

La ferme Henri Willig

La ferme

Henri Willig possède trois fermes qui se situent aux Pays-Bas, à Volendam, Zaandam et Katwoude. Nous avons pu en visiter une qui comptait environ 140 vaches de la race Jersey. Cette race est originaire de l'île anglo-normande de Jersey située entre la France et l'Angleterre. Ce sont des vaches assez petites qui ont une hauteur au garrot de 120cm et qui ont un poids de 400 kg. Cette race de vache est réputée pour ses hautes teneurs en graisse et en protéine. Elle a une production laitière annuelle d'environ 6500kg.



Stabulation

Les vaches sont sur une couche profonde, paillée par un épandeur de paille qui est fixé au plafond et qui se promène deux fois par jour.



Robots

Ils sont équipés avec deux robots de traite et aussi d'un robot racleur qui pousse les bouses dans les caillebotis. Ils sont aussi équipés d'un robot d'affouragement Lely, tout comme d'un DAC (distributeur automatique de concentrés).

Ration

Leur ration est composée principalement de silo d'herbe. Elles reçoivent aussi des aliments concentrés, du foin et le tout en mode biologique. L'été, les vaches sortent à la pâture.

Fromage

Henri Willig produit ses propres fromages. Il lui faut 7,5 litres de lait pour faire un fromage. Il a deux fromageries, une se situe à Katwoude et l'autre à Heerenveen aux Pays-Bas. Il utilise du lait de vache, de brebis et de chèvre pour faire ses fromages. Henri Willig produit sept millions de kilos de fromage par année et 120 variétés de fromages différents. Ses fromages sont vendus dans 30 pays dans le monde et dans ses 24 magasins qui se situent en Europe.



Sebastian Amstutz, Arnaud Bühler, Nolan Weibel