

LES CHEVRES DU GARVAN - Elevage et fromagerie en agriculture biologique - Gaëlle Kerléguer & Yannig Coulomb, Trégarvan

Gaëlle et Yannig ont débuté leur exploitation en 2009 à la Pointe de Dinan en presqu'île de Crozon ; ils sont installés depuis 2015 dans le hameau de Kergantic à Trégarvan dans un méandre de l'Aulne au sein du Parc d'Armorique.

Nous sommes accueillis dans la cour de ferme au-milieu d'un petit hameau par Gaëlle et Yannig, et leur petit garçon de deux ans qui vient de se réveiller de la sieste. Ils nous expliquent comment ils ont pu acheter les bâtiments de ferme avec les 16 hectares de terres agricoles, convoitées par d'autres pour agrandissement ! Ils prennent la suite d'une petite exploitation de 15 vaches laitières !



L'élevage du Garvan compte aujourd'hui 40 chèvres et un bouc, 5 vaches et 4 cochons.

L'activité principale est la fabrication sur place de fromages de chèvre au lait cru, moulés à la louche et salés au sel de Guérande : des crottins frais, demi-frais, demi-secs ou secs, nature ou aromatisés aux herbes ou aux épices, de la faisselle, de la tome, un fromage à patte molle nommé "le Petit Garvan", de la "c'heta".

Ils sont vendus sur les marchés de Douarnenez-Tréboul et Crozon, ainsi qu'à la ferme du Menez Hom à Dinéault et dans le magasin Bio-Douarnenez.



Les chèvres sont de la race poitevine, résistante en milieu humide et venteux. Les cochons sont nourris avec le « petit lait » qui n'est pas commercialisable. Les vaches de la race armoricaine sont élevées pour la viande des veaux élevés 8 mois sous la mère.

Les chèvres mettent bas au printemps, période où la ferme vend de la viande de cabri. Elles sont traitées le matin (durée 1h30), pâturent toute la journée et dorment à l'étable. Dans la grange, des balles de foin attendent pour les mois d'hiver.



Les différentes pâtures sont disséminées jusqu'à un kilomètre à pied. Les chèvres et les vaches sont complémentaires dans les pâturages naturels, sans culture d'herbe ou de trèfle.

Les vaches restent toute l'année au pré. Nous allons leur rendre visite dans une prairie proche, où elles paissent à côté d'un chêne majestueux.

Avant notre départ, Gaëlle et Yannig acceptent que nous leur achetions quelques fromages, en attendant les jours de marché !

Les Chèvres du Garvan - Fromage de chèvre, viande de veau, chevreau et cochon

Gaëlle Kerléguer et Yannig Coulomb, Kergantic à TREGARVAN

Marchés de Douarnenez-Tréboul (mercredi matin) et Crozon (samedi matin), Ferme Ty Ar Gall à Dinéault (vendredi 16h-19h), Bio Douarnenez dans le quartier de Ploaré (du lundi au samedi).

<http://www.chevres-garvan.org/>