

# BIENVENUE À LA SEVERIE CHEZ CHRISTOPHE LEBRUN

## Historique:



Christophe Lebrun s'est installé à la ferme de la Sèverie au Pin en Mauges en Décembre 1995. Il entame sa conversion vers l'agriculture biologique en 2000. En 2002, il obtient le label BIO.

## Présentation de la ferme :



Sur 47 hectares, Christophe élève 43 vaches laitières, avec l'aide d'un apprenti BTS et d'une fromagère à mi-temps pour la transformation du lait.

Les 47 hectares sont ainsi répartis :

- 3 ha de maïs
- 1 ha de betteraves
- 4 ha de céréales mélangées
- 39 ha d'herbes (dont 3 ha de luzerne)

370 tonnes de fourrage sont produites sur la ferme chaque année.

## Les vaches :



Les races : Différentes races constituent le cheptel de la ferme (*Normande, jersiaise, prim'holstein et Montbéliarde la plus représentée.*) Ce mélange améliore la qualité du lait.

Leur nourriture: Elle est entièrement produite sur la ferme. Elle se compose de 80% d'herbes et de foin, de 10% de céréales mélangées (*blé, avoine, triticale, pois, fèves, vesce...*), 10% de betteraves et de maïs sont rajoutés l'hiver pour compléter l'alimentation.

## Le lait :



- La production est de 200 000 litres/an.
  - 15% du lait est transformé pour produire de la crème, du beurre, du camembert, de la faisselle et du fromage blanc.
  - Le goût du lait varie selon l'alimentation des vaches : plus d'herbes fraîches au printemps et enrubannage\* en hiver. La couleur du beurre varie aussi : il est plus pâle en hiver.
- \*Enrubannage : système de conservation de l'herbe

## La crème :

Elle se fait directement pendant la traite. Le lait passe dans l'écrémeuse, la crème est dirigée dans un récipient et le lait écrémé va directement dans un tank.



### Le beurre :



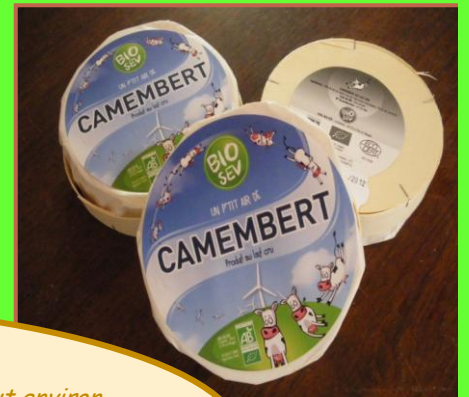
Il faut prendre la crème, la mettre dans une baratte pour séparer le babeurre (eau) de la graisse. (Le babeurre sert à nourrir les poules de Mathieu Béliard, producteur d'oeufs).

Pour faire du beurre, il faut beaucoup de lait :

Avec 100L de lait, on récupère 10L de crème qui produisent 5kg de beurre.

Dans le lait chaud de la traite, la fromagère incorpore des ferments (*sans OGM*) puis de la présure (*pour le caillage*). A partir de là plusieurs produits sont fabriqués.

### Le camembert :



**Le camembert :** Sa fabrication nécessite plusieurs phases, il faut environ 3 heures pour chaque fabrication. Pour un camembert de 250gr, il faut 1,7 litre de lait. 120 camemberts sont produits par semaine.

### La faisselle et le fromage blanc :



**La faisselle :** Pour sa fabrication, il faut verser une louche de caillé dans un verre mesureur percé, puis le laisser s'égoutter et mettre dans le pot avec le sérum. La faisselle peut se déguster de façon salée ou sucrée.

**Le fromage blanc :** Il faut mettre le tout dans un linge à égoutter pendant 1 heure puis le battre à la main avec un fouet et le mettre en pot.

Christophe Lebrun fournit 5 AMAP avec ses produits laitiers. Actuellement il participe à la transformation des produits en plus du travail sur la ferme. A l'avenir, il souhaiterait laisser entièrement la transformation des produits à la fromagère qui travaille avec lui et ne se consacrer qu'à la ferme....