

LA CHÈVRE DE LORRAINE

Une rustique laitière riche et fromagère



Origine & Zone d'élevage



Origine : Grand Est

Zone : Grand Est de la France

Effectifs

1 250 chèvres

80 élevages

Description



Robe gris herminé de clair à sombre
Pas d'exigences de muqueuses



Rustique

Docile

Flexibilité alimentaire



Moyenne
Fonctionnelle
Bien attachée



Extensif ou semi-extensif

Performances

500 à 800 L en 270 jours

TP : 30,1 g/kg
TB : 34,6 g/kg

Fromageabilité

Association



Association de Amis de la
Chèvre de Lorraine

chevredelorraine@gmail.com
chevredelorraine.fr