

La Ferme de Valensole

Jacques Rimbault

272, rue des chênes, 38680 Saint-Just-de-Claix

Tel : 04 75 48 31 37 – Mail : lafermedevalensole@neuf.fr

www.lafermedevalensole.fr



Production : volailles de chair

SAU : 7 ha en propriété

Commercialisation : vente directe (marché et magasins bio)

Région : Sud Grésivaudan

Conditions naturelles : 180 m d'altitude, sol d'alluvions glaciaire très filtrant, qui évite l'humidité sur les parcours.

Main d'œuvre : 3,5 UTH

CA : 300 000 €

EBE : 67 000 €

Annuités : 2000 €

La Ferme de Valensole est située dans le triangle entre Valence, Grenoble et Lyon, ce qui est un atout pour la commercialisation en vente directe. En bio depuis son installation, Jacques Rimbault produit des volailles fermières et a développé la transformation avec une gamme de terrines et de rillettes.

Il est également membre de l'association des producteurs fermiers de l'Isère et conseiller municipal de sa commune.

Parcours

- 1998 : après un poste à la chambre d'agriculture du Jura, installation progressive de Jacques avec la DJA en bio sur une maison de famille, avec 4 bâtiments et 60 volailles à la semaine. Pas de transformation au départ, abattage à la ferme et vente des volailles entière en magasins.
- 2000 : construction de l'atelier de transformation, puis progression de la taille de la ferme chaque année. Vente des volailles et œufs au marché et développement des produits charcuterie et traiteurs.
- 2002 : arrêt de l'activité traiteur car cela demande trop de temps.
- 2015 : production de 10 000 volailles, dans 11 bâtiments.

Atouts

- Situation géographique pour la commercialisation : triangle Valence-Grenoble-Lyon.
- Sols filtrants très importants pour la volaille : pas de soucis sanitaires, pas de traitement.
- Bonne implication des salariés sur la ferme.

Contraintes

- Réglementaires, liées à l'atelier et à l'élevage de volailles.
- Taille de l'atelier et de l'exploitation : toutes les surfaces sont employées.
- Difficulté pour avoir du terrain supplémentaire : les personnes qui ont du terrain plantent des noyers.

Valorisation / commercialisation

- 10 000 volailles par an (7 800 poulets, 1500 pintades, 700 canards) toutes vendues au marché bio de Meylan. 180 volailles par semaine dont 35 entières, 85 en découpe (cuisses, filets), 60 désossés pour des saucisses et plats cuisinés. Prix : 35 € la volaille en moyenne, 11,36 € le kg de poulet. Vente d'œufs (80 poules).
- Transformation au départ pour cuisiner les invendus (viande des carcasses), puis demande des magasins pour terrines et rillettes. Achat de viande au Picoreur dans la Drôme (30 kg de cuisses et du foie) pour les terrines et rillettes, qui sont vendues dans un réseau de magasins bio en Rhône-Alpes, PACA et Franche-Comté.
- 2 salariées à plein temps pour la transformation + 1 salarié 1 jour pour semaine pour l'abattage et pour le marché.



Spécificités techniques

- Les poussins viennent du Gers (couver la Scala, spécialisés dans les petits élevages), livrés à Valence à 1 jour à 0,45 € avec une seule vaccination. Au bout de 3 semaines, le véto vient voir s'ils sont en bonne santé. Les dindes et canards viennent d'un autre couvoir.
- Race cou nu fermière à croissance lente. Elevage des poulettes pour les œufs.
- 3 ha de parcours, 1 ha plus éloigné de la ferme, le reste étant de la forêt en pente. Possibilité de mettre des parcs mais attention aux prédateurs. Entre 8 et 10 m2 par volailles, le surplus de parcours permet une certaine autoproduction sur l'exploitation.
- Pas de production de céréales car pas de terrains ni le matériel nécessaire. Achat de l'aliment à Biosil à Bourdeaux.
- Avant, lots toutes les 3 semaines (17 lots par an), maintenant lots toutes les 4 semaines. Bâtiments de 30 m2 avec 300 bêtes par bâtiment (avant 250, c'était l'idéal), soit 12 lots par an. 600 poussins toutes les 4 semaines, puis partent dans 2 bâtiments d'élevage au bout de 6 à 8 semaines.
- Abattage à la ferme à partir de 90 jours, jusqu'à 120 jours.
- Sanitaire : pas de traitement, pas de vaccination, pas de vermifuge et pas de maladies. Seul traitement : vinaigre blanc dans les abreuvoirs à la poussinière, car l'eau est très calcaire. Vide sanitaire au moins 60 jours dans le parcours (plutôt 90 jours), nettoyage des abreuvoirs, pas de nettoyage systématique des bâtiments, qui sont déplaçables. Le poulet a une flore microbienne qui permet de lutter contre les maladies comme la salmonelle, notamment les poulets en croissance lente. Le tout hygiénique va à l'encontre de cette immunité.



Projet pour l'avenir :

Plantations d'arbres (figues et noisetiers) dans les parcours.

« Le parcours est indispensable en bio. Il y a une forte demande de volailles en bio, avec la possibilité d'installations locales. Mais les contraintes sanitaires découragent les petits éleveurs, alors que souvent la DDPP va au-delà des textes ».