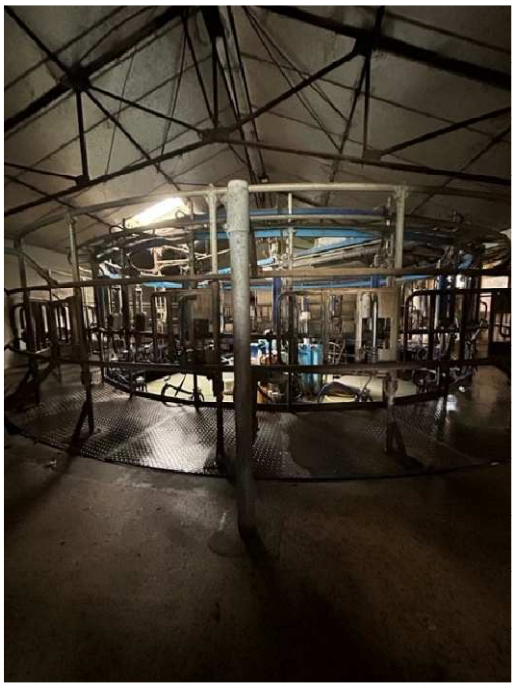
Visite du GAEC « la ferme de la Chesnaye »

Le couple s’est mis en GAEC en 2002. Avant, ils avaient 30 vaches Prim’Holstein et maintenant ils ont 160 vaches Normande en production de lait pour la fromagerie Graindorge Livarot BIO. La ferme comprend une surface de 270 ha dont 20 ha de triticale, 10 ha de luzerne, 10 ha de vergers et le reste en pâtures pour les vaches. Ils ont 72ha accessibles aux vaches en parcelles de 1ha. Elles y sont jours et nuits et ils changent de parc tous les jours. Les vaches sont deux mois par année à l’intérieur. Le bâtiment des vaches est en aire paillée et quand elles sont dedans ça peut aller jusqu’à deux mois sans curer la stabulation.

Ils ont un séchoir à bottes carrées. Ils peuvent en sécher 250 en même temps. Sur le toit du bâtiment, il y a des panneaux solaires. Ils récupèrent l’air qui circule sous les panneaux solaires puis il est rediffusé dans les ventilateurs pour le séchoir. Ils produisent 180 KW et ils en consomment 160 pour le séchoir. Le surplus est vendu à EDF.

L’exploitation est en Bio car ils se sont toujours sentis proches du Bio et ils ont eu cette opportunité grâce à la fromagerie. Ils arrivent à 65 centimes du litre de lait, leur moyenne par vache est de 4500 litres. Ils font des vêlages groupés de mai à octobre, pour avoir une production de lait pendant l’été. Ils gardent 25 veaux mâle par année pour faire des bœufs à l’engraissement et les génisses sont saillies par un taureau. Ils ont un carrousel de 22 places depuis 12ans et le lait est collecté toutes les 48h.

Ils ont une spécificité pour la récupération des jus, c’est un système de filtre avec des bottes de paille qui sont dans les terrains avec plusieurs lagunes et à la sortie c’est de l’eau presque propre. C’est un système peu coûteux et qui amène de la petite faune sauvage.



Michael Berberat, Luca Fleury, Thomas Sütterlin