

**AGRICULTURE** ■ L'exploitation a ouvert ses portes au public dans le cadre de la journée « Invitation à la ferme »

# À l'heure de la traite à la ferme Debarnot

Dans le cadre de la journée « Invitation à la ferme », l'exploitation laitière Debarnot à Franchesse a ouvert ses portes, pour le plus grand plaisir des visiteurs.

Il est 17 heures - l'heure de la traite - les quarante quatre fermes bios du réseau national « Invitation à la ferme » s'ouvrent au public, pour que chacun puisse assister et participer pour les plus jeunes, à ce moment bi-quotidien de la collecte du lait.

Dans l'Allier, une seule ferme était concernée, celle du Grand Crottet, à Franchesse. Lisa et Clément Debarnot, entourés de leurs trois enfants, Mathias, Ninon et Jeannot, se sont fait un plaisir de recevoir les visiteurs qui s'étaient préalablement inscrits : des Marseillais de Gipy, des Moulinois en famille...

Les vingt-deux vaches du troupeau, des jersiaises et des holsteins, assurent la production du lait entrant dans la composition des produits bio que la Ferme Debarnot distribue aux quatre coins de l'Allier,



**ACCUEIL.** Lisa et Clément Debarnot accueillent les visiteurs au milieu de leur troupeau.

avant tout, par tous les temps. « Depuis que nous sommes au Grand Crottet, nous n'avons pas soufflé un seul jour ! », souligne Lisa, qui limite son troupeau et la taille du domaine (58 hectares de prairies seulement). « Vivre ici, en famille, au cœur du bocage, vaut toutes les vacances au loin ! »

## La production optimisée

Les visiteurs ont pu observer, toucher, préparer la traite de ces animaux attachants, notamment les enfants avides du contact avec les ruminants. Belle leçon scientifique également pour les petits que de donner le biberon aux veaux placés à l'écart.

La race jersiaise (robe fauve) est de taille modeste, produit un lait très crémeux, alors que la race holstein, plus étoffée, au pelage noir et blanc, a une lactation beaucoup plus importante. Les deux productions permettent ainsi une plage étendue de saveurs laitages, mêlés à des produits biologiques plus ou moins sucrés. Le tout certifié bio bien évidemment.

des différents aliments et leur conditionnement et commercialisation, les journées sont bien remplies pour Clément et Lisa et leurs collaborateurs. Ici, pas de vacances, le travail

restaurants scolaires, les Ehpad, l'Armée sont livrés tous les matins par le producteur.

On comprend qu'entre les traites, la pasteurisation du lait, la fabrication

desserts.

La plateforme Agrical 03 permet de multiplier les circuits courts grâce auxquels les acheteurs publics comme les

mais aussi sur le Cher et sur la Nièvre : yaourts (fraise, fruits rouges, griottes, vanille Bourbon), faisselle nature, fromage blanc, riz au lait, crèmes