



Fiche transparence producteur de fromages de chèvre

Le clos aux Chèvres

Essert la Pierre (Saint Jean d'Aulps)



Localisation:

St Jean d'Aulps
Hameau d'Essert la Pierre
980m d'altitude

Surface:

12 ha de pâture
4ha de fauche
Uniquement à Essert la Pierre

Personnel:

Sylviane, marchés et livraison
Noémie, élevage et transformation
Un ou une employé(e) de Mars à Novembre

Bâtiment :

Auto construction en 2006

Structure et bardage en bois

Type stabulation libre 100 places

Avec quai de traite, grange, salle de fabrication et caves d'affinage.

Équipé d'une ventilation mécanique à économie d'énergie

Troupeau:

80 chèvres laitières de race Alpine

15 chevrettes pour le renouvellement

quelques boucs pour la reproduction

10 cochons de Mai à Novembre, en plein air



Reproduction :

25% insémination pour le renouvellement

75% saillies naturelles avec 5 boucs

Engrais:

Fumier composté épandu le printemps

Alimentation:

Foin (St Jean d'Aulps/ Massongy)
Regain (St Jean d'Aulps/ Massongy)
Luzerne (Drôme/ Gard)
Herbe
Maïs Bio (Massongy)



Nous avons choisis de nourrir les chèvres avec de la céréale BIO mais avant tout locale, livrée par le producteur lui même, qui nous fournit également paille et une partie du fourrage. Et nous avons **banni les**

tourteaux (source de protéine permettant d'améliorer la production laitière issu de l'extraction de l'huile des graines oléo protéagineuses type colza soja...) **conventionnels et même AB**, car même labellisés ils proviennent de pays comme la **Chine, le Brésil, l'Argentine et les USA**, absurde non?

Traitements:

Larvicide (Neporex) contre les mouches 1 fois par mois de mars à octobre en espérant trouver une autre solution

Chèvres: en cas de besoin si la prévention n'a pas suffi et sur prescription en respectant les doses et les délais , antibiotiques, antiparasitaires, ou antalgiques

Le **bien-être animal est une priorité** dans notre élevage, mais pour nous bien-être veut dire pouvoir soigner les animaux. La priorité étant la **prévention**, une **alimentation saine et équilibrée**, (complémentée des oligo-éléments, vitamines et minéraux indispensables selon les saisons et le stade physiologique ainsi que des huiles essentielles pour stimuler les défenses immunitaires), un **logement sain**, sec et ventilé sans mouches, et aussi **l'affection et le respect** que nous leur portons. Et quand cela ne suffit pas nous utilisons des traitements (antibiotiques, antiparasitaires, antalgiques) sur prescription en respectant les doses et les délais. Nous écornons les chevreaux à 10 jours, afin **d'éviter les blessures** que les chèvres peuvent se porter adulte, étant donné qu'elles passent l'hiver en stabulation libre.

Production:

700l de lait/chèvre/lactation, soit **55000 l** de lait par an transformés en totalité à la ferme

- 40% de chevrotin AOP
- 30% de tomme de chèvre
- 20% de crottins, frais, aromatisés, demi-secs, cendrés, buches, cœurs et pyramides
- 10% de yaourts et flans
- + 1500kg de sérac de chèvre

Soit environ **7T de produits laitiers/an**

1T de viande de porc et de charcuterie



Mode de commercialisation:

2 AMAP : Thonon/Annemasse
3 Marchés Bellevaux, Morzine et Sciez
2 superettes
4 supermarchés
Quelques autres magasins à la ferme



Mesures écologiques :

- Recyclage du lactoserum en le distribuant aux porcs ainsi que du pain sec provenant des boulangeries qui finirait sinon à la poubelle
- Pas de traitements phytosanitaires ni d'engrais chimiques
- Entretien du paysage via la pâture et la fauche
- Maintien d'une agriculture traditionnelle et familiale
- Alimentation des chèvres de provenance locale, Bio (céréales paille, regain)et saine sans SOJA ni OGM
- Aucun additifs dans nos produits finis fromage et charcuterie
- Ventilation de la chèvrerie a économie d'énergie

