Pays d'Auge, le 14 novembre 2023

Visite de la ferme de la Tuilerie

Le jour grisonne lorsque nous atteignons le Domaine de la Tuilerie. Les nuages défilent et le vent fait trembler les peupliers, chênes et les nombreuses haies bordant la ferme et les pâtures. Une fameuse vache normande nous accueille à la sortie du car, ou peut-être qu'elle espère aller se mettre au sec par ce temps humide et venteux.

Après la vache, un chien bien nourri vient nous accueillir. Plus loin, un petit clébard à la grosse gueule nous guette à distance. Avec les chiens arrive leur maîtresse, Charlène. Elle gère ce domaine de 200 hectares (uniquement de l'herbage) en association avec son mari Mathieu à Livarot-Pays d'Auge. A côté de la gestion de la ferme, le couple a trois enfants.

L'exploitation comporte 450 animaux, dont une centaine de vaches laitières avec une moyenne de 5500 kilos de lait. Toutes les remontes sont gardées à la ferme, les bœufs sont exclusivement finis à l'herbe. La sélection des génisses est axée sur le caractère laitier de la Normande. En effet, les génotypes sont étudiés et les meilleures sont gardées à la ferme. Les génisses vêlent entre 30 et 33 mois et les vêlages sont saisonniers, de mars à juin. Quant aux petits veaux, ils sont dehors dès un mois. Ainsi, ils n'ont quasi plus aucune maladie respiratoire. Cependant une augmentation des parasites et des diarrhées est observée.

Le mode d'alimentation est dix mois de pâture tournante dynamique. Cela demande une organisation très pointilleuse. Les parcs sont adaptés à la taille de l'effectif afin qu'un troupeau puisse se nourrir pendant 12 heures. Grâce à la majeure partie des pâturages attenants (environ 150 ha), le système de traite au robot fonctionne. Les chemins d'accès sont bétonnés et chaque parc a son abreuvoir. Les deux mois restants, les vaches vivent à l'étable et sont nourries au foin, luzerne et un peu de pulpe de betterave. L'autre partie de l'année, les vaches peuvent sortir et rentrer à leur guise. Elles viennent chercher leur concentré au dac du robot de traite. La quantité de concentré est d'environ 2 kilos par vache par jour. Les vaches sont en logettes sans paille, un robot aspirateur s'occupe de nettoyer les excréments.

Le lait est livré à la fromagerie Graindorge dans la filière AOP (appellation d'origine protégée) pour produire du camembert à base de lait cru. Un partenariat avec Carrefour leur permet de vendre le lait à un prix correct. Pour finir, Charlène nous fait déguster leur jus de pomme provenant de leur 25 ha d'arbres à haute tige.

Refroidis par la météo normande mais réchauffé au cœur par la bouille des petits veaux normands nous reprenons la route en chanson, motivés par l'ambiance des jeunes du fond du car.

Valentin Joliat, Marie Beuchat et Antonia Bischof