

Trudie et Rudolf WILLEMSE

FROMAGE



Producteurs de fromages
à La Chapelle-sous-Uchon

Les Grands Champs

Rudolph et Trudie WILLEMSE se sont installés aux Grands Champs en juillet 2000 pour commencer une nouvelle vie, sur la commune de La Chapelle-sous-Uchon. La ferme date de 1863. Elle est accompagnée de trois autres bâtiments et l'ensemble est entouré de 5 ha de pré et de bois, au bout d'une vallée.

En plus de l'élevage de quatre vaches et d'une vingtaine de chèvres pour la production de lait, les Willemse ont planté un verger et produisent leurs légumes. Ils élèvent ponctuellement des portées de Chiens de Perdrix de Drente. Trudie pratique en outre l'aromathérapie.



Philosophie

Rudolph et Trudie Willemse pratiquent l'agriculture raisonnée. Les animaux mangent un mélange de céréales broyées avec de la luzerne, de la pulpe de betteraves déshydratées et du foin. Pour soigner les animaux et eux-mêmes, si nécessaires, les Willemse utilisent des huiles essentielles, des plantes, des élixirs floraux (e.a. de Bach) et des remèdes homéopathiques. Bien entendu, un vétérinaire est consulté si cela est nécessaire.

La fromagerie

Les deux vaches donnent trente à soixante litres de lait par jour, suivant la saison et la période de lactation. La plupart du lait est transformée en fromage à pâte pressée non cuite : de la tomme et du fromage fermier du type gouda. De temps en temps, Trudie fait également des fromages fermiers aux herbes (cumin, ortie, fenugrec, curry, etc.). Fromage blanc frais et beurre sont fabriqués, duquel il reste du babeurre (ou lait battu), une boisson appréciée surtout en été pour sa fraîcheur et sa salubrité. Le lait doit être transformé presque tous les jours.

La quantité du lait de chèvre dépend de la saison, de la période de lactation et naturellement du nombre de chèvres à traire. Avec une dizaine de chèvres, on obtient entre 10 et 40 litres de lait par jour. La plupart du lait est transformé en tomme. En été, Trudie fabrique aussi un fromage de chèvre frais et de temps en temps un fromage type fêta, qu'elle conserve dans d'huile d'olive aromatisée de différentes herbes. Les fromages de chèvres sont excellents dans une salade d'été !

Pour tous les produits laitiers, c'est le lait cru qui est transformé (lait non pasteurisé). Les animaux sont sous contrôle du vétérinaire. L'hygiène est très importante ; une petite machine à traire est utilisée tant pour les vaches que pour les chèvres (changement de faisceaux de traite nécessaire).

Après le moulage, le fromage est pressé pour que le petit-lait s'écoule et que la croûte se forme. L'affinage du fromage a lieu dans une cave située sous le four à pain. On peut manger le gouda jeune après un affinage de trois semaines ; un gouda étuvé a un affinage d'au moins 4 mois et un gouda vieux au moins 10 mois d'affinage. La tomme doit s'affiner au moins 6 semaines pour la manger. Les produits laitiers sont vendus à la ferme.



Les Grands Champs, c'est...

- 2 personnes
- une exploitation de 5 ha
- une vingtaine de chèvres
- 4 vaches laitières
- un élevage familial de chiens
- un gîte, un petit camping...