

Chèvrerie en rondins



Azienda Luca Chiappa à Certara

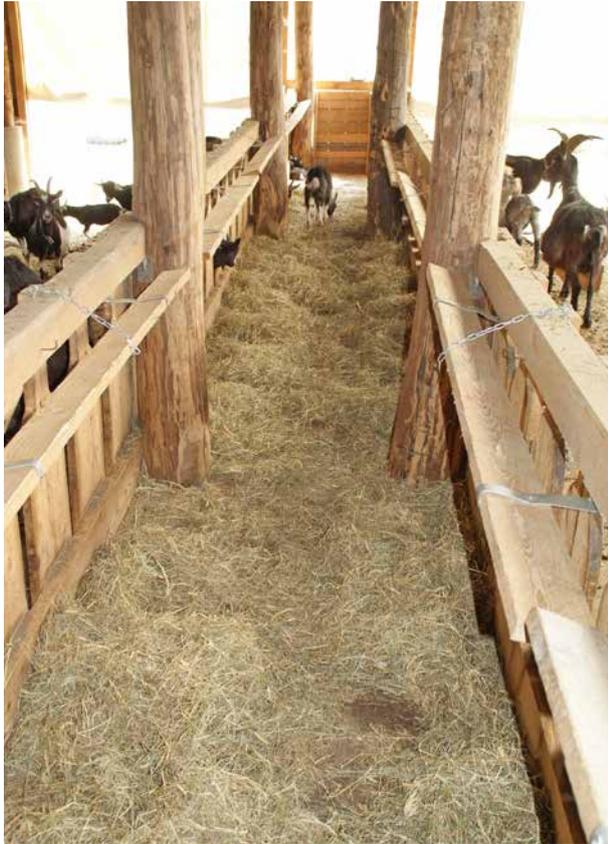
A Certara, dans le Val Colla, se trouve la chèvrerie de Luca Chiappa. Dans cette dernière, mesurant 23 x 8 m, il y a la place pour 60 chèvres et leurs petits. L'agriculteur et des amis à lui ont construit la chèvrerie en rondins eux-mêmes. Une mangeoire au centre partage celle-ci en deux moitiés. Car la mangeoire n'est pas continue, les animaux peuvent aller d'un côté à l'autre.

L'agriculteur remplit la mangeoire depuis le côté où se situe la réserve de foin. Pour cela, il doit passer par la mangeoire. Seule la place d'affouragement est surélevée et sert également de places de traite grâce à un râtelier qui peut se fermer. Elle se trouve à environ 60 cm au-dessus du sol paillé.

La zone se situant sous les places d'affouragement et la mangeoire représente une sorte de «grotte» pour les chèvres.



Places d'affouragement surélevées



Mangeoire au centre de la chèvrerie



La zone se situant sous les places d'affouragement et la mangeoire représente une sorte de «grotte» pour les chèvres.



Ces «grottes» offrent l'avantage aux petits animaux, puisqu'ils y ont accès plus vite que les grands et ces derniers ne peuvent pas les attaquer si facilement. Comme les «grottes» relient les deux côtés des places d'affouragement, il n'y a pas de cul-de-sac. Ces grottes offrent une alternative aux rayons de couchage le long des murs. Sans ceux-ci, la place au sol et aux fenêtres de la chèvrerie est agrandie. Vers le mur extérieur se trouve un râtelier avec du foin. Cela permet aux animaux plus faibles de manger paisiblement dans la chèvrerie.



Les chèvres peuvent sortir par plusieurs ouvertures créées dans le mur de la chèvrerie s'étendant sur les faces ouest et nord, et où se situent un râtelier à foin couvert et une fontaine. La chèvrerie est lumineuse grâce au large bandeau de lumière sur la face nord et à la grande fenêtre au sud. Le toit à un pan est haut de cinq mètres, ce qui permet à la chèvrerie d'avoir un grand volume d'air. Les alvéoles d'aération empêchent la chèvrerie de devenir trop chaude quand le soleil rayonne sur le toit. L'air ambiant peut s'échapper en-haut par le faîte. La chèvrerie se laisse facilement nettoyer avec le chargeur frontal grâce aux grandes ouvertures sur les côtés étroits. Elles se ferment par des stores roulants.



40 ha de surface agricole et un alpage complètent la ferme à exploitation biologique à Certara. En été, Luca Chiappa transforme le lait en Büscion, un fromage frais typiquement tessinois, et aussi en Formaggini et Formaggella. Le fromage et la viande sont vendus directement depuis la ferme. En plus des chèvres, l'agriculteur élève également 31 vaches de race Highland.

Adresse de l'exploitation ayant servi d'exemple:

Luca Chiappa, 6959 Certara, Tél. 079 337 24 20
aziendachiappa@hotmail.com

Auteur et photos:

Michael Götz, Dr. Ing. Agr., M. Götz Agrarjournalist GmbH, Säntisstrasse 2a,
9034 Eggersriet SG, Tél./Fax 071 877 22 29, migoetz@pau.ch, www.agrarjournalist.ch

Editeur et renseignements supplémentaires:

Protection Suisse des Animaux PSA, Dornacherstrasse 101, case postale,
4018 Bâle, tél. 061 365 99 99, fax 061 365 99 90, compte postal 40-33680-3,
psa@protection-animaux.com, www.protection-animaux.com

Cette feuille d'information et d'autres sont disponibles au téléchargement sous
www.protection-animaux.com/publications