

L'agriculture durable



Viable :

Lien Écolo-économique

L'autonomie alimentation : l'alimentation du bétail produite sur place permet de réduire les coûts d'achats et limite le transport des matières premières (traçabilité totale des produits).

Les diverses prairies qui nourrissent le troupeau améliorent la biodiversité présente sur la ferme.

La vente directe limite les transports tout en consommant des produits respectueux de l'environnement.

Préserve des outils de production à proximité des lieux de consommation (développe l'économie locale). Une économie locale, sociale et solidaire.

Le compostage des déchets permet de diminuer la pollution en valorisant les effluents d'élevage.

L'écolait, permet de diminuer de trente pour cent l'énergie utilisée pour refroidir le lait.

Les vaches normandes valorisent bien les fourrages grossiers produits par l'exploitation (apporte au lait une meilleure qualité pour la transformation).

Équitable :

Lien Socio-économique

- Activité plus rémunératrice qu'en élevage conventionnel

- Valeur ajoutée directement reversée au producteur.

- Recrée un lien entre le producteur et le consommateur intéressé de plus en plus par la provenance et aux méthodes de fabrication de ses aliments.

- Préserve et développe une activité économique en milieu rural qui, de plus, n'est pas délocalisable à qualité équivalente.

- Bien-être animal (bâtiment : luminosité, aération, paillage, surface, animal matérialisé). Mise à disposition de parcours extérieur. Enfin une vache en bonne santé, produit mieux.

Vaches normandes ! (rusticité-bonne qualité fromagère) Maintien des races rustiques et apport d'une meilleure qualité de lait pour la transformation.

Vivable :

Lien socio-écologique

L'accueil du public permet aux éleveurs de communiquer avec lui sur l'élevage et ses pratiques.

Pérennisation des pratiques traditionnelles. Respect des normes de l'Agriculture Biologique pour répondre à la conjoncture, grâce à un label AB reconnu, (produits respectant l'environnement).

Développons ensemble notre économie locale avec un produit bio, fermier et équitable.

Ferme des Flots blancs

Producteurs de lait et de produits laitiers bio



Romain et Julien CHAPOLARD

Tél. 06 38 38 14 85 - Baradieu - 47170 MÉZIN

www.les-flots-blancs.fr

Historique

2010

- Création du **GAEC des Flots Blancs** avec l'achat de cinquante vaches normandes par deux jeunes agriculteurs diplômés d'un BTS en production animale et gestion d'entreprise.

Les travaux :

- Partis de rien, d'ancien **poulaillers détruits** par la tempête ont été rénovés en **salle de traite et fumière**.
- A été construit également une **étable innovante et moderne** à un endroit singulier pour de l'élevage laitier.
- Pour finir, création d'un **laboratoire de transformation flambant neuf** (norme UE)

2011

- Début de la commercialisation du lait cru dans des **distributeurs automatiques réfrigérés**.
- Démarrage de la production de **Yaourts au lait entier**.

2012

- Démarrage de la **conversion à l'Agriculture Bio** (3 ans de conversion nécessaires) .
- Création des **premiers yaourts** à la gousse de vanille
- Fabrication de **crèmes glacées** à la ferme
- Lancement du **fromage blanc**.
- Développement de l'**agriculture durable**

2013

- Élargissement de la gamme des yaourts nature sur lit de fraise et aux arômes naturels de citron.

2014

- Lancement des délices à boire (yaourts à boire vanille et fraise).
- Obtention de l'agrément sanitaire européen. 

2015

- Fin de la conversion en bio, les produits transformés sont dorénavant validés en bio !

Infrastructures & produits

Les infrastructures :



- **Salle de traite** : 2 x 5 en simple équipement
- **Fumière** : couverte, 200 m²
- **Laboratoire** : 64 m² homologué aux normes européennes

- **Étable innovante et moderne** : composée de bâche translucide (les bêtes ne sont pas à l'ombre est sont plus à leur aise), et de filets brise vent pour une meilleure aération (donc une étable plus saine)

Les produits :



- **Lait** : Valorisation de 20% du lait produit sur la ferme.

- **Yaourts** : nature, saveur vanille, fraise et citron. Le sucre canne bio utilisé provient du commerce équitable.
- **Crème glacée** 5 parfums en 2 conditionnements 100 et 500 ml
- **Fromage frais** fermier au lait entier (500g, 5kg, 10kg)
- **les Délices à boire** vanille et fraise (500g, 1kg)