Mercredi 2 mars 2022 : Visite à la chèvrerie de la Miette à Salon

	Voilà les bébés, ils naissent tous en l'espace de 3 semaines et c'est maintenant. C'est pour cela qu'il y a du lait en cette saison. Les chèvres de VEith et Sophie entrent et sortent à leur guise, elles semblent plutôt heureuses, elles viennent vers nous immédiatement, demandent des caresses. Ici une chèvre vivra en moyenne 2 ans de plus que dans un élevage conventionnel c'est-à-dire 10 ou 11 ans.
 Il y a 4 champs de presque 2 hectares chacun. Celui-ci est planté de luzerne, d'autres en pré. Les chèvres et les poneys se succèdent sur les parcelles avec une rotation savamment organisée afin que les 2 groupes se préservent naturellement des différents micro-organismes susceptibles de les rendre malades.	 ici, nous voyons le foin et la luzerne bio produits à 85 % sur l'exploitation.

Le lieu de traite

Le stockage qi permet de refroidir légèrement le lait avant de le mettre à cailler.

Le lait est mis à cailler dans les bassines puis il est moulé à la louche dans les égoutoirs.

Et voici les premiers fromages à l'affinage de l'année. Ils seront livrés ce mardi.

Pendant que nous buvions le café sur la terrasse, Salsa a mis au monde un petit chevreau toute seule comme une grande et pourtant c'était la première fois pour elle.