

63 chevreaux sont nés à la chèvrerie Meyer à Schoenenbourg !



**Nicolas Meyer produit du fromage de chèvre
en agriculture bio « AB »**



La commercialisation du fromage de chèvre se fait :

- en vente direct à la PROPRIÉTÉ à Schoenenbourg :
les lundis, mardis, jeudis et vendredis du 15h – 19h et les samedis du 9h à 12h
- aux marchés de Steinseltz : les 1^{ers} mercredis du mois (15-19h),
Morsbronn : les mercredis matin
- sur la place de la mairie de Hunspach :
les samedis matin
- aux magasins :
 - « La ferme aux 7 grains » à Wissembourg
 - « Biocoop » à Strasbourg
 - « Rosenfelder » à Woerth
- au « Marché Bus »
- à la ferme « Ridekel » à Riedseltz, les vendredis du 17 – 19h



Après un long hiver, les chèvres ont enfin mis bas la dernière semaine du mois de février.

Les petits nous ont regardé curieusement avec leurs têtes si mignonnes.



Après quelques jours les chevreaux sont séparés de leurs mères et divisés dans des groupes selon leur âge. Pendant les 2 mois suivants, Nicolas et sa famille seront en charge de les nourrir au biberon avec un mélange de lait maternel et de lait en poudre.



En agriculture bio les chèvres mettent bas qu'une fois par an (en février) et la production du fromage n'est possible qu'à partir du mois de mars jusqu'à début novembre (la pratique du dérèglement hormonal et du désaisonnement pour avoir des petits deux fois par ans est interdit). Les chèvres reçoivent des médicaments uniquement en cas d'urgence et/ou après avoir fait examiner les selles par un vétérinaire, lorsqu'il a présence de vers. Le délai pour réutiliser le lait après un traitement médical est doublé par rapport à l'élevage conventionnel (10 jours suite au traitement anti-vermifuge). Pour renforcer leur santé, ils leur donnent des orties coupées et de l'ail.

Dès que l'herbe commence à pousser, toute la troupe va aller dans l'enclos pour brouter l'herbe fraîche.

Leur nourriture est variée, du foin, de l'avoine bio (produit en coopération avec la ferme Le Mevel, Fort Louis) et du maïs bio (de la ferme Rosenfelder, Woerth).



Le texte a été préparé par Sabine et les photos par Amand pour l'ASSOCIATION
TERRE ET SAVEURS D'OUTRE FORÊT