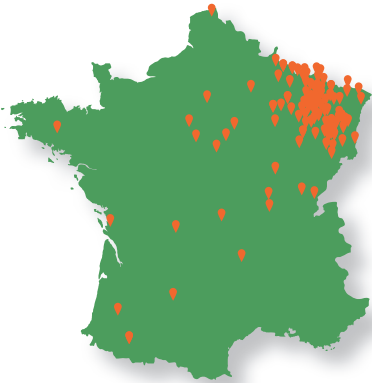


# LA CHÈVRE DE LORRAINE

*Une rustique laitière riche et fromagère*

## Origine & Zone d'élevage



Origine : Grand Est

Zone : Grand Est de la France



## 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**

## Effectifs



1 250 chèvres



80 élevages

## 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](mailto:chevredelorraine@gmail.com)  
[chevredelorraine.fr](http://chevredelorraine.fr)