

[Défi Familles Zéro déchet]

Visite à la ferme du Kleuz et atelier yaourts à Plounéour-Ménez

Dans le cadre du projet des familles zéros déchet porté par Morlaix communauté, nous avons été accueilli par Gabriel et Véronique le Hir à la ferme du Kleuz à Plounéour-Menez. Au programme visite de l'exploitation fromagère suivis d'une dégustation de délicieux yaourts faits maison.

Installé au bourg de Plounéour-Menez depuis 2003 le couple déménage trois ans plus tard à quelques kilomètres de là au lieu de dit Cleuz pour y créer leur propre exploitation.

Les 12 vaches pie noir dont ils s'occupent fournissent chaque année les 26 000 litres de lait nécessaires à la fabrication des fromages. Les vaches sont élevées en plein air et, chose étonnante dans nos contrées, elles portent toutes des cloches au cou. Cette excentricité, Gaby la doit à sa formation en Savoie où il a appris son métier, comme il nous l'explique : "Elles sont aussi un indicateur de l'état du troupeau même quand celui-ci n'est pas en vue."



Pour Gaby la relation avec ses vaches est fondamentale pour garantir la qualité du lait, lui-même ne se verrait pas travailler autrement. Chaque geste vise à garder le contact avec les animaux comme le prouve le calme apparent des vaches malgré l'affluence soudaine à la ferme.

La ferme compte 26 animaux en tout, et ici rien ne se perd, le petit lait issu des fromages et mélangé avec des céréales pour nourrir les cochons.

Véronique transforme le lait récolté par Gaby en en fromage blanc, fromage frais, pâte molle, tomme et en meule. Pour cette dernière 150 litres de lait sont nécessaires au remplissage du moule à comté importé directement de Savoie naturellement. Ils proposent aussi du lait frais et pratiquent même la consigne.



Les trésors de la ferme du Kleuz sont à découvrir tous samedis matins sur le marché de Morlaix et le vendredi matin directement à la ferme. Cette vente sans intermédiaire leur permet de maintenir des prix raisonnables pour les consommateurs tout en se rémunérant convenablement.

Pour les familles malchanceuses ayant loupées cette visite de la ferme du Kleuz, une session de rattrapage sera prévue fin mai.

La Recette

A la fin de la visite, Les familles accompagnées de nos hôtes d'un jour en ont profité pour échanger leurs recette de yaourts maisons et faire part de leurs expériences en la matière.

La recette :

1 litre de lait entier (la qualité du lait y fait beaucoup notamment en terme de consistance)

1 yaourt (pour l'apport de ferments)

2 cuillères à soupe de lait en poudre (si l'on aime les yaourts biens fermes)

A partir de cette base toutes les déclinaisons sont possibles (vanille, chocolat, noix de coco râpée, etc). On mélange l'ensemble des ingrédients puis l'on répartit l'appareil dans chaque pot à yaourt et hop direction la yaourtière. On la met en marche le soir et dès le lendemain matin on a des délicieux yaourts pour le petit déjeuner.