



LA TRADITION, C'EST SI BON !

Au coeur du Val d'Anniviers, dans le village de St-Jean, Marie-Hélène et Martial Massy-Bornet concilient passion, tradition ancestrale et production artisanale. Comme avant, ils exploitent une ressource qui depuis leur enfance n'était plus au goût du jour dans la vallée, la fabrication de tommes au lait de chèvre.



La présure dans l'histoire

Il y a plus de 3000 ans déjà, un homme remarqua que son lait caillait spontanément. Cette transformation naturelle et simple permit à nos ancêtres de conserver le lait des animaux de façon avisée. Dès lors, tout au long des siècles, des techniques stimulant le caillage du lait ont vu le jour. Au temps de l'Antiquité, les Grecs utilisaient le suc de figuier pour bonifier ce processus alors que les Romains étaient déjà disciples de la présure, une enzyme naturelle extirpée de l'estomac de petits ruminants non sevrés. Au Moyen-Age, les moines inventent et mettent au point différentes recettes d'affinage, on assiste à la naissance des fromages des moines. Vers la fin du XIXe siècle, Louis Pasteur découvre les lois de la fermentation lactique. La production des fromages devient une source essentielle de revenu pour les bergers. Le fromage de chèvre est reconnu dès le 15^{ème} siècle comme valeur d'échange et de troc sur les marchés de montagne et de plaine, partout dans le monde. Aujourd'hui, ce produit simple mais de choix est devenu un *must* culinaire.





Biquettes et débroussaillage

Depuis la nuit des temps, la chèvre est domestiquée pour son lait, sa viande et son pelage, spécialement dans les vallées alpines. De surcroît, son fumier, dit *chaud*, a une valeur fertilisante supérieure en azote par rapport à d'autres fumiers et nourrit parfaitement les jardins.

Ce petit mammifère herbivore est mignon, affectueux, intelligent, vif et grimpe sans effort sur les rochers ou dans les arbres pour attraper sa nourriture. Il ressemble beaucoup à son cousin sauvage le bouquetin, mis à part la taille des cornes, énormes chez le bouquetin, petites ou inexistantes selon les races de chèvre. Chèvres et boucs peuvent être cornus ou mottes (sans corne). Les os de ce ruminant se nomment comme ceux des humains et l'âge de l'animal s'estime par l'examen de ses incisives. La chèvre a dans sa vie deux dentitions, les dents de lait puis les dents d'adulte, comme nous. Elle est coquine, têtue, capricieuse, espiègle et même chamailleuse. Pour s'exprimer, les biquettes s'affrontent tête contre tête. La chèvre se laisse apprivoiser sans peine, elle a bon caractère et est attachante.



L'élevage des chèvres est précieux pour entretenir les prés escarpés, préserver les paysages et nourrir les hommes. Elevée dans de mauvaises conditions ou sauvage, la chèvre peut causer les pires dégâts alors que bien soignée et correctement nourrie, elle devient une véritable débroussailleuse, assure la réussite d'un élevage et devient source de satisfactions. Une biquette peut consommer près de 10 litres d'eau potable par jour et est une grosse mangeuse. Le trait dominant de son comportement alimentaire est le fait qu'elle trie sa nourriture. Un animal de 55 kg peut consommer jusqu'à 3 kg d'aliments. Durant l'été, les biquettes broutent les prairies puis hivernent dans leur chèvrerie où elles sont protégées de la neige et surtout de la pluie qu'elles détestent. Lors des longs hivers alpins elles sont soignées au foin à volonté. Toute l'année elles ont besoin d'oligo-éléments, elles disposent de la pierre à sel et d'un apport quotidien de céréales mélangées, surtout pendant la période de lactation. Cette nourriture sert aussi de récompense lorsqu'elles sont sur le quai de traite.



La reproduction naturelle a lieu l'automne grâce aux boucs. La gestation dure cinq mois, l'arrivée des cabris s'échelonne jusqu'au au mois de mai. Une période de repos d'environ deux mois est nécessaire avant la mise bas. La lactation prend fin vers la fin novembre pour reprendre en février. La chèvre porte en principe un ou deux cabris, exceptionnellement trois.

Processus de fabrication

Un quai de traite mobile a été construit et aménagé par Martial. Pour garantir la qualité des produits, la traite manuelle se fait rapidement (env. 3 minutes par animal) dans le calme, avec des gestes doux, proprement et régulièrement matin et soir. Les premiers jets de lait sont éliminés afin d'assurer la qualité bactériologique. Un bon entraînement et une certaine technique sont indispensables pour éviter les courbatures.

Le processus de fabrication se fait généralement le matin afin d'éviter deux manipulations. Pour la conservation, le lait tiré le soir doit être filtré, refroidi et mélangé puis conservé dans un frigo à 5 °C. La fermentation se fait grâce à la présure, agent de coagulation extrait de la caillette d'un veau. Ce ferment doit être conservé à l'ombre et dosé précisément avec un compte-goutte. En principe, la flore lactique assure l'acidification naturelle du lait. La transformation se réalise dans les 10 minutes pour aboutir au bout d'une heure. Le caillé se rétracte et sécrète le lactosérum avant de reposer 24 heures dans une cuve spécialement construite pour conserver le lait à 20 °C. Le petit lait inutilisable est éliminé avant le remplissage des moules à trous qui sont alors stockés à la cave. La bonne qualité du caillé se remarque à sa couleur qui doit être plus blanche que le lait de vache. Après 24 heures, les petites tommes sont démoulées et leur teneur en PH contrôlé. Elles sont alors salées et épicées puis, emballées et étiquetées.



Patrimoine et saveur, quel bon filon

Enfants de montagnards, Marie-Hélène et Martial pratiquent l'agriculture depuis leur tendre enfance. Professeurs à la retraite depuis quelques années et propriétaires de terrains à entretenir, ils ont organisé leur vie de manière astucieuse et passionnante. Ils élèvent trois chèvres alpines chamoisées qu'ils soignent à la perfection. Cette passion rythme leur quotidien et tous deux se complètent dans ce rituel partagé de savoir-faire, d'amour de la nature et d'affection envers leurs bêtes. Les produits qu'ils développent tout au long de l'année sont originaux, de qualité et respectent les principes d'une agriculture proche de la nature qui fait honneur aux normes d'hygiène applicables pour les transformations laitières. Avant la livraison de la production, les petits fromages sont contrôlés et stockés au frais à la cave. Les tommes pèsent environ 70 grammes et se distribuent dans plusieurs établissements du Val d'Anniviers ainsi qu'à des particuliers directement.



Quelques 20 à 25 tommes sont fabriquées journallement avec trois chèvres qui donnent près de 9 litres de lait par jour. Ces fromages subtils au lait cru, sont parfumés aux arômes de montagnes, ils sont authentiques et savoureux, leurs goûts mélangés et bigarrés sont sublimes. Ces tommes n'ont pas d'odeur car aucun bouc ne partage la vie des chèvres et car le lieu de stockage n'abrite aucun autre produit, ni viande, ni légumes.

Avec trois biquettes seulement et des prairies à désherber, Marie-Hélène et Martial contribuent à l'entretien des paysages et font revivre les activités de notre patrimoine montagnard simple mais tellement vital. Bien que la nostalgie d'autrefois nous interpelle souvent, la vie en montagne doit suivre son cours et s'adapter aux exigences du temps présent. Ce type d'activité assure la survie de notre agriculture, de notre environnement ainsi que celle de notre bien-être.

