

# Gaec La Roche

38, rue du Pied Blanc  
79210 St Hilaire la Palud  
Tél 05 49 35 36 88  
Port 06 83 16 50 33

Ils sont 6 à travailler sur une ferme ancienne, de 45 ha appartenant au père de Françoise. Celle-ci s'occupe de la commercialisation.



## Description

### La production végétale destinée aux animaux :

Actuellement ils font 30 ha de luzerne qui n'est pas désherbée. Utilisent le fumier des chèvres comme engrais. La première coupe contient beaucoup d'herbes, en suite cela va en diminuant. Dans le marais, ils ont 20ha d'herbe, trèfle violet....

### Les animaux :

15 vaches allaitantes ici et 9 autres à La Palu. Elles restent dehors toute l'année.

350 chèvres dont Françoise assure le premier nourrissage des chevreaux. (leur apprendre à boire dans les nourrisseurs – biberons collectifs). La période de mise bas principale est en février. Cependant ils s'arrangent pour avoir toujours du lait.

Le lait est vendu à la coopérative. 1/10 du lait est gardé à la ferme pour « **les fromages d'Emma** ». « **Fabrication fermière du marais poitevin** »

La fromagerie, tout à fait récente, est aux normes européennes.

Emma fabrique des Palets, Faisselles, Carrés nature, Pyramides, Bûches nature ou cendrée, Pigouilles nature, à l'échalote, au paprika ou encore aux fines herbes. Tous sont déclinés en frais, demi-secs et secs.

Pour l'AMAP, Emma propose de faire un tableau et de l'envoyer par internet pour que chacun puisse commander ce qui l'intéresse. Elle n'a aucun problème de volume, si les commandes sont faites à temps. Elle peut transformer plus de lait.

Sur commande, Emma prépare des plateaux de fromages.

## La commercialisation

Ils vendent les chevreaux de 7 semaines. (fin mars en 2012). Il vaut mieux réserver son chevreau. Ils sont vendus entre 10€ et 10.50 € le kg.

En mai, ils vendent des chèvres en caissettes de 6kg à 10.5€ le kg (sans os).

Sont en vente également les veaux dans une caissette de 7 kg à 12.50 € le kg viandes mélangées.

De la vache à 10.50 le kg en caissettes de 10 kg viandes mélangées.

Pour l'AMAP, Françoise propose de faire comme pour toute sa commercialisation, c'est-à-dire de s'inscrire par téléphone sur les listes d'attente. A chaque abattage, les gens inscrits sont prévenus.

Les bêtes sont cherchées, abattues, préparées en sachets sous vide et rapportés au GAEC.

Il y a également des rillettes, des terrines, des saucissons de chèvre.

Le magasin de la ferme est ouvert les mardi et vendredi de 17h à 19h.

Ou sur les marchés : au bourg de St Hilaire, le dimanche matin

chevreaux		Entre 10 € et 10.50 € le Kg
chèvres	Caissettes de 6 kg	10.50 le Kg
vache	Caissettes de 10 kg	10.50 € le kg
veau	Caissettes de 7 kg	12.50 € le Kg