



La lettre !



Avant tout, nous venons vous souhaiter
une merveilleuse année 2020 !

L'année 2019 a été une année de transition, et de changements dans nos vies.

L'aventure de Latapoune se poursuit avec la continuité des brebis ainsi que de nouveaux projets :

l'arrivée des chèvres et la fabrication de fromages fermiers.

Notre dernière lettre date déjà d'avril 2019 ! Cette transition et ces changements ont pris tellement de temps qu'il était difficile de vous donner des nouvelles plus tôt.

Merci de votre patience et de votre compréhension. Et merci à chacun pour l'intérêt que vous portez à notre ferme !

Vous êtes nos ambassadeurs, alors n'hésitez pas à nous faire connaître !

En attendant, voici les nouvelles de Latapoune, version 2020 !

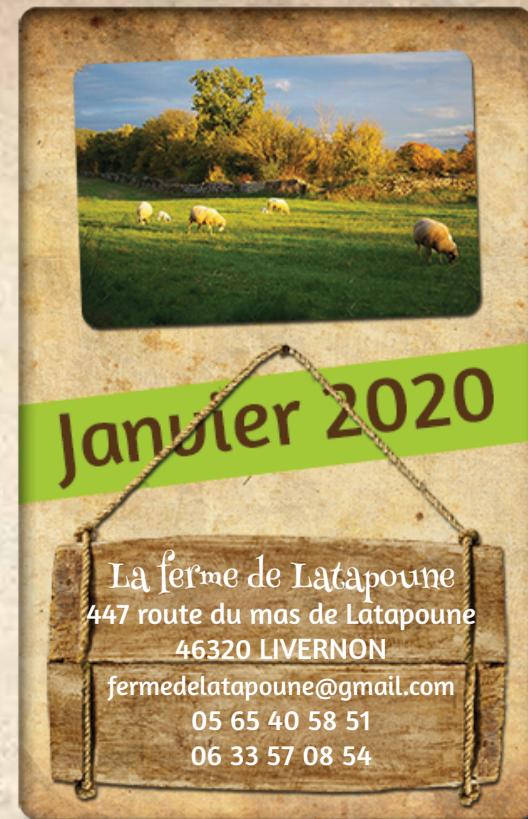


S'il est un évènement qui nous a marqué cette année, c'est bien le départ de Papi Marc, à presque 97 ans. Il a fini sa belle vie paisiblement, en s'endormant pour sa sieste sans jamais se réveiller. Devenu très dépendant, il était au centre de l'attention de chacun, petits et grands. Il avait développé cette ferme, l'avait modernisée et nous avait transmis sa passion pour le Causse et ses brebis. C'était « l'homme aux brebis »...



Après une longue carrière passée au milieu de ces mêmes brebis, Pierre a pris sa retraite en septembre dernier. Il aura fait vivre cette ferme qu'il avait reprise à son père en 1982, mais où il travaillait déjà depuis son enfance. Nous ne le remercierons jamais assez pour toute son aide, sa bienveillance et son accompagnement depuis notre arrivée.

Retraite n'étant pas synonyme d'inactivité, on verra encore Pierre « soigner » le troupeau car il veut continuer à aider, mais à son rythme, en ayant plus de liberté pour partir de temps en temps. Et comme on dit : « ce n'est pas parce qu'une page se tourne que le livre est fini ! »



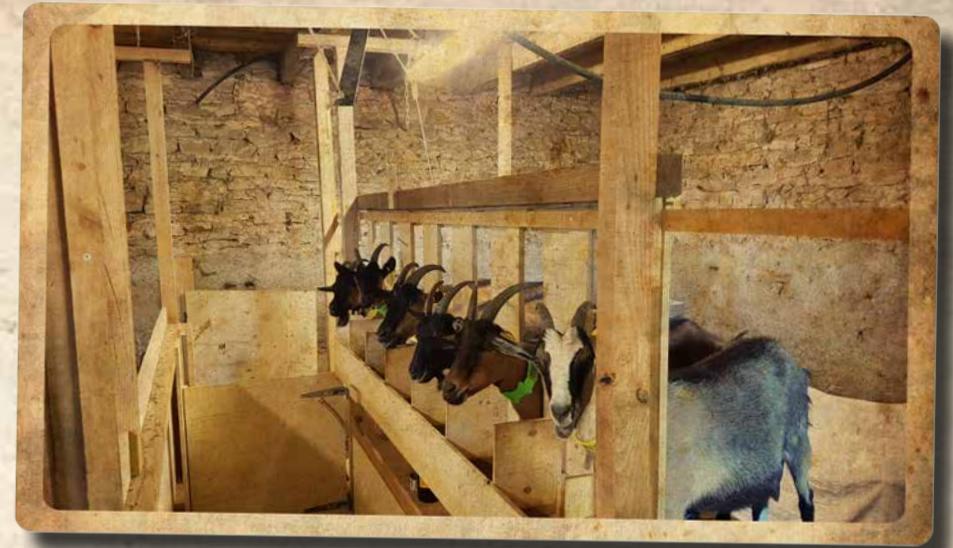
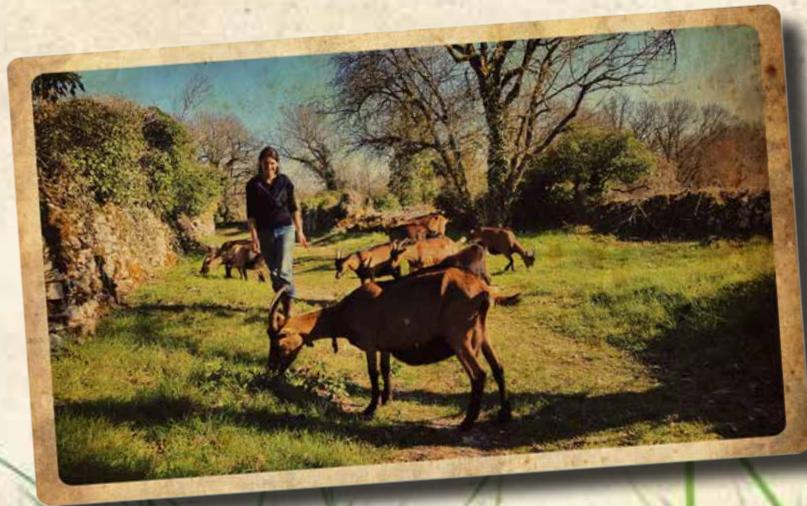
Nouveauté 2020!



C'est Lucie, la nièce de Pierre et la femme de Sébastien, qui a repris la suite de son oncle au 1er janvier 2020. Et reprendre le flambeau n'a pas été simple administrativement parlant !

Actuellement, nous sommes encore en train de fournir des papiers pour justifier, attester et certifier que tout est correct. Pierre, de son côté, fait les mêmes démarches, mais lui, c'est pour sa sortie ! Prendre sa retraite est presque aussi compliqué qu'une installation agricole !

Lucie s'installe donc avec sa passion des chèvres. L'expérimentation de 2019 d'un atelier caprin accompagné d'une fromagerie provisoire a été très concluante. Les premiers fromages que Lucie a faits ont été un succès ! Les chèvres n'étaient pas assez nombreuses pour répondre à la demande !



L'aménagement d'une petite chèvrerie

Lucie démarre donc son activité avec 15 chèvres pour 2020. Nous leur avons aménagé une chèvrerie dans un ancien bâtiment à l'entrée de la ferme que vous pouvez d'ailleurs maintenant visiter en allant sur le site www.latapoune.fr. Vous pourrez voir où se trouve cette chèvrerie. Nous y avons construit un quai de traite qui permet à Lucie de traire les chèvres avec confort et sécurité. Pendant que Lucie tire leur lait à la main, celles-ci mangent une petite ration de grains. Cela les fait patienter et les motive aussi pour monter sur le quai.

Une fois traites, les chèvres retournent dans les prés ou les bois, ou bien restent à la bergerie si la météo est à la pluie et au froid.

Ce bâtiment a une capacité de 25 chèvres. Lucie augmentera donc progressivement le troupeau jusqu'à atteindre ce chiffre en 2022.

La construction d'une fromagerie

Stocké dans des pots, le lait part ensuite dans une petite carriole à la fromagerie. Actuellement, Lucie dispose d'un petit laboratoire provisoire pour débiter. Mais dès cette année, la construction d'une nouvelle fromagerie va débiter, qui permettra d'avoir un outil fonctionnel.

Là encore, il faudra d'abord faire des dossiers avant de commencer les travaux qui devraient débiter en avril prochain.

Voici le calendrier prévisionnel :

- Avril 2020 : ouverture du chantier
- Avril à Septembre 2020 : fin de la construction des murs extérieurs et de la toiture (sans isolation)
- Novembre 2020 à février 2021 : installation des cloisons intérieures, du haloir, ainsi que de l'eau et l'électricité
- Janvier à février 2021 : parallèlement, un entrepreneur mettra en place l'assainissement
- Avril à juin 2021 : isolation extérieure et bardage bois
- Novembre 2021 à février 2022 : chapes finales et carrelages
- Juin 2022 : fin des travaux et inauguration !

Vous remarquerez que le calendrier est adapté, de façon à ne pas trop charger l'été qui représente notre pic d'activité en vente directe.

Pour ce projet, nous allons lancer un appel au financement participatif (ou crowdfunding) courant 2020. Chacun de vous pourra, s'il le souhaite, apporter sa pierre à l'édifice et contribuer ainsi au développement de l'atelier fromager. Vous serez prévenus dès que le projet sera en place.

Sans attendre, les fromages arrivent !

Lucie commencera dès le mois de mars la production de fromages de chèvre lactiques ainsi que de quelques tomes.

Mais pour vendre, il faut aussi faire sa place car le Lot ne manque pas de paysans fromagers. Nous avons déjà été accueillis par les marchés de Labastide Murat et de Capdenac, qui avaient de la demande en fromages de chèvre bio.

Il y aura toujours évidemment les marchés d'été de Livernon et de Brenques, ainsi que les repas gourmands à Espédaillac, Anglars, Issendolus, Calès,... bref, pas de quoi s'ennuyer !

Mais nous privilégions de plus en plus la vente à la ferme, c'est pourquoi nous avons un autre projet : aménager un magasin !

Un magasin à la ferme

Il sera aménagé à côté de la chèvrerie, dans la cour d'entrée, pour que l'accueil soit pratique. C'est à l'emplacement de l'ancien grenier à grain que nous avons démonté que nous allons placer ce magasin.

Oh ! Ce sera très simple : un coup de sableuse sur les murs en pierre, un bon coup de nettoyage, sans doute quelques cloisons en bois, et le tour sera joué. Cette année, nous ferons au plus simple, efficace, authentique et accueillant.

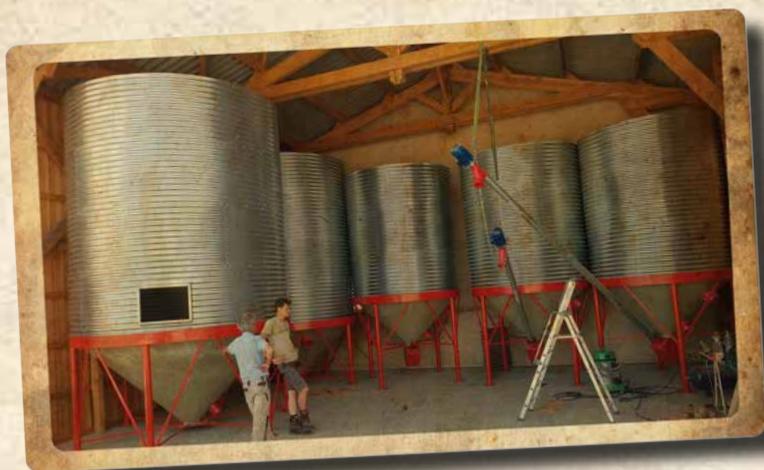
Nous serons donc ravis de vous accueillir dès le mois de mai dans ce nouveau magasin ! Vous y trouverez la viande de nos agneaux, les chipolatas et merguez, le chorizo, les fromages, mais aussi la farine de grand épeautre et d'engrain (ou petit épeautre) que nous produisons.



Les brèves de la ferme

Le grenier à grain est fonctionnel !

Un de nos nombreux projets est en train de se terminer : le nouveau grenier à grain. En 2015, la bergerie avait permis une grande avancée sur le plan fonctionnel. Aujourd'hui, non seulement le nouveau grenier à grain nous permet de stocker plus facilement les récoltes, mais aussi de faire nos propres mélanges sans se casser le dos et respirer beaucoup de poussières. Cette amélioration était importante pour préparer l'arrivée de Lucie.



Côté laine

L'association « La Caussearde Éleveurs » accueillera au printemps prochain un nouvel adhérent ! Ce qui porte le nombre de fermes adhérentes à 5. L'année 2019 a été un tournant pour l'association, car nous avons accueilli deux fermes au printemps dernier. Nous allons enfin commencer à valoriser la laine de nos brebis ! 2020 verra l'ouverture du site internet de « La Caussearde Éleveurs », qui permettra de vendre nos articles en ligne.

Côté viande

Nous avons beaucoup parlé de chèvres et de fromages, mais rassurez-vous, nous n'abandonnons pas nos chères brebis à lunettes, et vous pourrez toujours commander vos colis d'agneaux. Presque toute l'année, la viande de nos agneaux est vendue localement, et livrée jusqu'en région parisienne deux fois par an. Les premiers agneaux de cette nouvelle année seront prêts d'ici un bon mois, donc n'hésitez pas à réserver dès maintenant votre colis. Le système de réservation est d'un grand intérêt, afin de regrouper au maximum les commandes et éviter les trajets avec un ou deux agneaux seulement.

À très bientôt donc,
à la ferme ou en livraison !
Lucie, Sébastien et Pierre

