

# Lait p'tits béarnais,

## ÉLÈVE, PRODUIT, TRANSFORME ET VEND

Près d'Orthez, Fanny et Jean-Baptiste Ferrand élèvent une trentaine de vaches dont ils transforment, à la ferme, le lait en divers produits vendus dans leur boutique. Un savoir-faire qu'ils partagent lors de visites de l'exploitation

➔ 📷 LOÏC DEQUIER

**G**renadine, Molotov, NTM ou Hollywood : à la ferme Lait p'tit béarnais, Fanny et Jean-Baptiste Ferrand chérissent leurs vaches, jusqu'à leur donner, à chacune, un petit nom. C'est à Castetis, du côté d'Orthez, que ce couple drolote ses 30 compagnes cornues. Des vaches, mais pas n'importe lesquelles : « Des normandes, car leur lait, bien équilibré entre la matière grasse et les protéines, est très fromageable », assure, souriante, Fanny. Élevage, transformation, affinage et vente, tout se fait sur place, « entre la vache et le produit fini, le lait parcourt environ 10 mètres », s'amuse Jean-Baptiste. Comptez deux, trois pas, de plus et vous voilà au magasin de la ferme. Quand on vous dit circuit court...

À la boutique, le choix est vaste : faiselle, fromage blanc battu, confiture de lait, yaourts, et, bien sûr, lait frais voisiné avec cinq sortes de fromages. Tous élaborés maison.

### FABRICATION ET PÉDAGOGIE

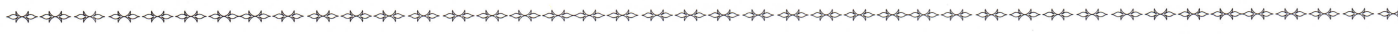
Une fois les emplettes terminées, une visite des lieux (gratuite) s'impose. Car, plus qu'une gamme de produits, c'est un savoir-faire et une philosophie que

le couple développe dans son exploitation. Fanny explique les raisons de cette démarche engagée : « Pour nouer un contact avec nos concitoyens, une ferme ouverte nous tenait à cœur. Les gens ont plus que jamais besoin de transparence, d'authenticité. En étant producteurs-vendeurs, cela nous permet de constamment évoluer. L'échange, c'est ce qui rend le circuit court intéressant. »

Pour ceux qui souhaitent saluer Grenadine et ses camarades, la ferme est ouverte aux visites tous les après-midi du mardi au samedi, mais Fanny et Jean-Baptiste ont fait vœu d'aller plus loin : « Plus de 1 000 enfants viennent chaque année en visite pédagogique, pour les éveiller au respect de la nature et du bien-manger », insiste Fanny. Éduquer plutôt que de rééduquer, c'est ce qui s'appelle avoir du bon sens.

PLUS QU'UNE GAMME DE PRODUITS, C'EST UN SAVOIR-FAIRE ET UNE PHILOSOPHIE QUE LE COUPLE DÉVELOPPE

**Ferme Lait p'tits béarnais**  
Fanny et Jean-Christophe Ferrand,  
2400, chemin d'Eslayas, 64300 Castetis.  
Tél. 05 59 67 54 41 ou 06 16 77 05 07  
(Jean-Baptiste). Magasin ouvert et visite possible du mardi au samedi de 14 h 30 à 18 heures.



*Plongé dans un bac à saumure, le fromage est régulièrement brossé. Le sel contribue à la formation de la croûte, exhausse le goût tout en étant un conservateur naturel. Qu'il s'agisse du Fébus, en hommage au vicomte de Béarn, affiné sept à huit mois, ou du Lou Poutou des bois, cerclé d'un ruban d'épicéa et affiné cinq semaines, chacun des fromages de Fanny est élaboré à partir de lait cru.*



Après avoir repris l'exploitation familiale en 2003, Fanny et Jean-Baptiste passent à l'agriculture biologique en 2013. Le prochain objectif est d'atteindre l'autonomie alimentaire totale pour plus d'indépendance. Pour l'heure, Lait P'tits Béarnais vend 40 % de sa production au magasin de la ferme. Fanny et Jean-Baptiste privilégient le dialogue et la transparence pour faire mieux connaître l'agriculture paysanne.



La coagulation du lait effectuée, le caillé est placé sous une presse pour l'égoutter afin de lui apporter de la texture. Fanny en mesure le pH avant qu'il soit affiné en hâloir et contrôle ainsi le développement de la fermentation.