

GAEC la poule aux fruits d'or

**Sophie Guillon, Olivier Cussac, Eloïse Veyret
et Emmanuel Allouard**

103 chemin du Garcin
38960 Saint-Etienne de Crossey
0456268171 lapoule@gresille.org



Production : œufs, petits fruits, arboriculture et grandes cultures, transformation en confiture, coulis, sirop, sorbet et pain.

SAU : 40 ha, dont 2.7 ha en propriété.

Commercialisation : 95% vente directe.

Région : Pays Voironnais.

Conditions naturelles : 3 zones : sol argileux, moraine en coteaux et plaine limoneuse, altitude de 200 à 600 mètres.

Main d'œuvre : 4.25 UTH (dont un en cours d'installation)

Chiffre d'affaire : 220 000 à 240 000€

Rémunération : 8,05€/ heure (les associés travaillent en moyenne 45 à 50 heures/semaine)

L'objectif poursuivi par les associés est de créer une ferme efficace leur permettant de vivre de leur travail tout en maîtrisant le temps passé. Leur projet collectif vise la complémentarité cultures/élevages. Choix de productions, modes de commercialisation et travail en collectif leur permettent d'exercer ce métier de paysans Bio.

Historique

- **2004 :** Sophie a créé l'exploitation suite à un BPREA (brevet professionnel de responsable d'exploitation agricole) en maraichage avec l'implantation de petits fruits sur des terres familiales, 2000 m² de noix et 2000 m² de verger de plein vent.
- **2005 :** construction d'un 1^{er} poulailler pouvant accueillir 150 poules, 1^{ère} vente en AMAP.
- **2006 :** installation de Sophie avec DJA et demi-SMI, 2^e poulailler et création de **MES VOISINS DE PANIER** (collectif de producteurs en système de paniers).
- **2007 :** création du 3^e poulailler et 2 lots de poules, création du collectif **un panier dans la cité**.
- **2012 :** installation d'Emmanuel puis Olivier au printemps, création du GAEC en septembre, formation d'Olivier en boulangerie bio et début des travaux d'installation : fournil, 1 ha de noyer, 0,5 ha de verger diversifier et 20 ha de grandes cultures.
- **Août 2012 :** création d'un 4^e poulailler et 3^e lot.
- **2013 :** construction d'un hangar agricole, équipé d'un moulin à farine pour le pain et de silos de stockage des céréales.
- **De 2015 à 2018 :** le GAEC a effectué 3 tentatives pour trouver un 4^e associé malheureusement sans réussite.
- **2019 :** création du nouveau bâtiment de transformation des produits pain fruits et œufs... le bâtiment a été positionné à côté des poulaillers (300000€ d'investissement).
- **2021 :** stage pré-installation d'une éventuelle future associée pour l'été 2021.

Atelier poules pondeuses

Volonté d'élever les poussins le plus tôt possible pour le lien à l'animal, la maîtrise de l'élevage depuis le premier jour et éviter de devoir acheter des poulettes conventionnelles ayant été débecquées : les poussins sont donc achetés à un jour, ils passent 15 jours en poussinière (Chauffage radiants).-Vers 3 semaines, les poules sont donc transférées dans leur poulailler définitif pour y rester 23 mois.

Les poules sont nourries avec de l'aliment acheté (30% de l'alimentation) et puis des céréales produites de façon biologique sur la ferme (70%). L'objectif à terme est de tendre vers l'autonomie alimentaire en lien avec les cultures de céréales.

Les poules sont donc réparties dans quatre poulaillers pouvant accueillir chacune 150 poules, en sachant qu'un poulailler est en vide sanitaire (2 mois) pour réaliser la rotation. Ce qui fait en permanence 450 poules sur le site de production.

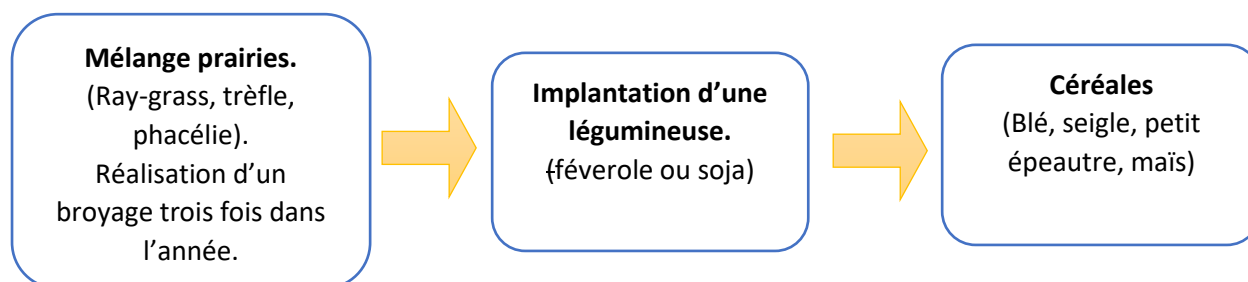
La surface d'un bâtiment est de 30m² ce qui représente 5poules/m².

100 % des poules de réforme sont vendues vivantes à des particuliers. Pour le suivi et le soin des volailles la volonté des exploitants est d'utiliser des soins à base d'aromathérapie et homéopathie, ce système est très satisfaisant car il est efficace. Le principal problème est causé par les prédateurs (Buses, rapaces) jusqu'à 10 % de perte/an, en sachant qu'ils n'utilisent aucun système de protection contre ces prédateurs. Pour le parcours des poules, les exploitants ont choisi de mettre à disposition 1 hectare/450 poules ce qui représente 22m²/poules de parcours ce qui est très supérieur aux normes biologique (4m²/poules), les parcours sont réensemencés avec un mélange prairial.



Atelier grandes cultures :

Deux grandes parcelles sont cultivées en blé/maïs/soja avec des intercultures.-Le système de rotation facilite la maîtrise des adventices-(Prairie temporaire : ray-grass, trèfle, Phacélie nettoyantes), une bonne gestion de la fertilité par les légumineuses et les engrais verts (Broyage des prairies temporaires) et la non-exportation des pailles. Aujourd'hui le schéma type de rotation est constitué de l'implantation à l'automne de 6 hectares en blé, 0.5 hectares de seigle et 2.5 de petit épeautre, puis au printemps 5 hectares de soja, 1.5 hectares de maïs, 1.5 hectares de méteil (triticale-pois) et 1 hectare de féverole. Sa rotation est donc :



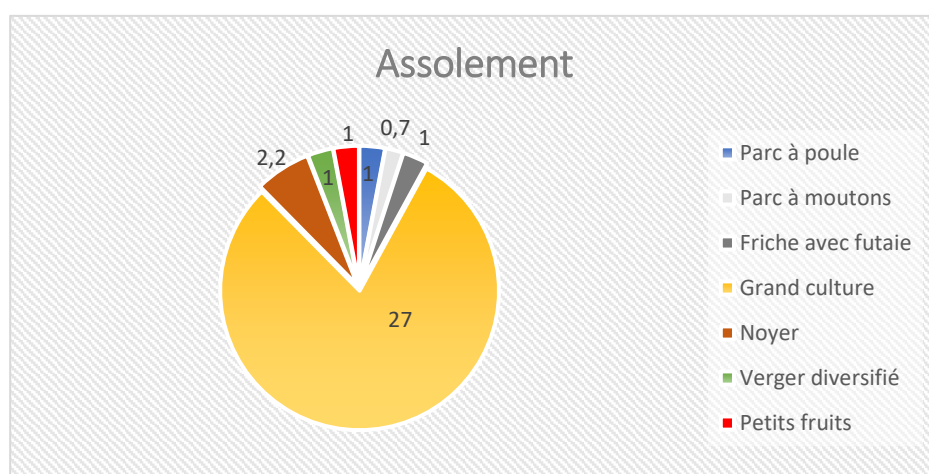
Le but de ce schéma de rotation est d'apporter grâce aux prairies de la matière organique dans le sol pour structurer le sol, les associés implantent ensuite une légumineuse dans le but d'apporter de l'azote à la céréale suivante grâce au système de captation d'azote dans l'air par la légumineuse. Le deuxième avantage de cette rotation est la limitation du salissement du sol, l'absence d'utilisation de produits

phytosanitaires et quasiment pas d'engrais achetés. Pour le soja et le maïs, l'irrigation n'est pas nécessaire grâce aux alluvions de l'Isère, où l'eau est à deux mètres de profondeur sous la surface du sol.

Pour le nettoyage et l'entretien des parcours escarpés, les exploitants élèvent des agneaux-qu'ils auto-consomment.

SPECIFICITES TECHNIQUES

Le GAEC est organisé en 5 pôles de productions : petits fruits et transformation, paysan-boulangier, arboriculture diversifiée, poules pondeuses et atelier grandes cultures. Chacun est polyvalent sur la plupart des ateliers, de manière à varier les tâches, faciliter l'organisation du travail et permettre les remplacements.



Fabrication de pain

La moitié des surfaces est issue de semences fermières anciennes, l'autre moitié de semences achetées permettant d'augmenter le taux de protéines (force). La farine est transformée à la ferme : 20 tonnes de blé produits sur l'exploitation dont 15 tonnes transformées en farine et valorisées pour le pain et le reste sera destiné à l'alimentation des poules.

La fabrication du pain est réalisée deux fois par semaine (jeudi et vendredi) par tous les associés (200 kg de pain par jour de cuisson)

Gamme de pain variée : pain de campagne, complet, petit épeautre, pain aux noix et pain de seigle ainsi que de la brioche.

Le tout est vendu sur seulement deux marchés dans un rayon de 6 km (Voiron et St Etienne de Crossey).

Verger diversifié :

L'atelier arboricole est composé de 2,2 ha de noyers, 400 pieds de pommiers, 300 pieds de poiriers et 30 pieds de kiwi, cerise et prunier. Choix de variétés résistantes à la tavelure. Les $\frac{3}{4}$ des pommiers et poiriers sont palissés, équipés de filets paragrêles et filets altcarpo monorang, il y a aussi des pommiers de plein vent qui sont implantés à côté de l'exploitation. Les vergers sont enherbés, avec tonte sous les rangs à la débrousailleuse et au gyrobroyeur sur l'interrang. Aucun traitement n'est effectué sur les vergers.

Fertilisation :

La totalité des fientes (fumier de poule) est épandue sur les vergers, environ 5 tonnes de fiente sont apportées. C'est le seul apport qui est effectué sur les vergers.

Production de petits fruits :

Sur cette exploitation, plusieurs variétés de petits fruits sont cultivés, dont 300 mètres de framboise, 50 pieds de groseille, 65 pieds de cassis, 1600 fraisiers en production, 30 pieds de murier. Ces cultures sont implantées sur toile tissée avec un système d'irrigation au goutte à goutte. Aucun traitement n'est réalisé. La fertilité est entretenue par des amendements avec du fumier de poule, patentkali et du calcium.

Pour les vergers comme les petits fruits, la ferme bénéficie d'un environnement préservé qui assure une présence efficace d'auxiliaires et une pollinisation naturelle (5 ruches).

Le GAEC vend en frais un maximum de fraises et framboises. Le reste est transformé en confiture, jus, compote, coulis, et sorbet dans l'atelier de transformation de la ferme.



Valorisation/commercialisation

95% des produits sont commercialisés en vente directe via deux marchés à St Etienne de Crossey et Voiron, La volonté actuelle des exploitants est de commercialiser dans les alentours de 6 km du site de production.

ATOUPS

- ✓ Diversité des productions :
Complémentarité du système agronomique,
Sécurité financière et productions diversifiées pour la clientèle.
- ✓ Projet collectif : solidarité, émulation, permet les congés et week-ends, à terme facilitera la transmission.
- ✓ Transformation et maîtrise des débouchés :
Maximisation de la valeur ajoutée
- ✓ Implication dans des réseaux collectifs efficaces : accompagnement, conseil, échange de matériel, terres mise à disposition, etc.
- ✓ Proximité de bassins de vie.
- ✓ Vente des produits dans un rayon de moins de 6 km aux alentours du site de l'exploitation.
- ✓ Longue rotation
- ✓ Dynamique bio du pays voironnais, impulsée par des paysans bio.
- ✓ Les associés arrivent à se libérer 1 week-end sur 2 en faisant des tours de garde.

CONTRAINTES

- Diversité des productions : certaines saisons sont plus chargées que d'autres.
- Terrains difficiles, certains non praticables en hiver.
- Parcellaire éclaté et distant.
- Seulement 2,7 ha en propriété, donc s'il y a un arrêt de bail, sur le reste de terres en location, cela peut mettre en péril la vie de l'exploitation.
- Climat peu adapté à certaines productions (cerisiers et pruniers) : risque de gel.

Projets pour l'avenir :

- Trouver un 4^{ème} associé dans le GAEC.
- Mise en place d'un lot de reproducteurs (en discussion) pour obtenir des poussins.
- Création d'une salle pour le conditionnement des œufs avant la commercialisation qui permettra la revente (agrément en cours).