

FICHE D'IDENTITE



1 UTH



32 ha de SAU

- 22 ha de prairies (pâture et/ou fauche)
- 8 ha de céréales et légumineuses (alimentation animaux)
- 2 ha de légumineuses fourragères (luzerne)



70 chèvres laitières  
dont 50 avec de la génétique  
cou-clair du Berry  
+ 2 boucs  
+ 10 chevrettes de  
renouvellement



100 % du lait  
transformé à la  
fromagerie



Autres animaux :



500 poulets par an  
5-6 porcs à l'engraissement  
Atelier pondeuses en projet



Parcours  
Installation hors cadre familial  
en 2017 sur une ancienne  
ferme (à l'arrêt depuis 15 ans)



Agriculture Biologique  
depuis l'installation

LE MOT DE L'ÉLEVEUR

« En 2016, j'ai eu la chance de constituer une partie de mon troupeau avec des cou-clairs.

Sa rusticité, son caractère, sa qualité sur les taux laitiers, m'ont vite convaincu des avantages de les laisser en pâturage permanent et d'augmenter le cheptel de cette race.. »

LA CONDUITE DU TROUPEAU

ALIMENTATION

FOURRAGE

Foin de prairie—produit sur la ferme  
Toute l'année à volonté

Foin de luzerne- produit sur la ferme (depuis 2022)  
En début de lactation

CONCENTRÉS

METEIL - produit sur la ferme

Composition : triticale, pois, féverole, parfois  
épeautre, avoine, lupin

Ration : 500 à 600 g/jour/chèvre pendant toute la  
lactation, 300g l'hiver

PÂTURAGE

Pâturage essentiellement de février à novembre,  
environ 6 heures par jour

La ferme est en autonomie alimentaire, puisque toute l'alimentation des chèvres (ainsi que des volailles et des porcins) est produite sur l'exploitation. Le foin de luzerne et le mœteil sont achetés à l'extérieur de l'exploitation. De plus, une partie du fourrage produit est vendu hors de l'exploitation (environ 1/3).

Le coût alimentaire par chèvre n'a pas été estimé sur cette ferme.

CONDUITE DU PÂTURAGE

Le troupeau est mené en pâturage tournant sur des parcelles de moins d'un hectare en début de saison ; les chèvres pâturent ensuite deux parcelles de 4 ha chacune. Les animaux sont déplacés environ une fois par semaine, et les parcelles sont mises au repos deux à trois semaines. Une fauche de nettoyage par an est effectuée en août ; le fourrage est vendu pour les bovins.

## LES REPÈRES

Frais vétérinaires,  
parasitisme :  
**500 €/an**

ÂGE MOYEN du cheptel  
**5 ANS**

**1 à 2 BOUCS**  
pour 70 chèvres

**10 CHEVRETTES**  
de renouvellement /an

**22 000 L /an**  
**transformés**  
En monotraite, hors lait bu  
par les 20 jeunes sous la  
mère  
pour 60 chèvres  
soit **365L/chèvre/an**

Rendement lactique  
**240 à 330 g** de  
fromage frais par litre de  
lait

Valorisation du litre de lait  
**1 €HT/L** à la vente à la  
fromagerie

## SANTÉ DU TROUPEAU

Le troupeau rencontre des problèmes très modérés de **parasitisme**. Les chèvres sont en bon état général, et il n'y a pas de mortalité chez les adultes ni d'impact sur la production laitière. En revanche, on constate un peu de mortalité chez les chevrettes. Pour prévenir le parasitisme, les chèvres ne sortent paître qu'à partir de la mi-journée. Un à deux traitements préventifs sont généralement administrés. Hormis quelques mamites, les chèvres ne présentent pas d'autre problème de santé.

## GESTION DE LA REPRODUCTION

### ● REPRODUCTION

La reproduction se fait en **lutte naturelle** avec uniquement un ou des boucs Cou-clairs du Berry depuis plusieurs années ; le troupeau est donc en croisement d'absorption, et devrait être complètement Cou-clair dans quelques saisons. Les boucs sont choisis selon leur génétique Cou-clair, avec notamment plusieurs opportunités récentes d'avoir des boucs à 100% Cou-clair, très rares aujourd'hui. Habituellement, il est également choisi sur son potentiel laitier.

L'âge de la première mise-bas n'est pas fixé ; l'éleveur est en essai pour des mise-bas à deux ans, mais n'a pas encore décidé s'il va poursuivre.

### ● CHEVREAUX

La mortalité des chevreaux est faible, moins de cinq par an sur 110 à 120 naissances.

Une dizaine de chevrettes sont gardées chaque année pour le **renouvellement**, choisies en fonction des résultats au contrôle laitier des mères et de leur génétique Cou-clair. Environ 20 jeunes sont **laissés sous les mères jusqu'au sevrage** (séparés la nuit) : en plus des dix chevrettes de renouvellement, une dizaine de jeunes sont élevés pour être vendus à d'autres éleveurs.

## PRODUCTION LAITIÈRE ET TRANSFORMATION

L'éleveur pratique la **monotraite**, les chèvres sont traitées uniquement le matin pendant toute la lactation. La **totalité du lait est transformé** par une fromagerie en SARL dont l'éleveur est associé, qui emploie deux salariées. Le lait est acheté par la fromagerie à 1€ HT/litre, et il est valorisé par la fromagerie directement.

### PRODUITS

**Grande diversité de fromages** : types camembert, bleu, raclette, St Nectaire, feta, tomme, lactiques...  
**Crèmes desserts, riz au lait**  
**Yaourts**

### COMMERCIALISATION par la fromagerie

Vente à la fromagerie (magasin avec produits locaux)  
1 grand marché par semaine  
1 AMAP  
2 magasins bios