Ce qu'il faut retenir

Le goût du lait de Chèvre des Fossés, non thermisé, et produit à l'herbe est **doux** et **léger**. Il plaît à tous les consommateurs et constitue la garantie de produits fermiers d'une qualité organoleptique incomparable.







A.S.P. CHÈVRE DES FOSSÉS

Avec le soutien de

RACES DE BRETAGNE

Région BRETAGNE

Ille & Vilaine LE DEPARTEMENT

Région PAYS de la LOIRE

GIE ÉLEVAGES BRETAGNE

FONDATION DE FRANCE

Loire Atlantique

RÉGION NORMANDIE



Visitez notre site internet :
www.chevredesfosses.fr

Retrouvez les points de vente de nos produits sur notre site web :
www.races-de-bretagne.fr/carte

Le lait de Chèvre des Fossés



Un lait unique aux multiples qualités nutritionnelles !

Association de Sauvegarde et de Promotion de la Chèvre des Fossés





Un lait cru de qualité

La Chèvre des Fossés produit un lait remarquable pour notre alimentation, avec **des taux de matière protéique et matière grasse comparables à ceux d'autres races rustiques.** Sa teneur en protéines est un véritable atout ; c'est un des constituants les plus importants de l'alimentation humaine, et les protéines jouent également un rôle essentiel dans le goût des produits laitiers.

Ajoutez à cela un ratio matière grasse/matière protéique qui est optimal pour le développement des arômes et la texture des produits !

Une teneur en minéraux exceptionnelle

Les minéraux ont un rôle fondamental pour le bon fonctionnement de notre corps. De manière générale, le lait en est une source importante. Leur teneur est influencée par la race. Pour la Chèvre des Fossés, les teneurs en calcium et phosphore sont plus élevées que celles des races spécialisées. **Ainsi, la valeur nutritionnelle de son lait est exceptionnelle !**

Des acides gras essentiels

Pour la Chèvre des Fossés, il est difficile de dissocier la race de sa conduite d'élevage. En effet, cette race est uniquement élevée en prairies et milieux naturels. Son lait présente donc les caractéristiques d'un lait produit à l'herbe ; avec des concentrations très intéressantes en acides gras insaturés et des taux parmi les plus bas en acides gras saturés !



Un mode d'élevage alliant respect de l'animal et de l'environnement

Les pratiques d'élevage de la Chèvre des Fossés sont communes à l'ensemble des fermes qui l'élèvent en système laitier :

- Ce sont des chèvres sortant presque toute l'année dehors (hors trop fortes intempéries).
- Elles mangent principalement de l'herbe et du foin issus de prairies très variées.
- Pour la reproduction, le cycle naturel de la chèvre est respecté : monte naturelle et absence de synchronisation hormonale. Ces chèvres ont donc une production fromagère saisonnière.
- Chez la plupart des éleveurs, les chevreaux sortent au pâturage avec leurs mères en journée et sont séparés la nuit pour permettre la traite des chèvres le matin. C'est une pratique d'élevage **très respectueuse du bien-être animal** qui permet de maintenir le lien maternel, cette pratique est spécifique à la chèvre des fossés.

D'après une étude réalisée de 2017 à 2020 par l'INRAe, portant sur 144 chèvres issues de 4 élevages

Association de Sauvegarde et de Promotion de la Chèvre des Fossés