



Information - Novembre 2025

VISITE DE LA VACHE CHARENTAISE

À la découverte de la Ferme de la Vache Charentaise : une immersion au cœur du local

Dans le cadre du **Projet Alimentaire Territorial**, les sorties terrain se poursuivent pour **renforcer les liens entre les producteurs locaux et les acteurs de la restauration collective**. L'objectif : encourager les échanges directs entre agriculteurs, élus et cuisiniers, afin de **favoriser une alimentation de proximité dans les cantines du territoire**.

Ce mercredi 19 novembre, une quinzaine d'élus et de cuisiniers de la Communauté de Communes Cœur de Saintonge ont fait étape à Breuil-la-Réorte, près de Surgères, pour visiter la Ferme de la Vache Charentaise. Une exploitation bien connue de certains établissements scolaires, puisque ses yaourts et fromages figurent déjà au menu de plusieurs cantines.

QUELQUES CHIFFRES

- ▶ **90 vaches laitières** – Race Prim'Holstein
- ▶ **3 associés** accompagnés de plusieurs salariés
- ▶ Distribution **100 % en circuit court**
- ▶ Plusieurs **ateliers complémentaires** :
 - Production laitière
 - Transformation (lait pasteurisé, yaourts, fromages, crème fraîche, beurre, glaces...)
 - Culture de céréales
- ▶ **3 200 litres** de lait produits chaque jour en moyenne
- ▶ **Labels** : Bleu-Blanc-Cœur, + de 17 dans nos assiettes, Bienvenue à la ferme

Accueillis par les exploitants, les participants ont été répartis en deux groupes pour une immersion complète dans les coulisses de la ferme.

La première partie de la visite était consacrée à **l'élevage** : découverte du troupeau de Prim'Holstein, présentation des deux robots de traite et explications sur le suivi précis de la production laitière ainsi que de l'état de santé de chaque vache.



La seconde partie les a conduits dans **l'atelier de transformation**, agrandi en 2022. Là, les visiteurs ont pu observer les différentes étapes de fabrication des produits laitiers, avant de découvrir les affinoirs où reposent de beaux fromages prêts à régaler les gourmets.

Cette visite, riche en échanges, a permis aux professionnels de la restauration collective de **mieux comprendre le travail réalisé sur l'exploitation et la qualité des produits servis dans les assiettes des enfants**. Une étape de plus vers une alimentation locale, durable et valorisant le savoir-faire agricole du territoire.