

RACE / BREED: Bovin Lait Brune / *Brown Swiss*

NOM DE LA VISITE / NAME OF THE VISIT: Visite d'élevage bovin lait Brune / *Brown Swiss Farm Tour*

DATE DE LA VISITE / DATE OF THE VISIT: 02/10/2024

ADRESSE / ADDRESS: Lieu-dit Lambres, 63710 SAINT-NECTAIRE

NUMERO DE CONTACT / CONTACT NUMBER : +33 (0)4 73 87 53 34

GAEC DE LAMBRES

HISTORIQUE

1996 Installation de Thierry Massoulier sur la ferme familiale de sa grand-mère maternelle
Family farm taking over by Thierry Massoulier from his maternal grand mother

2010 Création du bâtiment Vaches laitières
Dairy cow barn construction

2013 Création du GAEC de Lambres à 3 associés
Farming collective's start between Thierry Massoulier with 2 other partners

2014 Début de la transformation de fromage saint-nectaire AOP fermier et vente à la ferme avec visites
Start of milk processing on farm to produce PDO saint-nectaire cheese and farm sale with visits.

2016 Nouveau circuit commercial, livraison en circuit court de magasins de producteurs, crémiers et particuliers sur toute la Bretagne et Aquitaine Midi-Pyrénées.
New commercial circuit, short circuit delivery to producer stores, creamers and individuals throughout Brittany and Aquitaine Midi-Pyrénées.

2023 Arrivée de Thierry Sarliève en remplacement de deux associés sortants.
Thierry Sarliève's start to replace two outgoing partners.

STRUCTURE

GAEC 2 associés Thierry Massoulier et Thierry Sarliève + 7 salariés
Farming collective between Thierry Massoulier and Thierry Sarliève + 7 employees

60 hectares SAU dont / *60 ha including :*
6 ha céréales / *6ha cereals*
54 ha prairies permanentes / *54ha permanent meadows*

60 VL dont 20 % Brune et le reste Montbéliarde
60 dairy cows incl. 20% Brown Swiss and 80% Montbeliarde

400 000 L de lait produits dont 340 000L transformés à la ferme en saint-nectaire AOP fermier au lait cru.
400 000 L of milk produced, including 340 000L processed on farm into saint-nectaire PDO raw milk cheese

Le reste livré à la fromagerie Paul Dischamp pour une transformation en St Nectaire également.
The rest delivered to Paul Dischamp cheese factory

A ce jour, visite guidée de la ferme toute l'année du lundi au vendredi, boutique ouverte tous les jours. Livraisons toujours plus nombreuses. Depuis l'été 2024, deuxième point de vente sur la commune de Murolo, village dynamique et attractif pour les touristes à 15 km de la ferme.
To date, guided tour of the farm all year round from Monday to Friday, shop open every day. More and more deliveries. Since summer 2024, second sale point in the town of Murolo, a dynamic and attractive village for tourists 15 km from the farm.

POURQUOI LA BRUNE ?

Why Brown Swiss ?

Arrivée de la Brune sur le GAEC en mai 2023 en même temps que Thierry.

Brown Swiss arrival in may 2023 with Thierry Sarliève start's

Présence de la Brune sur l'ancienne exploitation de Thierry lié à des souvenirs d'enfance sur la ferme de son grand père

Brown Swiss presence on Thierry's former farm linked to childhood memories on his grandfather's farm

QUELLE PLACE POUR LA BRUNE ?

Which place for Brown Swiss ?

Volonté d'augmenter le cheptel Brune sans nombre précis. Les deux races sont toutes deux sélectionnées et la répartition des effectifs se fera de manière naturelle.

Desire to increase the Brown herd without precise number. The two breeds are both selected, distribution of numbers will be done naturally.

Image positive auprès des consommateurs, curieux de découvrir la race et son caractère docile et curieux.

Positive image among consumers, curious to discover the breed and its docile and curious character.

PRODUCTION

	Brown Swiss (BG 04/24)	Total herd (milk control 07/24)
Lait brut / raw milk (kg)	7 304	7 331
TB	43,2	35,7
TA	33,7	32,9
Rang moyen / average ranking	1,6	2,7

REPRODUCTION (Données BG avril 2024)

	Brown Swiss
Age 1 ^{er} Vêlage <i>Age at 1st calving</i>	27,8 mois / months
IVV <i>Calving Interval</i>	451 jrs / days
TNR Génisses <i>Heifers non return rate</i>	57 %
TNR Vaches <i>Cows non return rate</i>	50 %

