

## Les pélardons du Mas Bousquet

Les chèvres du Mas Bousquet sont arrivées sur le plateau de Carlencas au hameau du Mas Bousquet en 2000.

65 alpines chamoisées produisent du lait permettant la fabrication du pélardon AOP, faisselles, yaourts, briques et la spécialité à tartiner (Capricedou), grâce à une alimentation 100% végétale et minérale.

Elles sortent en moyenne 6 heures par jour, sur des prairies cultivées, du printemps à la fin de l'automne.

Le fourrage grossier qui est produit sur l'exploitation, vient en complément des parcours fréquentés l'été et l'hiver, la ration de céréales est également produite sur l'exploitation.

Deux boucs pour assurer la reproduction, les chèvres portent leurs petits pendant 5 mois.

La lactation se termine vers le 5 janvier, pour reprendre début mars, à la naissance des chevreaux. Les premiers fromages sont fabriqués à partir du 20 mars.

Après la traite, le lait est emprésuré, puis, maintenu à 20°, il va cailler pendant 24 heures. Le caillé est moulu à la louche dans les moules. Les fromages s'égouttent 24 heures pendant lesquelles on les retourne, puis on les sale, puis ils sont mis sur grille pour le ressuyage. Les grilles restent 24 heures une température de 20° afin que la flore de surface (croûte) se développe avant d'aller en cave d'affinage. Fabriqués avec le même caillé, vous pouvez apprécier les pavés aromatisés (thym, poivre, basilic, piment d'Espelette, fénugrec (gout de noix) et la spécialité à tartiner –le Capricedou).