

## GAEC DENIS - VAN HASSELAAR

Saint-Christophe-en-Bazelle (36)

Livreur de lait et fabricant de yaourts

160 ha de SAU

400 chèvres de race Saanen

@tatachev 

Séverine VAN HASSELAAR

# Fromage & DESSERT !

Un vieux dicton français dit que les chèvres sont les vaches du pauvre. C'est pourtant riche d'une première expérience dans le Jura en zone de production de fromage Comté que le GAEC DENIS-VAN HASSELAAR revient sur ses terres d'origine : le Berry. Elle se dirige vers la reprise d'une exploitation caprine existante. Philippe s'installe en 2008 avec l'ancien propriétaire jusqu'à sa retraite et est rejoint par Séverine en 2010.



**T**ravaillant déjà avec EVIALIS dans l'Est, c'est tout naturellement qu'ils font affaire avec les Ets VILLEMONT, distributeur reconnu en caprin sur la région Centre-Val-de-Loire.

Les chèvres en place disposent d'un bon potentiel génétique mais sont clairement en sous régime (2 litres de production moyenne). La ferme est sur l'aire de production de plusieurs AOP et les éleveurs sont producteurs de lait AOP à Selles-sur-Cher (41) puis à Valençay (36). Cela impose des contraintes dans l'alimentation des chèvres, à savoir : 75 % minimum de l'alimentation provient de l'aire d'appellation soit 820kg de MS/chèvre laitière/an dont maximum 440kg de MS d'aliment complémentaire et pas de matières premières d'origine transgénique.

La ration est constituée d'enrubannage de RGI ainsi que de foin de trèfle ou de luzerne (salé lors du séchage au champ comme en région Comté). Elle est complétée par 500g de maïs autoproduit. Le choix du concentré de production se pose sur le CAPFIBRIS RECORD AOP qui tient compte du cahier des charges avec les céréales et luzernes de la zone. A ce jour, il en est distribué 370g/chèvre/jour. Depuis 2010, ce sont Nicolas LESEC puis désormais Bastien VERHELST, techniciens spécialisés ruminant aux Ets VILLEMONT, qui élaborent les rations. La production est passée de 600 à 900 litres en même temps que les effectifs sont passés de 250 à 400. Les taux sont de 33,5 en MG et de 30,7 en MP.

Les 120 chevrettes sont démarrées au STARMILK CHEVROSTAR au DAL après distribution de colostrum thermisé. Les mises-bas se déroulent sur les mois de mars et avril à 100%. Depuis peu, un lot de chèvre est conduit en lactation longue afin de lisser la production. Leur objectif est de travailler sur les taux et à ce titre, ils font 25 % d'IA depuis 6 ans, sont inscrits à Cap Gènes et les boucs sont gardés sur les naissances issues d'IA. Un autre objectif de l'exploitation est d'automatiser les tâches dans la mesure du possible afin d'améliorer le confort de travail.

La traite du week-end tourne entre les 3 associés à raison d'un week-end sur 3.



A l'installation de leur fils Antoine, en 2019, la famille DENIS VAN HASSELAAR développe une nouvelle activité afin de valoriser le lait jusqu'au produit fini : des yaourts au lait de chèvres ! Et c'est peu dire que le yaourt est intéressant quand on sait qu'un litre de lait de chèvre donne 1,5 fromage de Valençay (220g/fromage) alors qu'on peut faire 8 yaourts de 100g avec ce même litre. A ce jour, 281 par jour de leur production sont transformés avec un objectif à terme de transformer 40l/jour. Pour la vente, la famille se démène et exploite le circuit court à travers les marchés, les drives fermiers, les écoles, les collèges, les EHPAD, les hôpitaux et les salons gastronomiques régionaux. Les yaourts de leur marque déposée "TataChev" sont à base de lait entier aromatisé aux huiles essentielles sans additifs, sans conservateurs et sans arôme de synthèse. Dernière nouveauté, le yaourt aromatisé à la confiture de fraises de la Sologne voisine. Un délice !

Nicolas LESEC, Ets VILLEMONT  
Samuel DAUBORD, SYNERIAL  
Jean-Louis COURTY, EVIALIS

Enrubannage RGI

**33%**

CAPFIBRIS  
RECORD AOP  
**10%**

Paille  
**14%**

Luzerne  
**2%**

Avoine  
**2%**

Maïs  
**14%**

Foin luzerne  
ou trèfle  
**25%**

