**CR VISITE FERME ALEXANDRE COTTE LE 12/01/2019**

Une vingtaine de personnes ont pris part à cette visite.

Après avoir acheté une ancienne exploitation d’élevage bovin de 40ha, Alexandre s’installe pour faire un élevage de chèvres (une quarantaine pour commencer), avec pour objectif d’obtenir un cheptel de 80 têtes. Race : alpine ? Traite deux fois par jour, environ 40 minute

Le lait ainsi obtenu est directement transformé en fromage avec l’AOP Rigotte de Condrieu.

A noter que pour respecter le cahier des charges, les chèvres doivent pâturer au moins 300 jours par an et manger du foin l’hiver. Alexandre est autosuffisant en fourrage, et a même pu en vendre malgré la sécheresse en 2018. Bien sûr les prairies sont naturelles et sans engrais chimique. Pas d’antibiotique, sauf impératif médical. La gestation est faite en 2 lots du cheptel, à 2 mois d’intervalle, ce qui respecte le rythme biologique des chèvres. Cela permet d’avoir du lait toute l’année même si c’est plus contraignant.

Après la casquette d’éleveur, Alexandre met en œuvre ses talents de fromager puisqu’il transforme 100% de son lait en fromages. Pour garder une qualité optimale, le lait doit être transformé immédiatement, sinon au plus tard 48h après mise en citerne réfrigérée.

Il faut une température constante de 22°C  pour fabriquer un fromage.

Types de fromages selon le procédé de fabrication :

* caillé lactique : rigottes, briques, chevrotons
* caillé présure : tomme, gruyère.

Certains fromages nécessitent un lait gras, donc s’obtiennent lorsque les chèvres pâturent de l’herbe riche (Bleu de chèvre).

Actuellement Alexandre propose une trentaine de fromages différents, selon leurs fabrications et leur affinage. D’autres types viendront encore enrichir ce choix, avec des fromages aux herbes, reblochons de chèvre…

Alexandre a fait le choix de la vente directe : AMAP, marché, vente à la ferme, vente aux restaurateurs. Le prix de vente d’un fromage est déterminé en amont de sa fabrication, afin de tenir compte de son coût de revient.

La visite s’est terminée par une dégustation et vente de fromages.

Ainsi pensée, l’exploitation d’Alexandre est autonome, de taille humaine et respectueuse de son environnement.

Cette visite nous a conforté dans notre choix d’avoir intégré Alexandre parmi les paysans de notre AMAP.

Nous remercions sincèrement Alexandre pour son accueil, et la qualité de ses explications qui ont rendus la visite agréable et très instructive.

Lien site AOP Rigotte Condrieu : <http://www.rigottedecondrieu.fr/producteurs/carte-interactive.html>

La ferme possède une page facebook, simple pour partager quotidien, nouvelles et infos pratiques :

[https://www.facebook.com/Ferme-de-la-Corne-Dor%C3%A9e-730418123749590/](https://www.facebook.com/Ferme-de-la-Corne-Dorée-730418123749590/)