



La Forêt du Puy
Annick et Ludovic DESBRUS
07240 Saint Jean Chambre
Tél : 04 75 58 09 96
Mail : laforetdupuy@orange.fr
Site internet : www.la-foret-du-puy.com

Production : châtaignes et transformation
SAU : 5 ha de châtaigneraies en fermage et 2 ha de prés en propriété
Commercialisation : vente directe et circuits courts
Région : entre le plateau de Vernoux en Vivarais et la vallée de l'Eyrieux, dans le Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche
Conditions naturelles : 830 m d'alt. sur sol granitique.
Main d'œuvre : 2 UTH (+ 5 saisonniers en octobre)
CA : 120 000 €
EBE : 40000 €
Annuités : 9000 €



La Forêt du Puy est une ferme de 5 ha de châtaigniers située à Saint Jean Chambre, dans le Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche.

Installés depuis 1998 en agriculture biologique, Annick et Ludovic Desbrus ont mis au point des recettes aux saveurs originales à partir de châtaignes aujourd'hui labellisées « AOP Châtaigne

d'Ardèche ». Ils valorisent tous leurs produits en circuits courts, par la vente à la ferme, via un site internet, sur des salons et dans des magasins de producteurs, magasins spécialisés... Ils ont également aménagé une chambre d'hôtes pour accueillir les visiteurs dans une éthique d'écotourisme. Par ailleurs, Ludovic est très impliqué dans les associations de développement de la bio, en tant qu'administrateur d'Agri Bio Ardèche, Corabio/FRAB Auvergne-Rhône-Alpes, FNAB.

Parcours

- 1998 : installation en bio avec la DJA sur un projet à 90 % qui devient rapidement 100% châtaignes et transformation sur 4 ha. Achat de la ferme avec 2 ha en propriété. Accès à d'anciennes châtaigneraies dans le cadre d'une OGAF (opération de gestion agricole et foncière) dans le cadre de l'émergence du PNR des Monts d'Ardèche.
- Achat de prés pour le foin pour les ânes et future plantation. Aménagement des bâtiments anciens pour la transformation des châtaignes (séchage, tri et atelier de transformation). Au départ, fabrications toutes à base de châtaignes séchées pour la farine et les terrines végétales, décorticage et mouture sur matériel extérieur. Utilisation de l'atelier d'une ferme auberge proche pour la fabrication des terrines.
- Plus tard, productions de crèmes de châtaignes à partir de châtaignes épluchées en frais, en prestation dans le Gard puis à Lamastre.
- Vente au salon Primevère dès la 1ère année d'installation.
- 2000 : création de l'atelier de transformation avec un autoclave.
- 2001 : équipement complet pour traitement du séché : pise, moulin Astrié.
- 2005 : hangar pour traitement de la récolte et aménagement de la chambre d'hôtes.
- 2007 : installation d'une chaudière à bois performante pour le séchage et le chauffage de tous les locaux
- 2013 : installation d'une chambre froide
- 2016 : rénovation des espaces professionnels

Atouts

- Investissements progressifs, avec peu d'emprunts.
- Recherche d'autonomie avec la transformation en châtaignes séchées qui demande peu de prestations extérieures. Toute la transformation de ce volet se fait à la ferme.
- Gamme diversifiée de produits et très bonne valorisation.
- Les investissements les plus récents ont pour objectifs d'améliorer nos conditions de travail : matériel de manutention, isolation des locaux...

- L'exploitation fait vivre une famille de 5 personnes à partir de 5 ha de châtaigniers.

Contraintes

- Châtaigneraies anciennes, en terrasse, difficiles d'accès pour la mécanisation.
- Nécessité de renouveler les arbres, peu de surface disponible pour planter ou greffer, pépinière longue à maîtriser
- Bâtiment de transformation vieillissant, investissement important pour la rénovation.
- Lors de mauvaises récoltes dues aux conditions climatiques, obligation d'acheter des châtaignes pour la transformation.

Valorisation / commercialisation

- Valorisation : châtaignes en vrac (10%), le reste est transformé en châtaignes séchées, farine, brises, terrines végétales, crèmes de châtaignes, purée et châtaignes entières, gâteaux, crêpes et sirop actuellement en test.
- Vente : 40 % en direct : foires et salons (Primevère, Vivez Nature...), à la ferme et via le site internet, dans une quinzaine de points de vente collectifs, magasins bio ou spécialisés, épiceries locales, et 2% à un grossiste.



Organisation du travail

- à partir de septembre : nettoyage des châtaigneraies et pose des filets
- octobre : récolte et séchage
- novembre : transformation et séchage
- fin novembre-début décembre : salons.
- hiver et printemps : tri et transformation des châtaignes séchées, entretien des châtaigneraies
- Comptabilité au réel depuis 2010 : investissements dans le confort de travail.
- Service de remplacement : 35 jours de représentation.

Spécificités techniques

- Variétés traditionnelles (AOP) : comballe, merle, garinche. Logo AOP sur les châtaignes séchées et la farine.
- Châtaigneraies en terrasse : nettoyage à 80% à débroussailluses à dos, pose des filets coupés à 12,50 mètres sur 3/5 de la surface. Le reste est récolté à la main pour des questions d'accès mais aussi pour avoir des fruits à travailler le plus tôt possible.
- Ramassage, flottage, calibrage et tri :
 - Grosses : trempage pendant 9 jours, ressuyage et stockage au froid (15 jours au total). 1 partie est livrée en magasin en début de saison.
 - Moyennes : épluchage en frais, pour crèmes et entières en bocaux. Triées sur table, mises au froid en vue de transformation.
 - Petites : au séchoir puis décortiquées et stockage en bidons étanches, pour utilisation en farine et déclinaisons. Ecart de tri revendus à un éleveur de cochons.
- Répartition : châtaignes fraîches (10 %), épluchées frais (30 %), séchées (60 %).
- Rendement : en année normale : 13 tonnes brut ramassées. Objectif : 15 tonnes, réparties en fonction des objectifs de transformation chaque année.
- Lutte contre le cynips du châtaignier : lâchers de torymus (prédateur), élevés par la Chambre d'agriculture de l'Ardèche.



Réseau des Fermes de Démonstration Bio de Rhône-Alpes

- Besoin de renouveler les arbres, mais être pépiniériste, c'est un métier ! Lancement d'une pépinière et d'une plantation, en expérimentation.



Projets pour l'avenir

- Rénovation du bâtiment de transformation, avec un investissement sur 10 ans.
- Vannerie : utilisation des bois de châtaigniers pour faire des paniers, palissades avec étuvage, utilisation du bois de taillis.
- Expérimentation pour le renouvellement des arbres, avec la mise en place d'une pépinière.

« Force, Patience et Générosité sont les valeurs que nous transmet cet arbre-mémoire qu'est le châtaignier. Il nous inspire... »