



PORTRAIT DE PRODUCTEURS

YAOURTS ET DESSERTS AU LAIT DE VACHE

FERME DU HAUT FOREZ

NICOLE ET CHRISTOPHE MEUNIER,
GUY NEEL

ENTREPRISE :

Sur l'exploitation est transformée une partie du lait de leurs vaches montbéliardes (robe pie rouge, avec la tête blanche ainsi que le ventre, les membres et la queue) en **yaourts et desserts laitiers**. Le lait restant est vendu et transformé en fromage de Montbrison par deux fromageries voisines.

Le troupeau est composé de 75 vaches. Il pâture sur 136 ha dont 80 ha accessible, et ce pendant 8 mois sur 12. Cela représente **+70 % de la ration en herbe** (ou équivalent) dans la ration en matière sèche (principalement d'origine de la ferme) pour être autosuffisant.

Pour le **bien-être animal** : **pas de robot** mais des griffes de traite classiques, avec des méthodes de prévention alternatives pour le troupeau (ex: phytothérapie).

Les emballages sont fabriqués et imprimés en France, et recyclables!

Localité : Essertines-en-Châtelneuf (42, Loire)

Nombre d'emplois : 8

Particularités : bio, local, fermier, membre du réseau "Invitation à la ferme" (1)



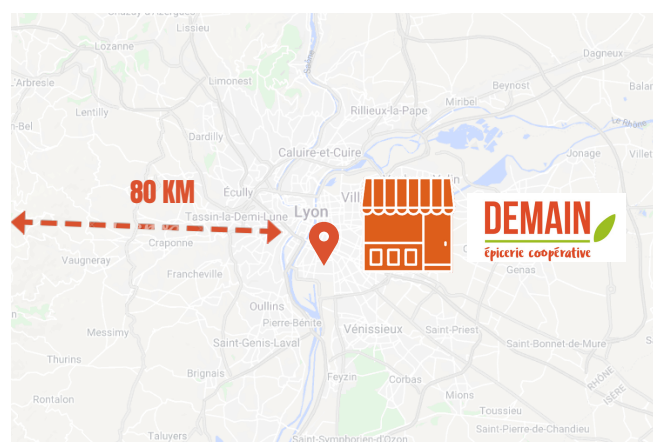
HISTOIRE :

En 1998, Christophe rejoint ses parents sur la ferme (familiale depuis 7 générations) et ils fusionnent avec la ferme de Guy.

En septembre 2019, début d'une nouvelle aventure lorsqu'ils créent la yaouterie. Nicole rejoint alors l'exploitation.

Ils deviennent membres de **"Invitation à la Ferme" (1) : réseau de fermiers engagés Bio et indépendants** où les éleveurs transforment sur place le lait bio et fermier, commercialisent en circuit court, en priorité en local dans un rayon de 80 km.

Début 2020, la certification AB est obtenue et ils agrandissent l'équipe.



Rédigé en avril 2021