

Adresse :
Ferme de la Pereire
Chadrat
Saint-Saturnin (63)

Coordonnées GPS :
45°672455 N
3°075555 E



Prendre la sortie 5 de l'A75, puis la RD 213 en direction d'Aydat, 5 km après la sortie de l'autoroute, prendre à droite en direction de Chadrat et suivre le fléchage Tech&Bio.

BULLETIN DE PARTICIPATION

à renvoyer par courrier ou à remplir en ligne



Nom & Prénom : Structure :

Adresse :

Code postal : Commune :

Téléphone : Adresse mail :

- ☐ Agriculteur bio ☐ Agriculteur en conversion ☐ Agriculteur conventionnel ☐ Projet d'installation
☐ Transformateur, distributeur ☐ Formateur ☐ Agent de développement ☐ Etudiant
☐ Elu / collectivité territoriale ☐ Autre :

Je souhaite m'inscrire à :

- ☐ La journée Ateliers Tech&Bio grandes cultures techniques et filières
☐ Le repas de midi (15 €/personne - chèque à l'ordre de «La Bouche à l'Endroit» - Nombre de repas :

Bulletin et chèque à renvoyer
avant le 12 octobre 2018

Par courrier :
Chambre d'agriculture du Puy-de-Dôme
Territoire Limagnes - Isabelle Violleau
11 allée Pierre de Fermat - BP70007
63171 AUBIERE

Plus d'informations

Contacts :

■ Pierre MASSOT - CA63
04 73 44 43 41
p.massot@puy-de-dome.chambagri.fr

■ Elodie De Mondenard - BIO 63
04 73 44 45 28
elodie.bio63@aurabio.org

<https://puydedome.chambre-agriculture.fr>

L'entrée de la journée est libre.

Cependant le repas est sur
réservation obligatoire et
facturé 15 €/personne.

La réservation pour le repas ne
sera prise en compte qu'une
fois les frais de participation
réglés par chèque à l'ordre de
«La Bouche à l'Endroit».

ATELIERS
Grandes cultures
Techniques et filières

tech & bio

Jeudi 18 octobre 2018
Ferme de la Pereire
Chadrat - Saint-Saturnin
(Puy-de-Dôme)

De 9h30 à 17h



© Chambre d'agriculture du Puy-de-Dôme - Bio63



En partenariat avec :



ARVALIS
Institut du végétal



AGENCE FRANÇAISE
POUR LA BIODIVERSITÉ

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



INSCRIPTION
AVANT LE 12 OCTOBRE
04 73 44 45 69 / 06 30 00 31 16

ATELIERS

Grandes cultures
Techniques et filières



PROGRAMME

- **Accueil : 9h30**
- **Introduction de la journée** par Sébastien Gardette (Président de la Chambre d'agriculture 63) et Dominique Ouvrard (Président de Bio 63) : **10h-10h15**
- **Présentation de la ferme de la Pereire**, par Jean-Michel Cellier Courtil : **10h15-10h45**
- **La Bio dans le département** par la Chambre d'agriculture du Puy-de-Dôme : **10h45-11h**
- **Témoignage d'un parcours de conversion en AB** par Vincent Martinant (producteur du 63) et Ecocert : **11h-11h30**
- **Présentation des différents circuits de vente des céréales bio** par Coop de France, Bio 63, les Coopains Bio et Emmanuel Renard (producteur du 63) : **11h30-12h30**
- **Repas bio et local** au prix de 15 €/personne préparé par «La Bouche à l'Endroit» : **12h30-14h**
Réservation obligatoire avant le 12 octobre - Pré-inscription en ligne possible (voir au dos).
- **Quatre ateliers proposés au choix sur trois créneaux horaires.**
Chaque participant pourra suivre trois ateliers : **14h-14h45, 15h-15h45 et 16h-16h45.**

1 - Gestion des adventices et désherbage mécanique

Elodie de Mondenard (Bio 63), Pascale Metals (Arvalis Institut du Végétal), Hervé Brun (producteur du 63).

Principe de gestion des adventices en grandes cultures bio. Présentation de matériel de désherbage mécanique.

2 - Gestion de la fertilité du sol

Yoann Ginstière et Pierre Massot (CA63), J-Michel Cellier Courtil (producteur du 63).

Principe de gestion de la fertilité en grandes cultures bio. Profil de sol sous sainfoin.

3 - Résultats d'essais de variétés population

Mathias Deroulede (CA43), Lorrain Monlyade (Haute-Loire Bio), Pascal Lemaire (producteur du 43), Bernard Beauchamps (producteur du 42).

Résultats d'essais blé population et maïs population.

4 - Transformation et vente directe en grandes cultures

Aurélien Crevel (Bio 63) Didier Cohendy (producteur du 63).

Aspects réglementaires. Présentation d'ateliers de transformation : farine, pain, pâte.

Stands filières grandes cultures bio

Les principaux opérateurs du Puy-de-Dôme seront présents pour présenter leur structure.



Unité Agriculture 63 du Puy-de-Dôme



Culture Bio

ATELIERS

Grandes cultures
Techniques et filières



Les Ateliers Tech&Bio : une journée à ne pas manquer !

Echanger avec des experts, d'autres agriculteurs, participer à des démonstrations de matériels innovants, visiter une exploitation bio innovante et atypique... Les Ateliers Tech&Bio ont pour objectif de vous aider à améliorer vos pratiques et à sécuriser vos projets en lien avec l'agriculture biologique, qu'ils soient déjà engagés ou encore en réflexion.

Les Ateliers Tech&bio sont organisés par les Chambres d'agriculture d'Auvergne-Rhône-Alpes, avec le soutien de ses partenaires. Cette journée vous est proposée en alternance avec le salon Tech&Bio qui a lieu tous les deux ans dans la Drôme.

Cet événement est organisé en partenariat avec Bio 63.



Cette journée est faite pour vous

Ces Ateliers Tech&Bio ont été conçus pour les producteurs de céréales en Auvergne-Rhône-Alpes, en bio, en cours de conversion, ou intéressés par les techniques biologiques.

D'autres publics sont aussi les bienvenus : voir bulletin d'inscription.

La Ferme de la Pereire en bref

En 1978, Jean-Michel Cellier Courtil s'installe sur la ferme de la Pereire avec son père. A l'époque la ferme est en agriculture conventionnelle et produit du lait valorisé en lait cru et des céréales. En 1984, le choix est fait de transformer l'atelier lait au profit d'un troupeau allaitant de race Salers. En parallèle, la ferme passe progressivement en bio associé à la mention Nature et Progrès, dès 1989 pour l'atelier culture, puis le troupeau bovin en 1994.

Aujourd'hui, Jean-Michel et ses deux salariés (Lorick et Sébastien) produisent de la viande bovine Aubrac, des volailles, de la farine et une grande diversité de cultures (blé, tournesol, petit épeautre, lin, orge, pois-chiche, méteil, seigle, millet, sorgho, lentilles, cameline, sarrasin, gesse). 130 ha sont consacrés aux cultures et autant aux prairies.

La commercialisation en vente directe et locale est privilégiée (caissette de viande bovine, poulet PAC, farine, huile, légumes secs). Une partie des cultures est également vendue en filière longue par exemple par le moulin Gribory pour le petit épeautre, ou encore Bioagri pour le tournesol, ...La devise « Produire pour nourrir, sans nuire pour préserver l'avenir. »

