

Portes ouvertes sur une exploitation de Ramouzens

Un accueil très chaleureux



Portes ouvertes sur une exploitation de Ramouzens

Comme chaque année, début avril, une journée spéciale "Fermes ouvertes" s'est déroulée dans le département. La Chambre d'Agriculture du Gers, en partenariat avec FDSEA et JA invitaient à découvrir l'activité d'agriculteurs afin de "Mieux se connaître pour mieux vivre ensemble".

Cette année Céline et Christophe Blanchard à Ramouzens qui participaient à l'opération ont reçu de nombreuses visites. et c'est avec grand plaisir qu'ils ont fait découvrir leur domaine sur lequel ils exploitent : vignes, bovins viande et caprins lait. Parmi les visiteurs, le Préfet du Gers Pierre Ory.

Les différents visites et allocutions terminées les visiteurs étaient invités sous la tente pour ripailler comme il se doit autour d'un buffet campagnard dans une sympathique ambiance.

Florence Macias



Céline et Christophe Blanchard



De très nombreux visiteurs

AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE DU GERS

EARL CALLION
Céline et Christophe BLANCHARD
RAMOUZENS

L'EXPLOITATION

- 2002 : installation de Céline sur l'exploitation familiale et achat des premières chèvres
- 2003 : création de la laiterie existant
- 2004 : rénovation et modernisation du chai
- 2005 : installation de Christophe sur l'exploitation avec restructuration et augmentation de la surface en vigne (passage de 12 à 18 ha)
- 2013-2014 : extension du chai et achat du pressoir pneumatique

Surface : 59 ha

- 18 ha de vignes
- 9 ha d'avoine → alimentation des chèvres et lièvre des vaches et chèvres
- 32 ha de prairies → alimentation des vaches et chèvres

LES PRODUCTIONS

Caprin lait
200 chèvres de race Saanen
Commercialisation à la coopérative SODIAAL

Production :
184 000l de lait/an
1 chèvre produit en moyenne 3,2 l de lait/jour

Laiterie :
2 traites par jour
2 quais de 24 places soit 48 chèvres traitées en même temps

Viticulture
Production annuelle de vin = 2000 hl
Vins blancs IGP et VSIG
Commercialisation en négoce

Cépages : 20% Gros Manseng, 47% Colombar, 15% Ugni Blanc, 18% Sauvignon

Bovin viande
18 mères de la race Blonde d'Aquitaine

eauze ferme.jpg



quelques pensionnaires