

Bio & Dynamiques

Willem et Marieke De Kam fabriquent du Gouda bio en Mayenne, dans une démarche très inspirée de l'antroposophie. Rencontre avec Marieke.



Comment est né votre projet ?

Mon mari et moi étions dans une école biodynamique en Hollande. Après 3 ans d'études, et une période de stages, on y a travaillé 10 ans avec des vaches, d'abord en tant que salariés, puis comme co-exploitants, avec 2 autres familles. On faisait aussi de la vente directe et de l'accueil en camping sur l'exploitation.

Nous sommes arrivés en Bretagne en 95, car nous aimions la mer. Nous avons été déçus de voir autant de grosses exploitations, de grosses porcheries. On a finalement trouvé une ferme de 53 ha en Mayenne. Dès notre arrivée on a pris contact avec les CIVAM pour faire des stages en bio et en bio-dynamie. Au début, difficile de lancer un projet en bio, surtout en étant étrangers, pour négocier avec les

banques... Nous avons dû attendre 98 pour la conversion. En 2000, on a fait notre 1ère livraison de lait à la coopérative La Bio du Maine.

Qu'est-ce qui vous a poussé à fabriquer du Gouda ?

En 2003, le prix du lait était très bas. On a pris la décision de se lancer dans la transformation, et puisqu'on est hollandais : on est naturellement allé vers ce fromage. On avait déjà eu une expérience de fabrication de

Gouda fermier en Hollande. On a monté notre fromagerie, et en 2005, on a commencé à fabriquer, une fois par semaine. La demande s'est développée de plus en plus, on a commencé à livrer la Blocoop de Laval. En 2007, on a embauché une salariée. Cela représente aujourd'hui de 2500 l à 3000l de lait transformé par semaine. On livre désormais les Blocoop du Mans, de Angers, de Fougères, et désormais Scarabée. Plus quelques cantines scolaires, des AMAP, et de la vente directe. On a aussi, depuis notre installation en 1995, une activité de camping. C'est un moyen de garder un lien avec les consommateurs, ce qui est très important pour nous.

Comment avez-vous acquis le savoir-faire nécessaire à la fabrication du fromage ?

**{ Le portrait
fournisseur**



{ Le portrait fournisseur

A l'école, on en avait fabriqué 2 fois, dans les fermes où on a travaillé aussi. Puis je suis partie d'un bon livre, pour élaborer notre propre recette. Cela n'a rien à voir avec le Gouda «plastique» que les français connaissent... On l'élabore avec du lait cru, qui est utilisé dans la journée qui suit la traite. On ajoute des herbes aromatiques. Les vaches sont nourries à l'herbe et au foin, et on a constaté une meilleure qualité, encore, des fromages. On a décidé d'arrêter la production de maïs, car c'est très gourmand en énergie. On a construit une grange de séchage, ce qui nous permet d'avoir du foin très tôt dans l'année, et jusqu'à très tard. De plus, on a plus à utiliser de ficelles ou de plastique.

Comment expliquerais-tu le choix du bio ?

C'est plus pour nous un choix lié à l'environnement qu'à la santé. Même si on sait que c'est bon pour la santé. J'ai travaillé dans un commerce bio, et j'ai vu beaucoup de gens anxieux à ce sujet. Je leur disais qu'être inquiet était le meilleur moyen de tomber malade ! C'est important que la nourriture soit un plaisir.

On travaille dans le sens de la biodynamie, même si on a pas ce label. Les vaches gardent leurs cornes, on travaille aussi avec les astres. On a planté des haies, pour diversifier les espèces animales : oiseaux, abeilles, papillons...

Les poules se promènent à travers la ferme. On a nettoyé la mare, aussi, où aujourd'hui il y a des poissons, et où on se baigne. Cet été, pour la première fois, on a vu un Martin pêcheur... C'est notre certification bio-dynamique ! Pour nous, la ferme, ce n'est pas gagner de l'argent. L'argent permet juste de faire autre chose : d'échanger, de mettre en place des animations, d'accueillir des stagiaires. De faire vivre le lieu.

EARL Arc en Ciel
Willem et Marieke DE KAM
Placé
53170 BAZOUGERS
dekamping@hotmail.fr
<http://www.earlarcenciel.com/>

Les Goudas proposés à Scarabée :

- 🌿 Nature demi -sec (+ 6 mois)
- 🌿 Cinq Epices (poivre, piment, poivron, oignon, coriandre)
- 🌿 Fenugrec
- 🌿 Carvi
- 🌿 Ortie (ortie, persil, ail, céleri, ciboulette, oignon)

