

# La fermière poitevine et ses fromages de chèvre 1850 - 1960

## Les trois ustensiles de base

Les ustensiles en terre cuite ou grès, plus tard en métal et encore plus tard en plastique, de facture plus ou moins recherchée étaient fabriqués par des potiers de village (marais poitevin, Civraisien, Saintonge) ou dans des ateliers spécialisés dont notamment celui de Borne dans le Berry.

La taille de ces ustensiles était très variable en fonction du nombre de chèvres, du volume de lait produit, de la taille voulue des fromages.



la jatte (ou jhalonaïe ou jhalon)

Caillage du lait



l'égouttoir (ou essourou)

Egouttage du caillé



la faisselle (ou fisselle)

Mise en forme du fromage

## Principe de fabrication

- Dans la jatte, le lait est emprésuré à l'aide d'une présure sèche ou liquide extraite des caillettes de chevreaux ou de veaux.
- Durée du caillage : 24 à 48 h selon les saisons.
- le caillé est alors versé dans l'égouttoir. Celui-ci étant tapissé d'un linge qui sera remplacé une ou deux fois.
- A la sortie de l'égouttoir, souvent l'on récupérait du fromage mou, régal et aliment de choix pour petits et grands.
- Suivant le disponible de caillé égoutté, la fermière utilisera des grandes ou petites faisselles rondes ou carrées selon les régions. Les faisselles sont également tapissées d'un linge et celui-ci remplacé plusieurs fois.

## Préparation et affinage du fromage à la ferme

Dans la faisselle, le fromage sera retourné plusieurs fois pour avoir « belle forme et bonne consistance ». salé au gros sel, tapoté religieusement, un vrai tour de main, ni trop ni trop peu.

Placé dans un meuble à claire voie (ou plus simplement dans un garde manger que l'on déplacera). Situé dans un endroit frais de la maison et surtout à l'abri des variations de températures.

Les fromages reposeront sur une feuille sèche de châtaignier ou de platane pour rester en ce lieu trois ou quatre semaines. Durant ce temps, ils seront toujours retournés pour avoir belle forme et bel aspect.

Point important : la feuille sera sèche pour éviter de donner au fromage un goût de tanin. Bien sèche elle enlève progressivement à celui-ci un excès d'humidité.

Le fromage se recouvrira alors d'une moisissure blanche, gris bleu, jaune suivant les saisons.

Un dessert de roi a vu le jour.



Collection de cartes  
postales de P Montazeau