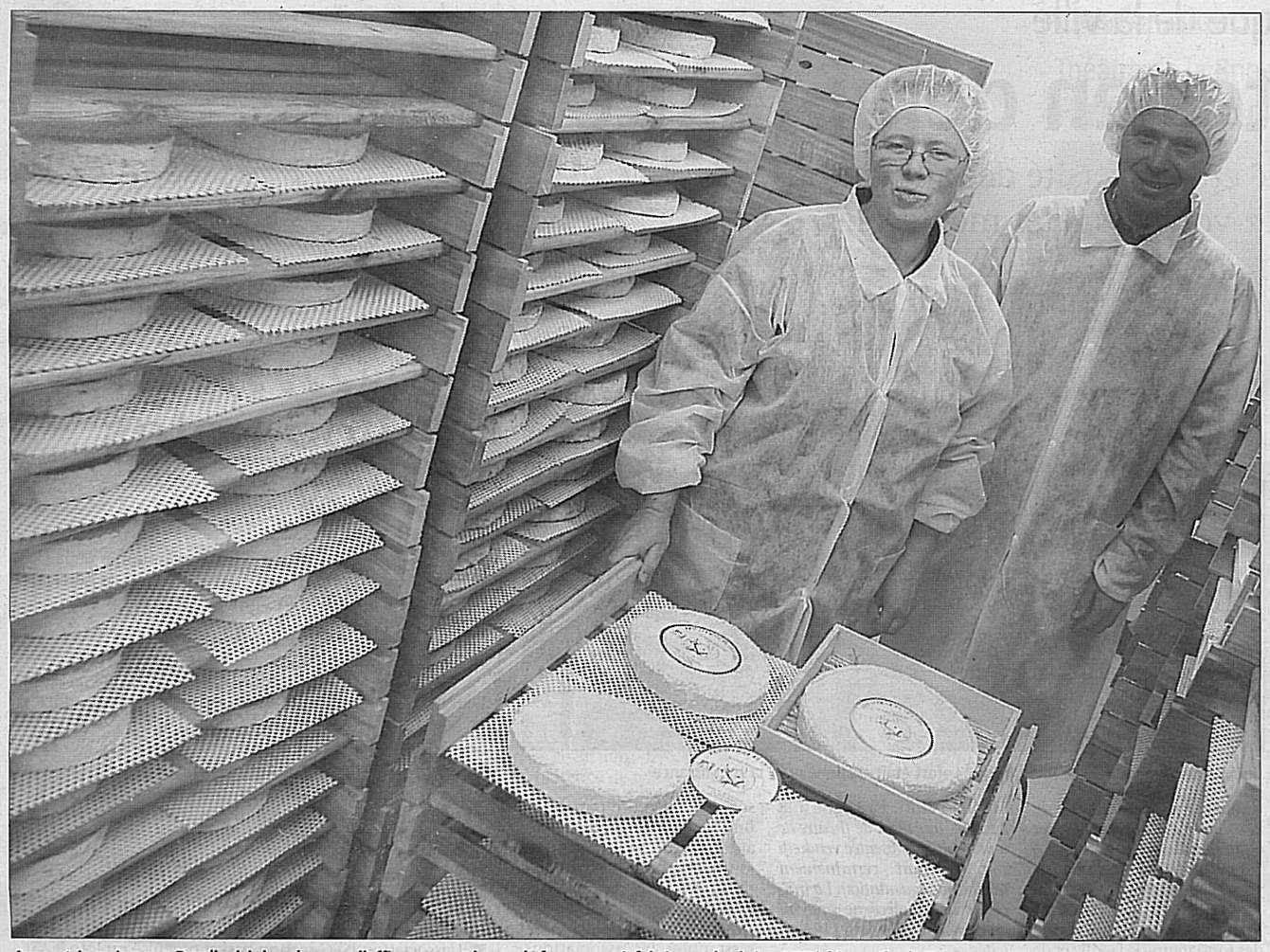

Anne et Jean-Jacques Boudin, ici dans la cave d'affinage, sont les seuls fromagers à fabriquer des bries 100% bio en Ile-de-France.

Saint-Mars-Vieux-Maisons ► 100% bio à la ferme de Ste-Colombe

Le fromage bio fait des petits

M. Boudin agrandit son plateau de fromages. Au "Vieux-Maisons", un brie de type Melun 100% bio, s'ajoutent un Coulommiers et un brie frais nature ou aux herbes.

Il y a quinze mois, Anne et Jean-Jacques Boudin lançaient la production d'un brie fermier au lait cru 100% bio : le "Vieux-Maisons" (lire *Le Pays Briard* du 11 avril 2006). Un produit unique en Ile-de-France, dans une ferme briarde installée à Saint-Mars-Vieux-Maisons, entre La Ferté-Gaucher et Cerneux. Depuis, le plateau de fromages 100% bio s'est diversifié. Un brie type Coulommiers et un brie frais ou aux herbes s'y trouvent en bonne place.

Le producteur répond ainsi à la demande de la clientèle. *« Les amateurs de fromages de brie et du bio ont à présent du choix. Nous avons également étoffer l'offre bio avec d'autres produits de collègues : cidre, jus de fruits, pâtes, confitures, etc. »*, souligne M. Boudin.

« J'ai démarré là-dedans (ndlr - dans l'agriculture bio) *en 1998 en implantant des pâtures. Je savais que je ferai du lait et du fromage. Le projet a mûri. Il n'est pas figé. Je me plais à chercher. »* Par exemple, Jean-Jacques Boudin pense *« laisser le veau avec sa mère. Dans 95% des élevages laitiers, on les sépare. Et beaucoup rencontrent des problèmes de mammites* (ndlr - cette inflammation de la glande mammaire est la maladie la plus répandue qui afflige les vaches laitières). *Le veau tête quand il a faim, au moins 4 à 5 fois par jour. Or, la traite n'a lieu que deux fois par jour. »*

"Je ne reviendrais plus en arrière"

Jean-Jacques Boudin s'est radicalement détourné de l'agriculture intensive. Installé en 1982, comme beaucoup, il l'a pratiquée. A fond dans les céréales. *« J'ai pris conscience que je dégradai considérablement mes sols. J'ai alors implanté des prairies en y installant des vaches laitières. »* Des Montbélliardes qu'il est allé chercher en Franche-Comté. Il compte actuellement 26 vaches.

Jean-Jacques Boudin ne parle pas d'un retour à la nature mais d'un *« respect à la nature. On ne fait pas comme les anciens. On ne revient pas en arrière. Parce que ce n'est pas comparable. Les moyens techniques ont évolué. Là où il y avait abondance de main-d'œuvre dans les fermes de nos parents, on est désormais seul ou en couple. La dégradation des sols est une situation inédite. On est obligés d'inventer notre avenir. Il faut faire confiance à ses intuitions. »*

Quand il relit la bibliographie des années 1960, il s'étonne des *« espoirs fous placés dans la technique qui ont conduit à l'agriculture intensive. On a fait fausse route. La pollution des sols, la perte de repères : chacun dans son domaine on a fait son propre tort. »* Il note toutefois une *« prise de conscience collective qui s'inverse, sous une pression sociologique et commerciale. »* En choisissant l'agriculture bio, il y voit comme une *« rupture »*.

« Je ne reviendrais plus en arrière, dit l'agriculteur. *Dans le bio, on n'utilise plus les traitements rapides. Quand un animal a une diarrhée, on se demande pourquoi ? Il a peut-être été nourri avec du lait froid ou a mangé trop de foin fin. Avec les médicaments, on a l'impression d'avoir réponse à tous les problèmes. On se rattache à des certitudes scientifiques. En bio, on ne maîtrise pas, on essaie d'accompagner »*, estime M. Boudin.

L'agriculteur redevient cet observateur avisé de la nature qu'était son grand-père. *« Je regrette de ne pas avoir plus parlé avec lui. Les anciens avaient l'expérience de la vie. Regardez, nous avons des années globalement de sécheresse avec une pluviométrie faible et des nappes phréatiques qui ne se rechargent pas suffisamment. Malgré ça, nous subissons des inondations. On a inventé les inondations en période de sécheresse ! »*, constate-t-il. Les haies, fossés ou bosquets qui permettaient de retenir les eaux ont été supprimés pour faciliter la production. *« C'est l'homme qui en est la cause. La responsabilité n'est pas ailleurs. Les anciens ne faisaient rien pas hasard. On ne sait plus aujourd'hui se remettre en cause »*, estime Jean-Jacques Boudin, qui a décidé de laisser le temps au temps.

La production de lait varie selon la saison

Ainsi, ses pâtures vont arriver à maturité. *« La plus "âgée" va avoir 9 ans. La flore actuelle est de moins en moins en rapport avec celle que j'ai implantée. J'avais semé de la minette (luzerne). Au bout de 2 ans, elle a disparu. La saison dernière, elle est réapparue mais de façon différente. Les fleurs sont moins rondes, la forme plus éclatée, les feuilles moins velues. Je pense qu'elle a été remplacée par une cousine, plus rustique. Le milieu sauvage s'est réapproprié le terrain. Si j'avais dû labourer le sol, j'aurais perdu cette variété de luzerne… »*

Dans ces verts pâturages règnent fétuque, ray-grass (l'ivraie), pâturin, braume ou fléole : autant de graminées qui font le régal des vaches. Sans oublier les légumineuses qui apportent l'azote au sol (pas besoin d'engrais azoté : nitrates) : trèfles, lotier, vesce, minette… Des noms qui donnent à la prairie comme un parfum de poésie. De cette herbe dont se nourrit la vache, dépend la qualité du lait qui fait la qualité du fromage.

« La production de lait varie selon la saison », explique l'exploitant. Début mai, par exemple, la production est de 25/30 litres par vache. C'est digne de la production intensive mais c'est dû à l'herbe. En période hivernale, avec du bon foin, la production tombe à 16/17 litres. En même temps, le lait est plus concentré l'hiver. *« On a besoin de 11/12 litres de lait pour faire un brie de Melun l'hiver, quand il en faut 12 à 13 litres l'été »*. Généralement, Jean-Jacques Boudin observe un pic de lactation vers le 15 mai. *« Avec le temps plus doux que nous avons connu en avril, ce pic de lactation chez les vaches était en avance cette année. »* De bon augure pour les fromages que l'on pourra consommer début juin…

BRUNO LAGROUE

La ferme de la Fontaine Ste-Colombe

Située à la sortie de Saint-Mars-Vieux-Maisons après avoir traversé Fontenelle (en venant de La Ferté-Gaucher) ou à l'entrée (en venant de Cerneux par la Nationale 4), la ferme de la Fontaine Sainte-Colombe vous propose à la vente directe ses produits bio : bries fermiers au lait cru (type Melun ou Coulommiers, frais nature ou herbes), fromage blanc (faisselle), crème fraîche et lait cru…
Ferme de la Fontaine Sainte-Colombe (28, rue Ste-Colombe) à Saint-Mars-Vieux-Maisons : 01. 64.01.97.55).

Portes ouvertes

La ferme de Ste-Colombe organise des journées portes ouvertes, les vendredi 1er et samedi 2 juin, puis les vendredi 8, samedi 9 et dimanche 10 juin. Les visiteurs pourront assister à la traite du soir (18h30 à 19h30) ou du matin (7h à 8h) et découvrir la fromagerie (équipés de charlotte, blouse et chaussons fournis) par petits groupes (5/6 personnes) et sur rendez-vous. Anne et Jean-Jacques Boudin répondront à toutes les questions que vous vous posez sur leur exploitation, la fabrication des fromages, l'alimentation des animaux…

Technique

Pour ses fromages, Jean-Jacques Boudin mélange les deux traites, celle du soir à celle du matin. Il laisse maturer le lait qui s'acidifie avant de le pressurer. Le liquide est ensuite mis au moule. Il le laisse égoutter pendant 24 h. L'affinage va le sécher. Le penicillium, un champignon que les anciens appellent "le bleu" mais qui est en fait "blanc", va donner son aspect extérieur au fromage. Retourné deux fois par jour pendant les 2 ou 3 premières semaines, le fromage est à déguster au bout de 6 à 8 semaines.

Histoire de famille

En réalisant un brie de Coulommiers, Jean-Jacques Boudin marche sur les traces de ses grands-parents et tante, M. et Mme Storme-Naret (bien connus des lecteurs du Pays Briard et du Démocrate), installés à St-Denis-lès-Rebais et derniers fabricants de Coulommiers fermier.

Ray-grass : c'est l'ivraie

Si le nom de ray-grass ne vous dit rien, sachez qu'il s'agit en fait de l'ivraie. Mais celui-ci est si négatif qu'on lui préfère celui à consonance anglo-saxonne.
Séparer le bon grain de l'ivraie est devenu une expression du langage courant qui trouve son origine dans la parabole biblique de Matthieu. Confondue avec les autres céréales au moment de la récolte, l'ivraie se trouve mélangée avec le bon grain et communique des qualités malfaisantes à la farine. Ses graines possèdent en effet un principe toxique qui pouvait donner jusqu'à une sorte d'ivresse. De là vient le nom populaire ébraica (ébriété) qui a donné le mot ivraie.