



Le gouda ornaïs de Jan Fokker : nouveau fromage Orne Terroirs, nature ou aux orties

Jan Fokker et sa fille Elise – Gaec Princetown à Gaprée - sont nouveaux adhérents Orne Terroirs. Originaire du Pays Bas, Jan s'est installé à Gaprée en 1988. Il a obtenu – en mai - l'agrément pour son gouda fermier. Nature, aux orties, au cumin... son fromage a désormais bel et bien sa place sur notre plateau de fromages ornaïs. Un gouda qui a du goût en plus et de l'originalité, et le mérite d'être ornaïs !

Quitter le Pays Bas pour la Normandie, terre d'élevage par excellence



Jan et son épouse Anja sont installés à Gaprée, dans l'Orne, depuis 1988. Originaires d'un petit village au nord du Pays Bas, ils choisissent cette année-là la France parce qu'ils ont appris, à l'école, que les meilleures terres d'élevage sont en Normandie !

Par ailleurs, jeunes installés à l'époque, Jan et Anja doivent faire face à des restrictions sévères sur les terres au Pays Bas.

« Nous sommes donc partis, raconte Jan, en transportant tout notre matériel et tous nos animaux. Ce fût un grand déménagement : nous avons rempli cinq camions ! En effet, notre équipement est typique de notre région, ainsi que nos vaches, de race frison-hollandaise. Et nous avons appris le français sur place ! »

Jan fabriquait déjà du gouda avant de partir pour la France car la ville de Gouda était toute proche. *« Je connaissais des producteurs de gouda et j'ai fait formation en fromagerie. Déjà passionné par l'élevage, je trouvais que fabriquer du fromage était un beau métier ; cela m'a toujours inspiré. »*

« J'ai bien réfléchi à mon projet avant de quitter le Pays Bas ; il fallait se renseigner sur le prix du foncier, le climat (qui est important aussi). Nous avons procédé étape par étape ; il ne fallait pas se tromper ».

Reprendre la fabrication de gouda, au pays du camembert

A leur arrivée à Gaprée, le couple Fokker dispose de 40 ha et une soixantaine de vaches laitières pour 400 000 litres de quota laitier.

Entre 1990, l'exploitation atteint 130 ha. En 1994, ils optent pour une forme sociétaire et créent une SCEA, dans le but d'avoir un associé et pouvoir prendre quelques vacances au Pays Bas, pour y voir leur famille.

En 2000, ils démarrent un élevage de moutons, pour pallier la crise de la vache folle.

« Le prix du lait était encore correct à l'époque, confie Jan, mais à partir de 2006, il a chuté et nous avons donc pensé sérieusement à compenser cette perte de revenu en transformant notre lait. J'avais de toute façon le souhait de refaire du gouda un jour. »

Avec sa fille Elise, 22 ans, Jan forme le Gaec Princetown.

Anja a beaucoup aidé sur l'exploitation mais elle est aussi aide soignante à domicile.

C'est en 2009, pendant l'été, que le laboratoire de transformation est terminé. En septembre 2009, Jan recommence à fabriquer du gouda.



« Faire du fromage m'amuse, mais il faudra aussi tirer un vrai revenu de la transformation.

Produire et transformer ne suffit pas. Il faut aussi communiquer sur son produit et le commercialiser. Nous allons y travailler. Les enfants ont grandi et nous apportent maintenant leur aide. »

Jan et Anja ont aussi une fille de 18 ans, Jacqueline, et un fils de quinze ans, Donovan.

« Nos trois enfants sont tous passionnés d'élevage. Jacqueline est salariée du Gaec et Donovan étudie actuellement au lycée agricole de Sées. »

.../...

La fabrication du gouda, au lait cru fraîchement trait

Le gouda de la famille Fokker est fabriqué avec le lait cru de leurs vaches de race frison-hollandaise.

« Les fromages industriels, commente Jan, fabriqués avec du lait de deux jours, écrémé et pasteurisé, ont moins de goût. Nos fromages sont faits de lait entier, que nous transformons juste après la traite du matin. Nous prenons le lait chaud (29-30° C), ajoutons des ferments spécifiques que nous faisons venir spécialement du Pays Bas.

Le caillé se forme dans les 30 minutes qui suivent. Nous pouvons alors le découper et le mettre dans les moules dans la matinée même. Quatre heures s'écoulent ensuite pour presser et retourner le fromage. Nous pressons à 1.5 barre et pas plus, afin que la pâte reste suffisamment souple. La pâte du gouda n'est pas cuite, ce qui lui donne plus de goût également. »

Chaque matin, 1 500 litres de lait sont ainsi transformés.

Huit litres sont nécessaire pour obtenir une meule d'un kilo.

« Nous avons des meules de 1, 4 et 5 kg, à divers stades d'affinage, mais il faut minimum un mois de maturation pour le plus jeune, un peu acide, et cela va jusqu'à un an. Celui de deux mois est encore très crémeux et pas très fort. »

Le Gaec Princetown vous propose plusieurs variétés : gouda nature, aux orties, au cumin, tomate-épices, ail-oignon, ou parfumé à la noix.



« Mon objectif, avant tout, est de réussir ma transformation, ainsi que l'affinage. Mais il est aussi de prendre plaisir à faire ce que je fais. Je cherche aussi à produire et élever mes vaches le plus naturellement possible. Il faut réussir ses prairies, avoir une bonne qualité d'herbe, pour une bonne alimentation des animaux et obtenir un bon lait.

J'ai développé le trèfle dans les pâturages, pour limiter les apports en engrais. Et nous avons en projet de mettre en place de nouvelles logettes pour les vaches, pour que celles-ci soient bien logées. »

Jan élève des vaches frison-hollandaises depuis 25 ans. Son élevage est maintenant connu hors frontière, où il vend aussi ses taureaux.

Après avoir rencontré 'autres producteurs laitiers du département, il en déduit que les transformateurs ne doivent pas fabriquer la même chose et devenir concurrents. *« Au contraire, nous devons proposer des produits complémentaires et nous entraider ».*

Pour l'instant, le gouda de la famille Fokker est disponible à la ferme les samedis de 14 h 30 à 17 h 30, ainsi qu'en magasin de détail d'Alençon.

Notons également que Jan et Anja, avec leurs enfants, ont également une activité d'accueil de jeunes adultes et adolescents en difficulté. En leur apprenant la fabrication du fromage, ils les aident dans leur parcours de réinsertion. La transmission d'une passion les mènera peut-être vers un rythme de vie plus normal.

Extrait de la newsletter Orne Terroirs – Juin 2010

