

## GAEC des PLANTAZ

Guillaume ACHY, Francis DAVOINE, Gérald MARTIN

Route du Faubourg 01350 FLAXIEU

Guillaume : 06 64 36 58 66, Francis : 06 23 01 54 34,

Gérald : 06 84 53 26 63

[gaecdesplantaz@orange.fr](mailto:gaecdesplantaz@orange.fr)



**Production** : Arboriculture et viticulture

**SAU** : 15,8 ha

**Commercialisation** : circuit court

**Région** : Bugey

**Conditions naturelles** : proche du lac du Bourget, sur un coteau dominant les marais de Lavour classé Natura 2000 et le Rhône. La commune fait partie de la zone IGP pommes et poires de Savoie.

**Main d'œuvre** : 3 associés + 1 salarié en groupement d'employeur + saisonniers pour l'éclaircissage des fruits et pour les récoltes.

**CA** : 333 000 €

**EBE** : 96 000 €

**Annuités** : 17 000 €

*Le GAEC des Plantaz est une exploitation assez diversifiée, en totalité en AB, après une conversion très progressive étalée sur 11 années. La conversion a été réalisée par choix éthique plus qu'économique. La totalité des fruits est vendue en circuits très courts avec un faible différentiel de prix par rapport au conventionnel. Le système de vente en directe est très exigeant en temps de présence. La création récente d'un atelier de petits fruits pour la transformation à la ferme en sorbets ou en purées renforce la diversification mais rajoute du temps de travail. Le raisin, apporté à un négociant, n'est pas vinifié en bio bien que produit selon le cahier des charges de l'AB.*

## Parcours

- **1998** : création du GAEC par reprise d'une exploitation en arboriculture et viticulture conventionnelles. 2 associés : Francis et Gérald. Commercialisation en circuit long.
- **2000** : 1ère conversion des variétés de pommes rustiques en AB. Début de la commercialisation en circuits courts.
- **2005** : arrivée du 3<sup>ème</sup> associé : Guillaume
- **2011** : conversion totale de l'exploitation à l'AB. Vignes et poires ont été les dernières productions converties. Commercialisation en vente directe pour tous les fruits. Vente du raisin à un négociant.
- **2014** : création d'un atelier « petits fruits » pour la transformation avec création d'un laboratoire pour les sorbets et les purées. Les jus et compotes de pommes sont transformés à façon.

## Atouts

- Exploitation bien implantée dans le tissu social local.
- Pas de problème de disponibilité de main d'œuvre, du fait de l'association à trois et de la présence d'un groupement d'employeur, d'un vivier local de saisonniers consciencieux, d'une CUMA.
- Bonne maîtrise des circuits de commercialisation du fait du contact direct avec le consommateur.
- Bonne qualité visuelle et gustative du fruit grâce à une protection phytosanitaire efficace et une haute technicité dans la conservation (conservation des fruits dans les locaux d'une coopérative bien équipée en froid).

- Grande diversité de variétés dont une forte proportion adaptée à la culture en bio.
- Parcellaire regroupé autour du siège de l'exploitation.
- Filets paragrêles.

## Contraintes

- La vente directe demande un temps plein.
- Organisation dans les transports pour la vente du fait de l'éloignement des locaux de stockage.
- La diversification par la transformation des petits fruits sur la ferme est gourmande en main d'œuvre.
- Quelques variétés comme Golden, Gala ou Passe crassane, difficiles à produire en bio, sont encore présentes au verger.
- Nécessité de gérer une installation de filets paragrêles non seulement pour garantir la qualité visuelle du fruit mais surtout pour sortir les vergers d'une forte alternance suite à de gros accidents climatiques.

## Valorisation / commercialisation :

- Pour les fruits

- Pommes et poires vendues en frais principalement et petits fruits transformés en totalité sur la ferme. Transformation à façon en compotes et en jus, pour les écarts de tri des pommes. Transformation à la ferme, en purées et en sorbets, pour les petits fruits et les écarts de tri des poires.

- Vente directe hebdomadaire : dans 2 magasins de producteurs, sur 1 marché forain, en restaurants scolaires, à une AMAP et lors d'une porte ouverte annuelle à la ferme.

- Pour le raisin

Vente en totalité à un négociant, qui ne vinifie pas en bio pour l'instant.

## Spécificités techniques

- Verger piéton, semi intensif, demandant beaucoup de soins, du fait que le chiffre d'affaire de l'exploitation dépend principalement de la vente en fruits de bouche, la transformation n'étant qu'un débouché accessoire pour les écarts de tri ou pour fidéliser la clientèle en diversifiant l'offre pour ce qui concerne les petits fruits.
- Ferme faisant partie d'un réseau Dephy Ecophyto ayant pour projet la réduction annuelle et par application des doses de cuivre métal ainsi que l'amélioration de la biodiversité du verger afin de limiter les populations de pucerons ou de ravageurs secondaires.
- Grâce à la présence d'un réseau d'irrigation, enherbement total du verger dès la 3<sup>ème</sup> feuille.

## Projets pour l'avenir :

- Limiter l'alternance du verger
- Pérenniser l'atelier de transformation des petits fruits à la ferme
- Valoriser la vendange en bio
- Développer la technicité.

*« Même si le revenu des associés n'a pas évolué depuis le passage en bio, les membres du GAEC sont plus sereins au travail et lors des contacts avec les consommateurs. »*