

Nolwenn et George ROESCH

Avertoux

07190 BEAUVENE

Tél : 04 75 30 64 20

Mail : nolwennroesch@hotmail.com



Production : châtaignes et PPAM

SAU : 17 ha en propriété, dont 1 ha de PPAM et 2,5 ha de châtaigniers

Commercialisation : vente directe

Région : vallée de l'Eyrieux, Parc Naturel régional des Monts d'Ardèche

Conditions naturelles : 650 m d'altitude

Main d'œuvre : 2 UTH

Chiffre d'affaire : 44 000 € (2/3 en PPAM et 1/3 en châtaignes) + 4 000 € d'aides PAC (ICHN et châtaigneraies).

EBE : 21 000 €

Annuités : 6 000 €

Nolwenn et George ne sont pas originaires d'Ardèche, mais ont cherché un lieu préservé pour construire leur projet de vie. Ils se sont tout de suite insérés dans le milieu agricole et social par leurs pratiques respectueuses du terroir et leur envie de reconquérir et valoriser les terrasses ardéchoises. Ils sont très dynamiques dans le groupe de producteurs-cueilleurs de la vallée de l'Eyrieux. Leur projet de vie et

professionnel sont très en phase avec leurs convictions, c'est ce qui les porte et leur permet de continuer, de faire des grosses journées... et plus ils avancent plus cela va dans le bon sens, tant au niveau technique que économique et social.

Parcours

- Nolwenn s'est installée en 2012 avec la DJA, George est conjoint collaborateur.

Atouts

- Parcelles en 5 îlots, assez regroupés.
- Vente diversifié et valorisation de la qualité des récoltes avec des herboristes (notamment Ariès en Suisse)
- Compost en biodynamie grâce à un échange avec un éleveur.
- Entraide entre voisins agriculteurs : prêt de matériel, chantier collectif...
- 2 ateliers : PPAM et châtaignes se succèdent dans le temps. Puis atelier châtaigne déjà en place quand ils sont arrivés, leur a permis de produire dès le départ.
- Lieu : avantage pour la nature préservé, la qualité des plantes, les possibilités de cueillette
- Force et souplesse d'être à 2, complémentarité

Contraintes

- Lieu : contrainte du relief : frein à la mécanisation et difficile pour commercialisation (bassins de consommateur n'est pas à proximité).
- Temps de travail : contrainte de la cueillette tous les jours en saison).
- Un peu fragile financièrement, faible ressources vis-à-vis du travail fourni.

Valorisation / commercialisation

- PPAM : l'objectif est de vendre la moitié en direct (2 points de ventes collectifs : Echoppe Privas et Crémieux en Isère), et la moitié en semi-gros (herboristes et autres « gros » producteurs).
- Châtaignes fraîches : vendu majoritairement à des grossistes. Les produits transformés sont vendus en direct principalement hors département.
- Châtaignes : facile de s'exporter, car produit du terroir de l'Ardèche. Pour les PPAM, ce n'est pas le cas, et les bassins de consommation sont limités à proximité.

Organisation du travail

- Mai, juin, juillet et août sont les quatre mois les plus chargés avec la production et la cueillette des PPAM.
- Septembre à Décembre : nettoyage des châtaigneraies, ramassage et transformation.
- Tous les 2 sur la ferme. Pas de salariés, ni de stagiaires pour l'instant, mais des wwoofers.

Spécificités techniques

Parcelles en 5 îlots, assez regroupés : prés, bois, landes, châtaigniers, terres cultivées.

PPAM :

- 1 ha cultivé en terrasses. Environ 30 espèces (mélisse, menthe, souci, millepertuis, hysope, verveine, origan, valériane, eschscholzia, camomille, mais aussi achillée, grande aunée, fenouil, basilic, persil, marjolaine, ciboulette, livèche, monarde, agastache, bleuet, bourrache, thym, lavande, romarin, sauge, sarriette).
- Un peu de cueillette, autour de la ferme principalement sur leurs terres : sureau, aubépine, prunelier, ortie, frêne, framboisier, reine des prés, primevère, violette, bourgeons de pin.
- Irrigation au goutte à goutte et aspersion. Quasi tout à la main, seul le travail du sol est mécanisé (tracteur et rotavator).
- Serre froide uniquement pour les semis et plants, pas de culture sous serre. Tout est en pleine terre, quelques cultures sur toile tissée : mélisse, menthe, origan, hysope, thym.
- Pratique de la biodynamie et utilisent quelques purins et huiles essentielles comme soins aux plantes.
- Une partie est transformée (alimentaire) : tisanes, aromates, vinaigres, huiles, sirops.

Châtaignes :

- Ramassées à la main et quelques endroits avec des filets posés.
- Rénovation de la châtaigneraie en cours.
- Transformation de 1,2 tonnes de châtaignes en confiture, purée, châtaignes entières (opérateur : Ferme du Châtaignier) et 300 à 600 Kg farine + brise (opérateur : Duplan).

Projets pour l'avenir

- Construire un atelier pour la transformation.
- Diversifier la gamme et développer la transformation des plantes. Souhait de faire des cosmétiques (dans les règles de l'art au niveau réglementaire).
- Supprimer la vente en gros et développer la vente en direct pour les châtaignes.