

Son père possédait des vaches laitières en Sologne et c'est avec lui qu'il a appris les techniques agricoles. Mais il a préféré monter plus au Nord et se lancer dans l'élevage de chèvres laitières. A Marchiennes, Philippe Besset a trouvé les locaux qui lui convenaient, un ancien centre équestre sur la route de Flines-lez-Râches. Là, il a commencé son activité avec une vingtaine de chevrettes consacrant beaucoup de son temps à la restauration des bâtiments et à leur mise aux normes.

En 1995, un incendie a tout ravagé l'obligeant à reconstruire à nouveau. La Chèverrie compte aujourd'hui 150 animaux dans un cadre à la fois moderne et traditionnel.

Les chèvres, des laitières d'origine alpine, reçoivent, été comme hiver, une alimentation sèche composée de foin, de céréales et de luzerne. Elles ne vont pas en prairie pour éviter tout parasite, mais elles disposent d'un immense parc en terre battue et de bâtiments très spacieux.

L'exploitation est équipée d'une salle de traite moderne et d'une laiterie fonctionnelle, agréée aux normes européennes.



La fabrication

Une chèvre produit de 2 à 5 litres de lait par jour. Il faut près d'un litre de lait pour faire un fromage.

La fabrication d'un fromage de chèvre comprend trois phases essentielles :

- **le caillage**, c'est-à-dire la coagulation du lait;
- **l'égouttage**, c'est-à-dire l'évacuation partielle du petit lait ou sérum;
- **l'affinage**, c'est-à-dire la transformation par maturation microbienne de la pâte obtenue après égouttage

CROTTINS AUX POMMES

Préparation : 15 min - Cuisson : 20 min

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 grosses pommes un peu acidulées
- 2 Crottins demi-secs,
- 25 g de beurre,
- herbes de Provence en mélange

Préchauffez le four (th. 6) et faites fondre le beurre dans une petite casserole. Beurrez légèrement un petit plat à gratin. Coupez les crottins en deux dans la hauteur.

Épluchez les pommes, puis coupez-les en deux. Retirez le cœur et les pépins en creusant une cavité assez large, puis placez les pommes côté creux en haut dans le plat préparé.

Badigeonnez-les entièrement d'une couche de beurre fondu. Glissez le plat dans le four chaud et laissez les pommes s'attendrir pendant 5 min.

Retirez le plat du four, placez les demi-crottins dans les pommes, la croûte au-dessus, saupoudrez-les d'une pincée d'herbes de Provence. Remettez le plat au four pendant 15 min. Servez les crottins dès la sortie du four, avec une salade.

FROMAGES FABRIQUÉS

- Le fromage frais, traditionnel, très doux
- Le fromage aromatisé à la ciboulette, échalote, ou à l'ail et fines herbes
- Les spécialités aux raisins, noix, noisettes ou poivre
- Les crottins
- Les cendrés à la coupe ou individuels
- La Tome de Chèvre.

