



## Qui sommes-nous ?

Implantée à Grattery, entre Vesoul et Port-sur-Saône, en région Bourgogne / Franche-Comté, La Ferme de Charlottine est un poly élevage de chèvres laitières, poules pondeuses et cochons élevés en plein air.

La Ferme de Charlottine dispose d'une surface de 14 ha, répartis en prairies (70%), servant au pâturage des animaux ainsi qu'à la récolte de fourrages et cultures (30%) d'un mélange d'orge, de tricale et de pois réservée à l'alimentation du troupeau.

Nous pratiquons également le pastoralisme autour de Grattery, l'occasion pour les chèvres de diversifier leur alimentation en se régaland de feuilles de ronces, lierre, etc...

Nos chèvres laitières, de race Alpine chamoisée, sont logées en aires paillées l'hiver et la nuit. Elles profitent des pâturages dès que la météo le permet.



## Nos produits

### Chèvres

Nos chèvres sont en lactation de mars à décembre. Durant 8 mois l'intégralité du lait est transformé de façon artisanale à la ferme en différents fromages frais et affinés, fromage blanc faisselle, yaourts naturels ou bicouches confiture.

### Cabris

Nos cabris sont nourris sous leurs mères pendant 2 mois, puis sevrés. Ils mangent du foin de la ferme et profitent des pâturages.

### Poules pondeuses

Nos poules pondeuses sont toute l'année en liberté dans l'exploitation. Nourries aux grains, elles complètent leur alimentation en grattant la terre et le fumier, produisant ainsi des oeufs de qualité.

### Cochons

Un couple de cochons est élevé en plein air toute l'année et valorisent le lactosérum issu de la fromagerie.

### Vaches

En partenariat avec le GAEC Chansereaux de Bougnon, nous achetons leur lait de foin, garanti sans ensilage, pour produire à la ferme une gamme de fromages frais et affinés, fromage blanc, yaourts naturels ou bicouches confiture

### La viande

Des cabris ainsi que la viande de porc est découpée, mise sous vide et vendue en colis. La transformation est réalisée par la Boucherie de la Motte à Vesoul.

