

Mâlain

Traite des brebis à la main, dégustation... Ils ont découvert une bergerie

Depuis plusieurs étés, l'office de tourisme de la communauté de communes Ouche et Montagne met en avant les savoir-faire du territoire. C'est ainsi que pour la deuxième année, Coline Faugerolle a ouvert les portes de sa bergerie à Mâlain. Une vingtaine de personnes ont répondu présent pour la découvrir.

Le rendez-vous était donné, mercredi 20 août, sur le parking du château de Mâlain. Coline Faugerolle, qui élève des brebis depuis maintenant quatre ans, a accompagné la vingtaine de personnes inscrites vers les prés où paissent, en ce moment, une trentaine de ces ovins, de race basco-béarnaise.

Avant d'ouvrir les barrières, elle a donné quelques consignes : « Les brebis sont assez calmes et sociables mais on évite de courir et de crier trop près d'elles. »

« Ce sont les plus gentilles qui viennent devant, vous ne craignez absolument rien », a-t-elle assuré aux enfants s'approchant doucement des bêtes. Pendant que les petites mains font connaissance et parcourent timidement leur pelage, Coline Faugerolle en profite pour expliquer le fonctionnement de leur exploitation (lire par ailleurs).

Mais rien de mieux que la pratique pour appréhender au mieux le métier. « On va s'écartier, pour qu'elles puissent aller

vers le quai de traite, c'est là qu'elles sont traitées tous les matins », a-t-elle proposé.

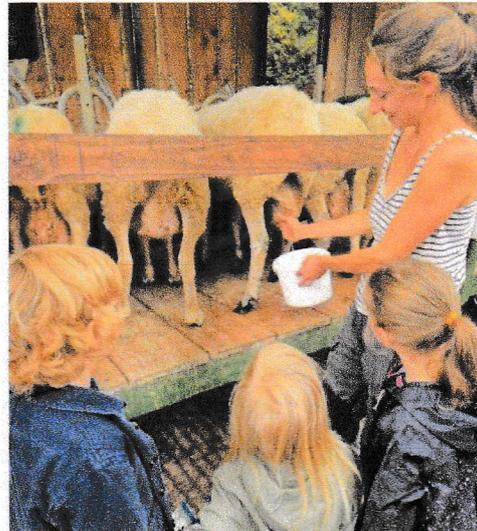
« Il y a des crottes dans les mangeoires ? »

Avant même que les bêtes ne s'installent et montent dans la petite structure de bois, les questions fusent. « Mais il y a des crottes dans les mangeoires ? », interrogent les enfants.

« Non, ce ne sont pas des crottes. C'est du tourteau de colza avec quelques céréales », explique Coline Faugerolle. Sur le quai de traite, les bêtes se mettent en place les unes derrière les autres. « Moi, je suis de ce côté-là, debout. J'ai vu sur leurs mamelles et je viens récupérer le lait qu'il y a dedans. Ici, la traite se fait à la main », détaille-t-elle. « Au départ, ce n'était pas forcément un choix. Le bâtiment d'élevage est dans le village, trop éloigné des prés pour que je fasse les trajets matins et soirs. J'étais obligée de traire au pré, sans eau, sans électricité. Le choix de la traite manuelle s'est imposé. Mais j'en suis très contente. »

« C'est chaud »

Coline Faugerolle propose ensuite une démonstration. Les enfants, très attentifs, rigolent dès qu'ils voient le lait sortir. Sous le contrôle des parents, une dégustation de lait frais est même proposée. « C'est chaud », note Mathias, 6 ans. Effectivement, le lait est à 37 °C. « On s'attend à quelque chose de très fort alors que pas



Coline Faugerolle, qui gère la bergerie, a proposé aux enfants de s'essayer à l'exercice de la traite. Photo Ca. B.

du tout, c'est très doux », note une participante. Pour continuer l'immersion, enfants comme adultes peuvent s'essayer à la traite. « Je vais tenir la mamelle et tu vas appuyer dessus », guide l'éleveuse. Des jets non maîtrisés arrosent parfois les apprentis éleveurs.

« En ce moment, la traite me prend environ une heure »

Un travail qui prend du

temps. « En ce moment, la traite me prend environ une heure », explique Coline Faugerolle. « Mais en début de saison, cela peut aller jusqu'à trois heures. » Tout le lait est ensuite transfor-



Les enfants, sous le contrôle des parents, ont pu goûter du lait fraîchement tiré. « C'est chaud », a commenté Mathias. Photo Ca. B.

mé à la ferme. Une dégustation de fromage est également proposée.

« En moyenne, par brebis, on est entre 75 cl et un litre de lait, à chaque traite, mais là, ça a beaucoup baissé à cause de la chaleur », a-t-elle ajouté.

« Il faut savoir que les brebis craignent plus le chaud que le froid. La zone de confort d'une brebis est entre -5 °C et 20 °C. »

La visite terminée, les enfants font durer le moment, goûtent et regoûtent du fromage, s'essayent à la traite. Certains ne sont pas prêts d'oublier leur passage à la Ferme de Coline.

● Catherine Bonnet

► Ce qu'elles en ont pensé



Martine Drioton. Photo Ca. B.

« On voit qu'elle adore son métier »

Martine Drioton, habitante vers Saint-Seine-l'Abbaye

« Je trouve cela vraiment bien. Je suis venue avec mes petites-filles, c'était pour leur montrer. Coline Faugerolle fait ça avec tellement d'envie et de plaisir, c'est génial. On voit qu'elle adore son métier. La traite, ce n'est pas si évident qu'on peut le penser. On y arrive mais c'est une technique. »



Mélissa Dubuet. Photo Ca. B.

« On se rend mieux compte de l'investissement »

Mélissa Dubuet, habitante de Sainte-Marie-sur-Ouche

« C'est vraiment très intéressant et ludique aussi pour les enfants. Coline Faugerolle prend le temps, elle explique bien, elle est très pédagogue. J'avais déjà assisté à la traite des vaches, mais les brebis, c'était la première fois. On se rend mieux compte de l'investissement que cela demande, du travail et du temps qu'ils y passent. »

En octobre ► Les brebis retrouveront les béliers

« La saison commence au mois de mars par les agnelages », a détaillé Coline Faugerolle. « Car pour avoir du lait, il faut un petit. »

Les agneaux naissent en bergerie et restent avec leur mère pendant au moins un mois et demi, deux mois. Après quoi, ils sont progressivement séparés de leur maman, d'abord la nuit, car ils sont en capacité de digérer de l'herbe.

« Comme ça, le matin, j'ai du lait et je peux faire du fromage », explique-t-elle. C'est vers l'âge de 2 mois, 2 mois et demi, que les petits sont séparés réellement de leur maman et mis dans un autre pré. « Pendant une petite période, je traie le matin et le soir pour habituer les mamelles pour n'arriver plus qu'à une traite le matin, comme en ce moment. » Puis, en octobre, les brebis retrouveront les béliers. « Ici, la reproduction se fait naturellement, et dure un mois et demi, deux mois », souligne-t-elle. « Cinq mois plus tard, on aura de nouveau des agneaux qui naîtront. »



Coline Faugerolle a expliqué le fonctionnement de son exploitation, elle qui élève des brebis de la race basco-béarnaise. Photo Ca. B.