

## LA GAZETTE DU CAP'VERT

### Edito

Cette saison, passée à une vitesse folle, a été riche en événements. Tout d'abord, la mise en route de notre nouvelle fromagerie, construite l'hiver dernier, a amélioré nos conditions de travail mais aussi la qualité de nos fromages.

Ensuite, nous avons été certifié **Agriculture Biologique** au mois d'avril dernier. Cette démarche, très importante pour nous, est un gage de qualité.

Notre magasin à la ferme s'est étoffé avec de nouveaux produits : sel, fruits, œufs et prochainement viande de chèvre et de chevreaux.

Désormais ce sont 65 chèvres de race Poitevine qui constituent notre petit troupeau. Nous sommes fiers de participer à la sauvegarde de cette race menacée de disparition il y a peu ! Elles nous sont d'une aide précieuse pour débroussailler et nettoyer les abords de la ferme... Les arbustes, les ronces et même les rosiers ne leurs font pas peur !



Retrouvez toutes nos actualités et laissez vos commentaires sur notre site internet : [www.fermeducapvert.fr](http://www.fermeducapvert.fr)

### CLAFOUTIS AUX POIVRONS ET AU FROMAGE DE CHÈVRE

#### Ingrédients pour 6

**personnes :** 2 poivrons ▪ 1 fromage de chèvre ▪ 20 cl de lait ▪ 2 œufs ▪ 20 g de beurre ▪ 2 gousses d'ail ▪ 1 c à s d'herbes de Provence ▪ 50 g de farine ▪ 1 pincée de noix de muscade ▪ huile ▪ sel, poivre.

Bon appétit !

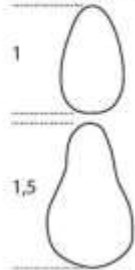
#### Apprendre à dessiner une chèvre de BD :

Avec un crayon à papier, commencer par mettre en forme le personnage, sans appuyer. On ne se sert pas de la gomme, pas encore : on trace ce qui est pas « juste » sert de repère. On appuie un peu plus sur le « bon » trait.

1 : la tête. Faire un œuf, un peu allongé !



2 : le corps, une sorte de poire :



3 : ensuite, on met les yeux, le nez, ...



4 : les cornes, les oreilles, la barbichette



5 : la mamelle, quelques contours pour le ventre :



6 : enfin, les bras et les jambes :



Préchauffez votre four à 180° (th 6)

Cassez les œufs, ajoutez la farine, le fromage de chèvre écrasé, le lait, les herbes de Provence, la noix de muscade, le sel et le poivre.

Mélangez énergiquement.

Coupez les poivrons en lanières, faites les revenir dans de l'huile avec l'ail et ajoutez le tout à la pâte.

Versez la pâte dans un moule beurré et enfournez 30 minutes. Servez tiède ou froid.

**Gwénaëlle et Julien RAVON**

Ferme du Cap'Vert – Les Biottières – 85150 Saint Mathurin  
06 83 84 84 30 – [fermeducapvert@orange.fr](mailto:fermeducapvert@orange.fr)

**Gwénaëlle et Julien RAVON**

Ferme du Cap'Vert – Les Biottières – 85150 Saint Mathurin  
06 83 84 84 30 – [fermeducapvert@orange.fr](mailto:fermeducapvert@orange.fr)



## L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Depuis le mois d'avril, nous sommes certifiés « AB ». Cela veut dire que nous avons terminé une période de conversion de deux ans. Nous respectons un cahier des charges rigoureux et sommes contrôlés régulièrement. Sur notre ferme, cela implique l'interdiction des substances chimiques et autres produits de synthèse. De plus les animaux ne doivent pas être claustrés dans des bâtiments. Nos chèvres sortent dès que le temps le permet.



Tous ses éléments font que notre élevage vit pleinement au rythme des saisons et profite au maximum de ce que la nature nous donne.

### QUE MANGE UNE CHÈVRE ?

Les chèvres sont des animaux qui ont besoin d'espace. Il est vital pour elles de sortir dehors et de bénéficier du soleil. Leur alimentation doit être variée. De plus elles doivent avoir la possibilité de trier et de choisir leur alimentation. Alors, en priorité, nous les faisons pâturer dès que le temps le permet.

Et quand il n'y a plus d'herbe dans les champs ?

L'ensemble de leur alimentation est produit sur la ferme. Leur ration hivernale se compose de foin de prairies et de foin de luzerne ainsi que de graines. Selon leurs besoins, on leur donne des graines de maïs, de féverole, de pois, de lin ou de tournesol. Nous leur donnons également, au plus froid de l'hiver des betteraves riches en énergie pour les maintenir en bonne santé. Toute l'alimentation est bio bien entendu.



Saurez vous replacer chaque aliment avec la photo qui lui correspond ? Féverole – Lin – Tournesol – Pois – Maïs

**Gwénaëlle et Julien RAVON**

Ferme du Cap'Vert – Les Biottières – 85150 Saint Mathurin  
06 83 84 84 30 – [fermeducapvert@orange.fr](mailto:fermeducapvert@orange.fr)

## Mais quelles sont ces deux petites boules de poils ?



Quelle belle surprise, en sortant les chèvres au pâturage de tomber nez à nez avec ces deux petits chevreuils tout juste nés. Interdiction d'y toucher, juste le droit de prendre une photo. Rencontre éphémère, une heure après ils étaient introuvables...

### DE NOUVEAUX PENSIONNAIRES ...

Dix porcs de Longué ou porcs de Bayeux sont arrivés sur notre ferme au printemps. Ces petits cochons roses tachetés de noir sont de bons atouts pour valoriser le lactosérum ou petit lait issu de notre transformation. Nous les nourrissons également avec des céréales issues de notre exploitation et ceux-ci sortent évidemment fouiner la bonne herbe des prés.



Cette race est elle aussi menacée de disparition. Il ne reste à ce jour qu'une quarantaine de Truie qui sont réparties principalement en Pays de la Loire.

### UNE NOUVELLE FROMAGERIE

Depuis l'hiver dernier, notre nouvelle fromagerie est en service. Gain de place, luminosité, confort de travail,... Nous voilà bien équipé pour travailler de nombreuses années.



**Gwénaëlle et Julien RAVON**

Ferme du Cap'Vert – Les Biottières – 85150 Saint Mathurin  
06 83 84 84 30 – [fermeducapvert@orange.fr](mailto:fermeducapvert@orange.fr)