

Le *Cabri de Loumbila* compte une centaine de chèvres. Les produits de la fromagerie peuvent être consommés sur place ou même achetés notamment au principal supermarché (le Marina) de Ouaga.

Ci-dessous, la chaîne de fabrication du fromage :

- le lait frais, auquel sont ajoutés la présure et les ferments, caille dans un grand récipient lui-même plongé de de l'eau fraîche qui s'écoule et est renouvelée en permanence grâce à la jarre supérieure
 - après cette étape, le fromage est égoutté dans les petits pots placés sous un linge
 - les pots sont ensuite placés quelques heures sur l'étagère à fromage, protégée par un fin grillage
 - pour être enfin conservés dans un grand frigidaire (alimenté par une bouteille de gaz, puisque la zone n'est pas électrifiée...)
 - il ne reste alors plus qu'à apposer l'étiquette du fromage frappée du logo du *Cabri de Loumbila*
- et à organiser la distribution

{gallery}lau-marc/201005/loumbila-fromagerie{/gallery}