



MOUTON LAITIER



Vivre de sa passion

On peut dire que quand Peter a une idée en tête... Il y tient ! Eleveur de moutons de race Laitier Belge – race locale menacée -, Peter De Cock est connu et reconnu dans le milieu, notamment par sa victoire dans la catégorie « Ambassadeur » lors des awéAwards.

M. Goovaerts, Service Ovin/Caprin awé asbl

PASSION : FROMAGER

Depuis le début, Peter souhaitait axer sa vie professionnelle autour de la transformation du lait de brebis. Seulement, trouver le lait de la qualité qu'il cherchait n'était pas chose aisée. En effet, le lait dit « de foin » était rare en brebis, la majeure partie des éleveurs soignant leurs animaux avec de l'ensilage. Comme Peter ne s'avoue jamais vaincu, il a donc choisi de devenir producteur de lait afin de maîtriser la chaîne entière. Des 8 brebis qu'il faisait paître sur les prairies du site de Werchter (actuellement plus réputé pour ses concerts que pour ses moutons !), sa bergerie compte maintenant 240 brebis à la traite.

Installé depuis 1999 à Acremont, à proximité de Bertrix, ce berger insolite a donc fait évoluer progressivement son univers pour que ses idées de départ puissent devenir sa réalité. C'est avec son épouse, Barbara, que Peter pérennise son entreprise : 240 brebis à la traite, 15 fromages différents fabriqués à la ferme, un gîte pouvant accueillir 8 personnes, l'organisation de cours de fabrication fromagère, ... La gamme de produits proposés par la Bergerie d'Acremont va sans cesse croissante : outre la quinzaine de fromages signalée précédemment, on y trouve également les yaourts natures, aux fruits et à boire, les glaces et sorbets, la confiture de lait, la viande d'agneau mais aussi des charcuteries. La laine est elle aussi valorisée.

FROMAGER ET FERMIER



Un échantillon des produits disponibles à la ferme.

Si le point de départ est la recherche d'un lait de qualité différenciée, il fallait alors que cette production soit ancrée dans un patrimoine. C'est ce qui a motivé le choix de la race Laitier Belge. Certes, ce choix n'est pas toujours évident à tenir parce que la race compte de trop faibles effectifs (race locale menacée), ce qui rend ardue la quête de béliers de sang différent. Cependant, le choix est payant : la race est productive, adaptée tant au climat qu'à la région et scelle définitivement le travail des bergers dans leur terroir.

Globalement, le troupeau produit annuellement 60.000 litres de lait. La traite se fait traditionnellement de fin janvier à fin octobre avec la particularité que l'on passe au régime de la monotraite dès le mois d'août. Toutes les brebis sont taries simultanément, qu'elles aient agnelé en janvier comme en mai.

Les agneaux sont sevrés à l'âge d'une semaine. Ils sont alors nourris à la poudre de lait, ce qui, économiquement, est plus rentable.

Lorsque la production dépasse la capacité de la fromagerie – ce qui est généralement le cas en mai – le lait est congelé. C'est le cas aussi lorsque Peter et Barbara prennent quelques jours de vacances. Ce lait sera transformé pendant la période de tarissement des brebis.



La salle de traite comporte 2 X 18 places. Traire une brebis prend environ 3 minutes. Le décrochage automatique n'a pas été choisi parce que la machine ne vide pas systématiquement seule les pis correctement (notamment si les trayons ne sont pas bien à la verticale) ce qui aurait pour conséquence d'engendrer des mammites largement dommageables dans le cadre de cette spéculation.

Le consommateur ne se languit donc jamais des produits de la Bergerie !

Les brebis ont accès à un parcours extérieur de 3,5 ha. Elles y trouvent herbe et foin à volonté. Lorsqu'elles sont à l'intérieur, notamment avant et après la traite, elles sont complémentées par l'herbe fraîche récoltée via l'auto-chargeuse. Si cet achat s'est avéré onéreux, il n'en reste pas moins très rentable car il a permis d'augmenter la production laitière des brebis d'un tiers sur une campagne de traite.

Des tapis roulants amènent l'herbe aux brebis en stabulation

Les agnelles de renouvellement – une trentaine chaque année – sont, elles, conduites en prairie un peu plus loin, les pâtures adjacentes à l'exploitation étant laissées aux brebis.

Enfin, chaque année, ce sont trois béliers qui sont mis à l'ouvrage : un pour les brebis, un pour servir le lot d'agnelles et, principe de sécurité oblige, un bélier de réserve en cas de pépin.

Une fois l'an, le vétérinaire d'exploitation, aguerri aux ovins, vient échographier ce joli monde afin de pouvoir déterminer si toutes sont bien pleines ou non. Le recours au constat de gestation s'opère afin de scinder les brebis gravides des brebis vides et donc, de remettre en luttés les vides et parfois de comprendre qu'il est plus que temps de faire intervenir le bélier « de secours »...

Enfin, la ferme produit également les céréales qui serviront à soigner les animaux : 3 ha de froment ont été plantés. Une fois récolté, ce froment sera aplati et complémenté avec du lin. L'objectif suivant de la bergerie d'Acremont ? Parvenir à l'autonomie fourragère via l'achat de 5 ha supplémentaires grâce à l'asbl Terre En Vue.

DES PRODUITS HORS NORMES

Ancrer la fromagerie dans le terroir ardennais est aussi une volonté claire de Peter et Barbara. Si les noms donnés aux fromages sont déjà un indice, les modalités d'affinage de deux d'entre eux le confirment. En effet, le Bleu de Scaillon est affiné dans l'ardoisière de la Morépire de Bertrix. Ce fromage à pâte persillée a, par ailleurs, reçu la médaille de Bronze lors des Farm Cheese Awards : Une magnifique reconnaissance pour le travail accompli ! L'œillet du Château est, quant à lui, affiné dans les souterrains du Château de Bouillon.

LA FÊTE DU FROMAGE AU CHÂTEAU-FORT DE BOUILLON

Depuis 2016, une journée mettant à l'honneur l'œillet du Château est organisée le 3^{ème} samedi de septembre. Fruit d'une étroite collaboration entre le Syndicat d'Initiative de Bouillon et la Bergerie d'Acremont, cette journée propose aux visiteurs de découvrir – outre l'imposante bâtisse et son histoire – les secrets de fabrication du fromage. Du chaudron de lait placé sur les braises à la visite de la cave d'affinage et la dégustation du produit fini, c'est donc une journée riche en découvertes qui est proposée aux visiteurs. Pour ajouter à l'ambiance médiévale, le spectacle de fauconnerie ravit les yeux des petits comme des grands. Enfin, quelques amis des bergers participent à cette atmosphère d'un autre temps : une potière s'affaire sur son tour et la fileuse, occupée à son rouet, propose des écheveaux de laine de Laitier Belge.



Des tapis roulants amènent l'herbe aux brebis en stabulation.



C'est à la tombée de la nuit que le Château prend un air plus insolite. Munis de flambeaux, 120 privilégiés découvrent le château en compagnie d'un guide costumé comme au Moyen-Age. A mi-visite, un apéritif accompagné d'une dégustation de fromages est servi. Cette soirée se termine autour d'un repas convivial où l'ambiance musicale est assurée par un groupe de troubadours fort à propos. L'assiette du Berger proposée est composée, bien évidemment, de fromages mais aussi de charcuteries, notamment d'agneau. Du plus petit au plus grand gourmet, chacun y trouve son compte. Le dessert est, de même, issu des productions d'Acremont : un sorbet au petit lait ! Bref, un repas positivement surprenant qui aura ravi toutes les papilles gustatives !

120 convives à table autour des plateaux de fromage, de charcuterie et des appareils à raclette... à la bougie !

Un rendez-vous à noter, d'ores et déjà, dans les agendas 2019 !

Infos et renseignements :

• Bergerie d'Acremont -
Peter et Barbara De Cock – Vissenaekens
Rue de Bernifa, 17 - 6880 Acremont - 061/535 435
www.bergerie-acremont.be

• Royal Syndicat d'Initiative de Bouillon
Esplanade Godefroid, 1
6830 Bouillon - 061/46 42 02
www.bouillon-initiative.be