

Chloé DAUVERGNE et Laurent CAMUS

FROMAGE



Producteurs de fromages de chèvre à Saint-Martin-de-Salencey

La Ferme des Landes

Chloé Dauvergne et Laurent Camus sont installés depuis trois ans dans la Ferme des Landes sur la commune de Saint-Martin-de-Salencey (à 27 km de Montceau-les-Mines).

Ils élèvent des chèvres de race alpine dans le respect des règles de l'agriculture biologique. Leur production est certifiée biologique par l'organisme de certification ECOCERT.

Les fromages sont vendus frais ou affinés. L'affinage dure 4 à 7 jours pour les mi-secs et deux semaines pour les bleus. Les ferments utilisés sont exclusivement des ferments naturels. Le petit lait, qui ne doit pas être rejeté dans la nature, est intégré à la nourriture des cochons.



Philosophie

Chloé Dauvergne et Laurent Camus ne souhaitent pas un développement trop important de leur entreprise. Ils ont déjà réalisé beaucoup d'aménagements dans leur ferme : construction de la fromagerie, terrassement, drainage, puits canadien... Ils ont pour projet la construction d'un hangar pour le stockage du foin et du matériel de fenaison.

Les chèvres

Le troupeau compte 80 chèvres de race alpine, cornues. Elles sortent en pâturage dès les beaux jours. Les chèvres ont également la possibilité de brouter les feuilles des buissons qu'elles apprécient particulièrement. En plus du foin produit à la ferme, elles reçoivent des mélanges de céréales bio provenant de l'entreprise Moulin Marion, installée à Pont-de-Veyle.

Chloé Dauvergne et Laurent Camus pratiquent le pâturage tournant, ce qui limite les problèmes de vers intestinaux et par conséquent, réduit le recours à la vermifugation. La période de lactation est naturelle de mars à octobre.



La Ferme des Landes, c'est...

- 2 personnes
- 80 chèvres de race alpine
- 15 ha de prairies