier	1 litre	1,5
lait cru écrémé	1 litre	0,5
Crème fraîche	1/2 litre	2,5
Crème épaisse	1/2 litre	2,5
Tomette	pièce	3
P'tit frais nature ou assaisonné	pièce	0,5
Tomme	environ 300 g	3
Fromage blanc	500 g	2,5
Crème dessert	1 litre	5
Crème dessert	1/2 litre	2,5
Crème dessert	1 pot individuel	1
Yaourt nature	500 g	2,5
Yaourt fruits	500 g	3
Yaourt nature	1 pot individuel 120 g	0,5
Yaourt fruits	2 pots individuels 120 g	1,5

**Ferme Hofmans - 3, rue de la Rohrmatt - 67510 Obersteinbach
N° 67 353 001 DERO - Tel : 03 88 09 56 84 ou 06 74 74 69 48**