

MANOIR DE DURCET

Famille Breton, production fermière

Au Manoir de Durcet, la passion de la pomme se transmet depuis 4 générations. Nos vergers illustrent la campagne Normande dans laquelle poussent nos arbres fruitiers et sous lesquels pâturent nos vaches.

1930

Bocage ornais

Cidre & Poiré IGP
Pommeau AOC
Calvados AOC
Jus de pomme/poire bio
Cocktails & Liqueurs

40 ha de
vergers pommes
& poires



Savoir-faire
ancestral

15 variétés de
pommes à cidre



VISITE DE LA FERME

Toute l'année du lundi au samedi
de 9h00-13h00 14h00-18h30
Adresse lieu dit DURCET
61600 Magny le Désert
Tel : 02.33.37.16.47



Nos partenaires



Pour en savoir plus,
contactez votre
Lely Center Évron
au 02 43 08 34 03



Pour en savoir plus, rendez-vous sur lely.com/fr/centers/evron/

« 3 passages par jour et
4 litres de lait par vache gagnés
dès la première semaine
de mise en service ! »

x4



JOURNÉES PORTES OUVERTES

Le vendredi 29 mai 2026 de 10h à 17h
Journée professionnelle réservée aux éleveurs
Restauration offerte sur place le vendredi

Le samedi 30 mai 2026 de 10h à 17h
Journée grand public

Au Manoir de Durcet
61600 Magny-le-Désert

Faites le choix d'une gestion optimale
de votre exploitation



Pour en savoir plus, rendez-vous sur lely.com/fr/centers/evron/



"Les robots nous ont permis de gagner 1 UTH sur l'atelier lait qui peut être réinvesti ailleurs."

+10%
en production
de lait

+42kg
de lait /jour
de lait livré
/ associé / jour

mise en service, avec une augmentation de la production de 4 litres de lait par vache par jour. On observe des pics de production importants à plus de 60kg de lait, et surtout une plus grande persistance.

Après 6 mois d'expérience on a pu réorganiser la répartition des tâches et **gagner 1 UTH sur cet atelier**, qui peut être réinvesti ailleurs. On peut prendre aussi plus le temps d'observer nos vaches et elles sont beaucoup plus calmes : passer de 6h de traite à 2 personnes par jour à 3h à 1 personne (pour les robots) et 1 h pour 1 personne (à la traite), c'est le jour et la nuit ! Nos salariés ont aussi envie d'évoluer avec l'exploitation, il y a moins de contraintes physique et les données fournies **par les logiciels rendent le travail très enrichissant et motivant.**



Paroles d'éleveur

Témoignage



x4 Astronaut A5
Bâtiment logettes avec couloir de distribution central

Exploitation presque centenaire, le Manoir de Durcet a été fondé en 1928 par l'arrière-grand-père d'Étienne. Celui-ci devient la quatrième génération sur la ferme en rejoignant ses parents et leur deux associés, Laurent et Bruno, en 2010. Avec un troupeau de vaches laitières dépassant les 200 vaches à la traite depuis près de 40 ans, la ferme saute le pas de la robotisation en octobre 2025, et est aujourd'hui équipée de 4 robots Lely Astronaut A5. L'exploitation est reconnue pour sa production de cidres et jus de pommes bio avec 2 médailles d'argent obtenues au salon de l'agriculture en 2025.

Le chemin de réflexion

En 2024, la perspective de la reprise d'une exploitation voisine et du prochain départ en retraite de Bruno, fait naître le projet robot. La marque Lely s'est imposée assez naturellement en raison de la fiabilité reconnue de la marque et

l'assurance d'avoir un service après-vente disponible et réactif. On a mis du temps à se décider, mais une fois le projet mûrement réfléchi tout est allé très vite : en quelques semaines nous signions les robots et moins d'un an après, ils étaient en service !

La mise en service

Très rapidement nous faisons intervenir un géobiologue et FDS, dont les recommandations sont prises en compte par **le coordinateur de projet Lely**. Celui-ci a réalisé **un parfait suivi de chantier**, et c'était un vrai soulagement pour nous qui réalisions les travaux de préparation du bâtiment nous-même.

La mise en service a eu lieu en pleine saison de récolte des fruits pour la distillerie, mais en suivant les recommandations du conseiller élevage et du technicien cela s'est très bien passé. La mise en DAC préalable a été très bénéfique pour habituer et préparer le troupeau car nous

étions auparavant en ration complète. Les vaches se sont adaptées très rapidement : au bout d'une semaine, les vaches sont passées en libre et la production avait atteint **42kg de lait par jour et 3 passages !**

Les résultats

Le bâtiment est organisé autour d'un couloir d'alimentation central, avec 1 lot de chaque côté. Il n'y a pas de distinction entre les lots, les vaches peuvent très bien passer d'un lot à l'autre en fonction des vélages sans que cela pose un problème. Nous avons gardé un quai de traite pour gérer les tarissements, c'est un choix très personnel de l'équipe. La production s'est maintenue depuis la

Des conseils ?

Il est indispensable de suivre les conseils du technicien et du conseiller élevage



Chiffres clés

- **UTH** : 3 associés et 8 salariés
- **Ref laitière** : 3 660 000 L
- **Nombre de VL** : 220 aux robots + 50 en fin de lactation en salle de traite
- **Production/vl/jour** : 42 kg (3 passages / jour)
- **40 TB et 35 TB**
- **Cellules** : 90 000