

La ferme de la Batardière



Nous sommes allés visiter la ferme de La Batardière, le jeudi 5 mars. Mr Chauveau nous a gentiment reçus et nous a expliqué le fonctionnement de sa ferme. Il a un seul employé (son frère). Cela fait 13 ans qu'il exerce ce métier. Il a 60 hectares de terrain et 50 génisses.

Mr Chauveau a choisi les vaches laitières car ça se fait de génération en génération. Chacune d'elle boit, l'été, 100L d'eau par jour et mange 80kg de foin et de céréales. Une vache peut avoir un veau à l'âge de 2 ans. Mr Chauveau ne garde que les petites femelles. Les mâles sont vendus à un autre éleveur.

Les vaches vont à la traite deux fois par jour après avoir été lavées. La traite se fait maintenant mécaniquement. La griffe est l'appareil qui est placé sur les pis des vaches pour les traire. On protège les pis avec un produit désinfectant. Les vaches produisent chaque année 450t de lait. Celui-ci est ensuite stocké dans un tank (de 5000L max.). Un camion-citerne viendra le récupérer tous les cinq jours. Le chauffeur analysera le lait avant de le charger.

Mr Chauveau élève également 4 000 poulets noirs par bâtiment ainsi que 6000 pintades. Ses volailles sont élevées en plein air et sont nourries au grain.

Pour la culture des céréales, l'agriculteur utilise différentes machines qui sont achetées en coopérative (à plusieurs) cela lui permet de moins polluer la planète et de produire lui-même les aliments pour ses animaux (le maïs, les céréales).

Nous souhaitons remercier Mr Chauveau d'avoir pris le temps de nous recevoir et de nous avoir expliqués en quoi consistait son travail.

Paola – Jean-Baptiste – Paul – Maëlle – Laurayne