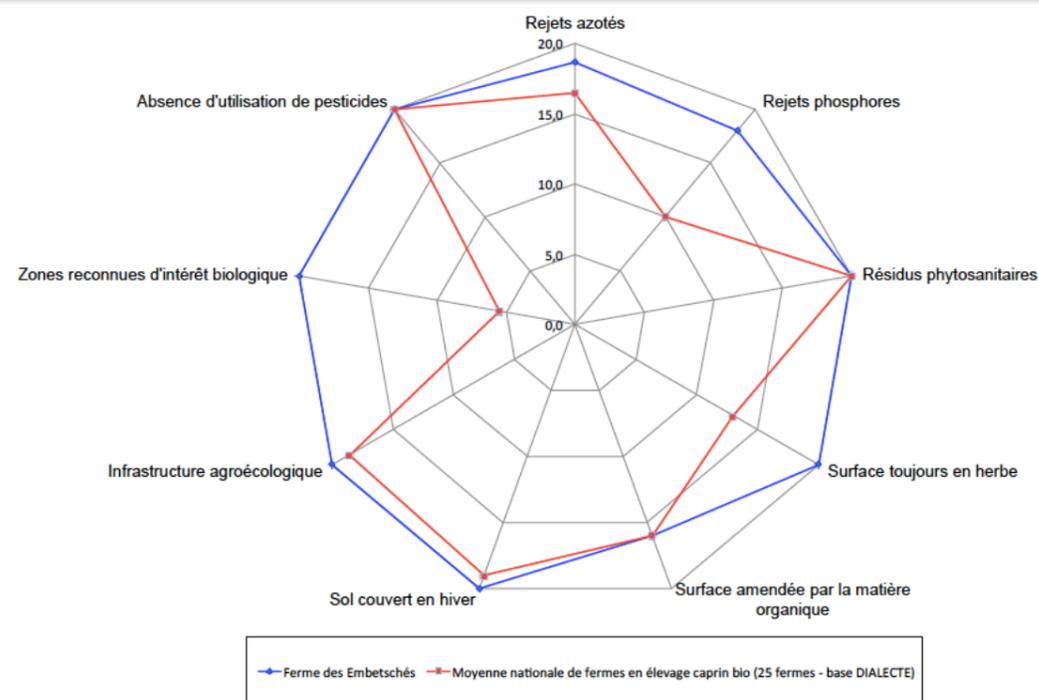


## Indicateurs agro-environnementaux



La biodiversité, le sol et la qualité de l'eau sont préservés par les pratiques mises en œuvre par la chèvrie des Embetschés.

## Bilan énergétique

	Chèvrerie des Embetschés	Moyenne nationale caprins bio (base Dialecte - 25 exploitations)
Efficacité énergétique	0,61	0,34
Consommation d'énergie En éq L fioul / ha SAU	275	392

Malgré une meilleure efficacité énergétique que la moyenne du groupe, l'Earl des Embetschés consomme plus d'énergie qu'elle n'en produit. Ceci s'explique par la situation de l'exploitation en montagne où la production de céréales, fortement productrice d'énergie, n'est pas réalisable.



## Des femmes, des hommes

Thierry HAGER, Gaspard et Salomé SCHMITT

6 UTH dont 3 salariés et 2 aides familiales

## Des terres

SAU : 80 ha de prairies naturelles, de prés et de bois

Zone montagneuse

## Des animaux

150 chèvres laitières bio  
180 chevreaux/an

110 brebis bio

100 cochons charcutiers conventionnels

## La commercialisation

Vente directe au Cellier des Montagnes, marché des 6 saveurs et dans divers restaurants

Vente en GMS et magasins spécialisés

Ferme de démonstration en élevage caprin bio



# EARL Les Embetschés à Lapoutroie

## Historique

**1978 :**

Création de la ferme par Elisabeth et Dominique SCHMITT (8 chèvres)

**1987 :**

Création du Cellier des Montagnes et arrivée de Thierry HAGER sur la ferme

**1992 :**

Création de l'atelier porcin (60 cochons pour valoriser le petit lait)

**1999 :**

Incendie qui détruit toute la chèvrie et tue les 120 chèvres

**2005 :**

Conversion des ateliers caprin et ovin en AB

**2008 :**

Gaspard devient cogérant de l'EARL avec Thierry

**2010 :**

Installation de Salomé qui devient associée. Lancement du stand des 6 saveurs aux Halles de Colmar

**2010 :**

Installation de Salomé qui devient associée. Lancement du stand des 6 saveurs aux Halles de Colmar

**2011 :**

Agrandissement de la fromagerie. Construction d'un nouveau bâtiment pour les chevaux. Lancement du site internet Manger-fermier

**2016 :**

Agrandissement de la fromagerie



www.opaba.org  
contact@opaba.org  
03 89 24 45 35

## Motivations pour le passage au bio

« Nous avons entamé les démarches pour le passage en bio qu'en 2005 même si depuis toujours, la ferme s'était efforcée d'aller le plus loin possible dans sa démarche environnementale. Les raisons de notre engagement convergent vers notre volonté de soulager au maximum notre environnement; ceci afin que l'agriculture participe à favoriser le bien-être des animaux et des hommes. Aujourd'hui, le fromage de chèvre et la viande de mouton sont labellisés bio. Le projet de certification de nos porcs est notre prochain défi. »



Sels minéraux  
50 tonnes de granulés

# Les intrants

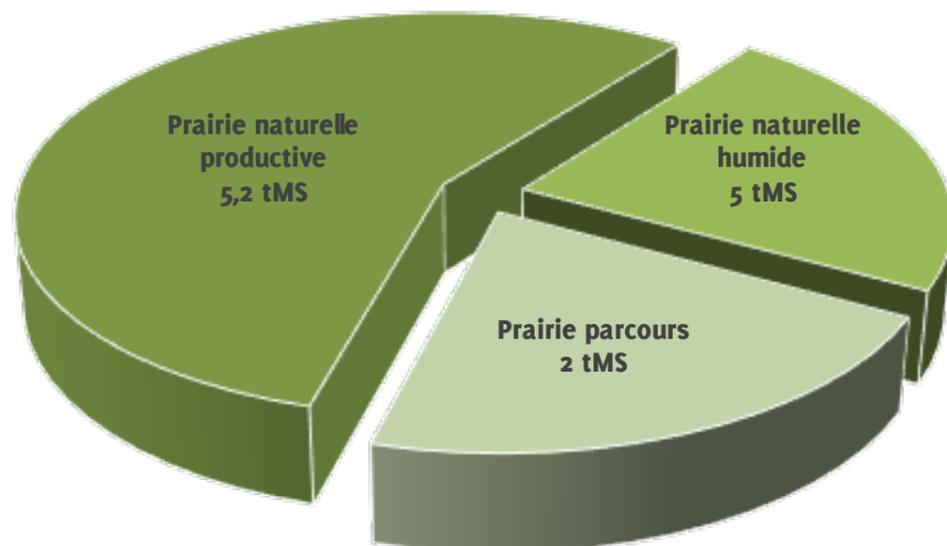
Produits vétérinaires : 600€/an

Energie consommée  
(fioul + électricité + aliments)  
20 625 éq. Litres de fioul



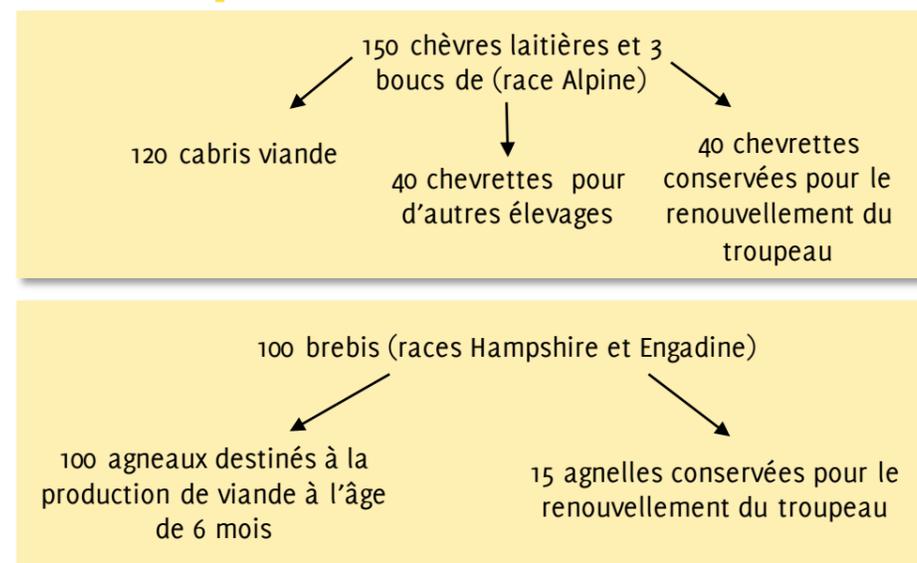
## LES PRAIRIES

### Assolement et Rendements



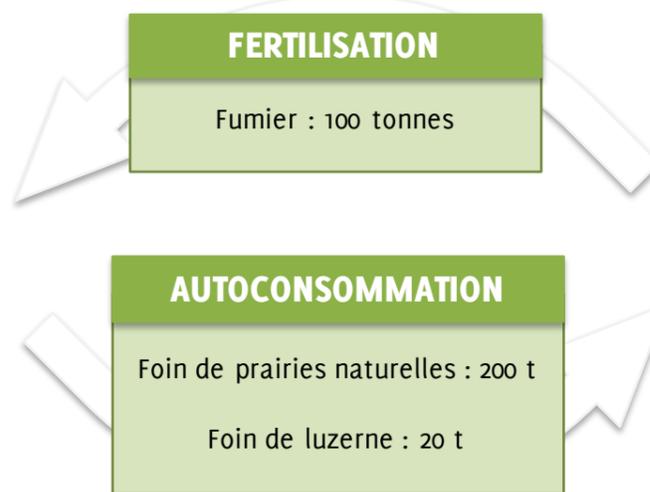
## LES ANIMAUX

### Le troupeau



**MOYENNE D'ETABLE 2017**

650 kg / chèvre  
 Taux butyreux (TB) moyen : 36  
 Taux protéique (TP) moyen : 32  
 Taux de renouvellement : 22%  
 Contrôle laitier



Bilan Azote (en uN/ha SAU)	EARL Les Embetschés	Moyenne nationale polycultures (base Dialecte - 185 exploitations)
Apports par matières organiques	31	30
Apports par organo-minéraux	0	13
Apports par légumineuses	26	26
Exports par les cultures	0	-15
Exports par les fourrages	-50	-37
Solde	7	18

Méthode CORPEN, références DIALECTE

Plus le solde est positif, plus le risque sur la pollution des eaux par l'azote est important

L'équilibre du bilan permet de mettre en évidence une bonne efficacité de l'azote car les apports compensent les exportations des fourrages.

### L'ALIMENTATION

L'alimentation est basée sur la consommation d'herbe en pâture, foin, luzerne enrubbannée.  
 Les chèvres en lactation sont complétées avec un concentré de production type Chèvre Lait Montagne 18.



100 tonnes de fumier ovin et caprin

## Les ventes en 2016

Viande : 120 cabris (1 920 kg)  
 +100 agneaux (3 000 kg)

Produits fromagers à partir du lait de chèvre  
 (87 000 L de lait produits)

