



Fermes de démonstration **Bio** *de Rhône-Alpes*

GUIDE 2016-2017



• Corabio •

La Coordination **BIO** de Rhône-Alpes

Un réseau professionnel de 82 fermes
pour découvrir l'agriculture biologique

www.corabio.org

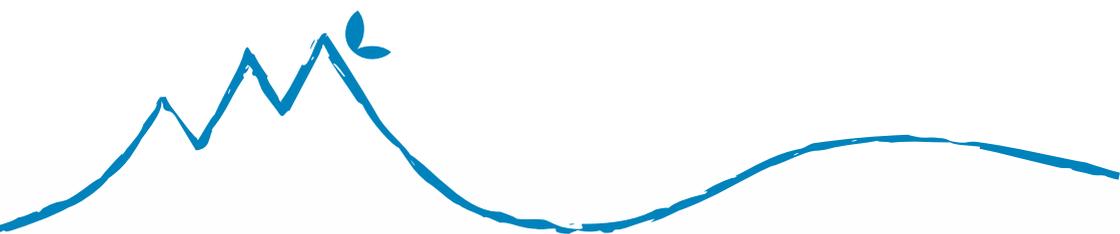


Sommaire

La carte du réseau des fermes de démonstration	page 3
Index des fermes par production	page 4 et 5
82 fermes de démonstration bio, pour quoi faire ?	pages 6
Les fondements de l'agriculture biologique	page 7
Comment devenir agriculteur bio ?	page 8
L'autoconstruction paysanne	page 9

Fiches de présentation des fermes	page 10 à 91
--	--------------

Contacts	page 92
----------	---------



Présentation du réseau Corabio



• Corabio •

La Coordination **BIO** de Rhône-Alpes

Corabio est la Coordination Rhône-Alpes de l'Agriculture Biologique, créée en 1994, elle représente les intérêts collectifs des agriculteurs biologiques auprès des pouvoirs publics. Elle **fédère quatre associations départementales et interdépartementales** de promotion de l'agriculture biologique : Agribiodrôme, Agri Bio Ardèche, ADABio et ARDAB, encore appelées les GAB pour Groupement des Agriculteurs Biologiques.

Nos missions

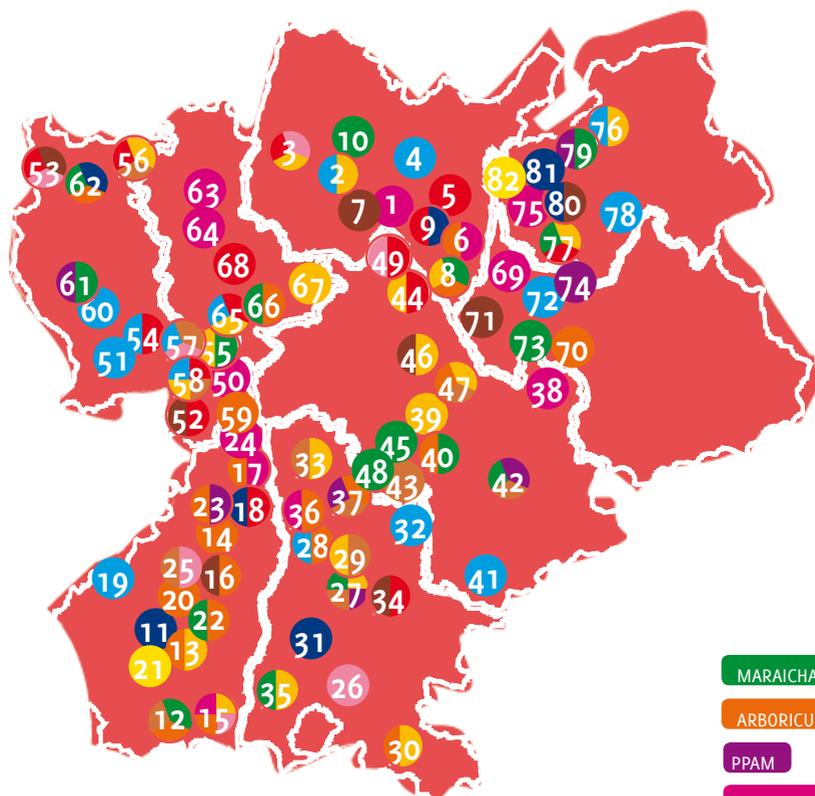
- Promouvoir l'agriculture biologique (AB) auprès du monde agricole et des prescripteurs,
- Favoriser le développement de l'agriculture biologique par l'organisation de la commercialisation et le soutien public à cette forme d'agriculture,
- Représenter les agriculteurs bio auprès des pouvoirs publics,
- Promouvoir la consommation de produits biologiques auprès du grand public et des collectivités.

Dans chacun des 8 départements de Rhône-Alpes, des animateurs et des techniciens des Groupements d'Agriculteurs Biologiques sont à votre disposition pour vous renseigner sur le réseau des fermes de démonstration, sur l'installation ou la conversion à l'agriculture biologique, les formations ou encore le réseau de parrainage. N'hésitez pas à les contacter !

Situation des fermes

82 fermes de démonstration dans 8 départements

Chaque ferme de démonstration fait l'objet d'une fiche de présentation synthétique dans les pages qui suivent. Chaque fiche présente la ferme, son parcours, ses spécificités techniques, ses atouts, contraintes et modes de commercialisation. Grâce à cette carte, vous visualisez en un coup d'oeil l'implantation des fermes par département et vous retrouvez leur fiche grâce au numéro repère.



LÉGENDES DES FICHES

Le repère « carte »
1

Chaque ferme est identifiée par un numéro qui vous permet de faire le lien entre la carte et la fiche correspondante.



Les fermes engagées dans un processus d'autoconstruction en lien avec l'Atelier Paysan sont identifiées par ce logo, situé à côté des onglets de production.

01

Le département dans lequel se situe la ferme est clairement précisé en haut de chaque fiche, sous le numéro d'identification de la ferme.

PPAM

A chaque type de production correspond un code couleur (voir ci-contre) dont vous retrouvez l'onglet en haut des fiches de présentation afin de visualiser rapidement les productions qui y sont mises en œuvre.

MARAICHAGE

ARBORICULTURE

PPAM

VITICULTURE

GRANDES CULTURES

BOVIN VIANDE

BOVIN LAIT

PORCIN

OVIN

CAPRIN

AVICULTURE

APICULTURE

Retrouvez les fiches détaillées de chaque ferme sur le site www.corabio.org.
Retrouvez les liens vers les réseaux de fermes de démonstration des régions voisines sur le site www.corabio.org.

index des fermes par production

MARAICHAGE

- 01 GAEC Flam'en Vert - page 17
- 01 GAEC Terres de Luisandre - page 19
- 07 Le Champ de la Rivière - page 21
- 07 Patrick Vialle - page 31
- 26 EARL de Lierne - page 36
- 26 Jérôme Noyer - page 44
- 38 EARL Ferme du May - page 49
- 38 EARL Les Jardins Epicés- page 51
- 38 La Ferme du trian - page 54
- 38 Le Temps des Légumes - page 57
- 42 La Ferme de l'Epi Vert - page 64
- 42 La Place aux herbes - page 70
- 42 Mickaël Rollet - page 71
- 69 GAEC Morilleau - page 75
- 73 GAEC Petite Nature - page 82
- 74 GAEC du Pré Ombragé - page 86
- 74 GAEC La Pensée Sauvage - page 88

ARBORICULTURE

- 01 GAEC des Plantaz - page 15
- 01 GAEC Flam'en Vert - page 17
- 07 Le Champ de la Rivière - page 21
- 07 Laurent Chaussabel - page 22
- 07 La Forêt du Puy - page 23
- 07 EARL Domaine des Mûres - page 24
- 07 GAEC Biquette de la Jaubernie - page 25
- 07 GAEC Bruyère Yves et Zabou - page 26
- 07 Pierre-Yves Maret - page 29
- 07 Patrick Vialle - page 31
- 07 Nolwenn et Geroge Roesch - page 32
- 26 Exploitation agricole de l'EPELPPA du Valentin - p. 37
- 26 GAEC des Petits Grains - page 39
- 26 SCEA Domaine les 4 Vents - page 45
- 26 La Ferme des Collines - page 46
- 38 EARL Ferme du May - page 49
- 38 GAEC La Poule aux Fruits d'Or - page 56
- 42 GAEC La Ferme aux 1000 fruits - page 68
- 42 Mickaël Rollet - page 71
- 69 GAEC Morilleau - page 75
- 73 Clos des Franquettes - page 79

PPAM

- 07 Nolwenn et Geroge Roesch - page 32
- 26 EARL de Lierne - page 36
- 26 La Ferme des Collines - page 46
- 38 EARL Les Jardins Epicés- page 51
- 42 La Place aux herbes - page 70
- 73 L'Herbier de la Clappe - page 83
- 74 GAEC La Pensée Sauvage - page 88

VITICULTURE

- 01 Domaine Pellerin - page 10
- 01 GAEC des Plantaz - page 15
- 07 EARL Domaine des Mûres - page 24
- 07 GAEC Bruyère Yves et Zabou - page 26
- 07 SCEA Les Grands Vignes - page 33
- 26 SCEA Domaine les 4 Vents - page 45
- 38 EARL Domaine Giachino - page 47
- 42 Domaine les Déplaudes de Tartaras - page 59
- 69 Domaine Paire - page 73
- 69 Frédéric Berne - page 72
- 73 SCEA Château de Lucey - page 78
- 74 Cave Stéphane Héritier - page 84

BOVIN LAIT

- 01 EARL de la Tour - page 11
- 01 GAEC de la Combe du Val - page 13
- 07 La Ferme du Pré de Mazan - page 28
- 26 Exploitation agricole de l'EPELPPA du Valentin - p 37
- 26 GAEC Roche Rousse - page 41
- 38 EARL les Bayles - page 50
- 42 Marc Dumas - page 60
- 42 Ferme Besson - page 63
- 42 GAEC des Paquerettes - page 66
- 42 GAEC du Mûrier - page 67
- 42 GAEC la Ferme aux Trois Granges - page 69
- 69 La Ferme des Clarines - page 74
- 73 GAEC des Cordiers - page 81
- 74 EARL Baltassat - page 85
- 74 GAEC Fougère - page 87

BOVIN VIANDE

- 01 Laurence et Joseph Fray - page 12
- 01 GAEC de la Croix Blanche - page 14
- 01 GAEC Gwenn Ha Du - page 18
- 07 GAEC des Garennes - page 27
- 26 Oda Schmidt et Jochen Haun - page 43
- 38 La Ferme du Clos Doré - page 53
- 38 Hugues Moly - page 58
- 42 Exploitation du lycée de St Genest Malifaux - page 61
- 42 La Ferme aux Cabris - page 62
- 42 Ferme Besson - page 63
- 42 Ferme du Marpin - page 65
- 42 GAEC du Mûrier - page 67
- 69 La Ferme des Clarines - page 74
- 69 Les Saveurs limousines - page 77
- 74 GAEC du Pré Ombragé - page 86



index des fermes par production

GRANDES CULTURES

- 01 EARL de la Tour - page 11
- 01 Laurence et Joseph Fray - page 12
- 01 GAEC Flam'en Vert - page 17
- 07 Laurent Chaussabel - page 22
- 07 EARL Domaine des Mûres - page 24
- 26 EARL de Lierne - page 36
- 26 EARL Ferme des Presles - page 38
- 26 GAEC des Petits Grains - page 39
- 26 Bruno Graillat - page 42
- 26 Jérôme Noyer - page 44
- 38 EARL Ferme de la Prairie - page 48
- 38 La Ferme du Clos Doré - page 53
- 38 GAEC du Pic Bois - page 55
- 38 GAEC La Poule aux Fruits d'Or - page 56
- 42 La Ferme de l'Epi Vert - page 64
- 42 Ferme du Marpin - page 65
- 42 GAEC du Mûrier - page 67
- 69 La Ferme des Clarines - page 74
- 69 SARL Menajoc - page 76
- 74 EARL Baltassat - page 85
- 74 GAEC du Pré Ombragé - page 86

PORCIN

- 01 Laurence et Joseph Fray - page 12
- 07 EARL Domaine des Mûres - page 24
- 07 Volailles du Serre de l'Eglise - page 34
- 26 Les Cochons de Dieulefit - page 35
- 38 Hugues Moly - page 58
- 42 La Ferme aux Cabris - page 62
- 42 GAEC des Paquerettes - page 66

OVIN

- 01 GAEC Gwenn Ha Du - page 18
- 07 Lynda Bouet - page 20
- 07 GAEC des Garennes - page 27
- 26 GAEC Ferme la Fête - page 40
- 42 Mickaël Rollet - page 71
- 74 GAEC Le Bio Chèvre - page 89
- 74 GAEC Les Délices du Berger - page 90

CAPRIN

- 01 GAEC du Trolliet - page 16
- 07 GAEC la Biquette de la Jaubernie - page 25
- 26 Oda Schmidt et Jochen Haun - page 43
- 38 GAEC du Pic Bois - page 55
- 42 Exploitation du lycée de St Genest Malifaux - p. 61
- 42 La Ferme aux Cabris - page 62
- 73 Ferme de la Maréchale - page 80
- 74 GAEC Le Bio Chèvre - page 89

POULETS DE CHAIR

- 26 Volailles du Serre de l'église - page 34
- 26 La Ferme des Collines - page 46
- 38 La Ferme de Valensole - page 52
- 42 Ferme du Marpin - page 65
- 42 GAEC des Paquerettes - page 66

POULES PONDEUSES

- 07 Le Champ de la Rivière - page 21
- 07 Volailles du Serre de l'église - page 34
- 26 EARL de Lierne - page 36
- 26 EARL Ferme des Presles - page 38
- 26 Bruno Graillat - page 42
- 38 EARL Les Jardins Epicés- page 51
- 38 GAEC La Poule aux Fruits d'Or - page 56
- 42 GAEC des Paquerettes - page 66
- 42 GAEC du Mûrier - page 67

APICULTURE

- 07 Miellerie du Monteil - page 30
- 74 Arnaud Rampillon - page 91



82 fermes de démonstration bio, pour quoi faire ?

La raison d'être de notre réseau est d'ouvrir nos fermes à tous les agriculteurs, porteurs de projet et publics en formation agricole qui souhaitent découvrir l'agriculture biologique. L'objectif principal du réseau est de montrer en quoi l'agriculture biologique est un mode de production viable et vivable aux niveaux économique, social et environnemental.

Des objectifs multiples

- Présenter le fonctionnement d'une exploitation bio sur les plans technique, économique et humain,
- Proposer aux agriculteurs conventionnels le matériel et les techniques innovantes développés par les producteurs bio,
- Donner à découvrir des itinéraires techniques et des solutions alternatives,
- Sensibiliser sur la contribution de l'AB à la préservation de l'environnement, au développement durable et à la création d'activités en milieu rural,
- Valoriser l'expérience de l'agriculture biologique et favoriser la mise en réseau entre producteurs.

Qui peut visiter une ferme de démonstration bio ?

Toute personne intéressée contacte directement la ferme de démonstration qu'elle souhaite visiter.

- Les producteurs reçoivent une indemnité de l'Union Européenne (FEADER) via Corabio (compensatoire du temps de travail consacré à la visite) à condition que les visiteurs fassent partie des catégories suivantes :
- Exploitants, conjoints d'exploitants travaillant sur l'exploitation et aides familiaux,
- Salariés agricoles et forestiers,
- Agents de développement, animateurs d'actions de formation et de démonstration des secteurs agricole, sylvicole et agroalimentaire,
- Enseignants et formateurs de l'enseignement agricole,
- Salariés en charge des secteurs de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt dans les collectivités locales et élus chargés de la gestion des forêts communales,
- Chefs d'entreprise et salariés des entreprises agroalimentaires et des coopératives agricoles ou forestières (petites et moyennes entreprises),
- Entrepreneurs de travaux agricoles et forestiers,
- Propriétaires et gestionnaires publics et privés de terres et forêts.

Comment se déroulent les visites ?

- La date de la visite est définie par le producteur en fonction de ses disponibilités.
- L'agriculteur qui vous reçoit répond à vos questions en s'appuyant sur les spécificités de son exploitation. Il s'adapte à votre demande et à vos attentes : pensez à les lui communiquer !
- Votre seule contrainte sera de signer le registre de visite – qui permet à l'agriculteur de justifier de la visite pour le versement des indemnités aux fermes de démonstration.

Chaque année plus de 1 500 visiteurs sont accueillis sur les fermes de démonstration.

Retrouvez les fiches détaillées des fermes ainsi que les plans d'accès sur le site www.corabio.org.



Les fondements de l'agriculture biologique*

Objectifs écologiques

- Tendre vers une agriculture globale (productions végétales et animales) permettant un bilan équilibré des éléments exportés et des éléments importés, en évitant le gaspillage grâce à un bon recyclage des résidus et des déjections animales,
- Préserver, renouveler et accroître l'humus pour lutter contre la destruction des sols, leur érosion et leur lessivage par la diversité des cultures et des élevages,
- Développer une agriculture qui ne pollue pas la biosphère,
- Utiliser les variétés ou les races animales les plus adaptées au complexe sol climat et respecter les spécificités des terroirs en favorisant l'expression des potentialités naturelles et humaines,
- Fournir à l'homme et à l'animal des aliments sains, de composition nutritionnelle équilibrée et sans résidus toxiques,
- Intégrer les sites de production dans l'environnement et reconstituer des paysages harmonieux et adaptés à la diversité des situations géographiques et climatiques des cultures et des élevages,
- Favoriser une démarche écologique à tous les stades de la filière.



Objectifs sociaux et humanitaires

- Solidarité internationale de l'agrobiologie par la pratique d'une agriculture qui ne participe pas au déséquilibre entre les nations,
- Rapprocher le producteur du consommateur par l'information sur les conditions de production et par la transparence dans les garanties,
- Respecter l'équité entre tous les acteurs du marché,
- Favoriser la coopération plutôt que la concurrence,
- Lutter contre la désertification des campagnes en permettant le maintien des paysans à la terre et en créant des emplois.

Objectifs économiques

- Encourager les entreprises à taille humaine, capables de dégager des revenus décents pour les agents économiques,
- Organiser le marché et pratiquer des prix équitables, fruits d'une concertation à tous les échelons de la filière,
- Développer les filières par l'accueil de nouveaux acteurs et par des reconversions progressives et réalistes,
- Favoriser le partenariat local, régional, national et international,
- Privilégier la distribution de proximité.

Comment devenir **agriculteur bio** ?

LES BONNES QUESTIONS À SE POSER

Est-ce que cela m'intéresse de produire selon les méthodes de l'AB ?

En complément des outils d'accompagnement vers la bio (voir ci-dessous), la visite d'une ferme bio et vos échanges avec les producteurs bio vous aideront à forger votre conviction personnelle.

Est-ce que cela est techniquement faisable sur ma ferme ?

Vous vous approprierez progressivement les techniques de l'agriculture biologique, en mettant en place de nouvelles méthodes de travail, en accroissant l'autonomie de votre ferme et en intégrant certaines exigences de la nature. Vous serez aidé dans l'évaluation de l'ampleur des changements à mettre en oeuvre lors du diagnostic de conversion de votre ferme réalisé par les techniciens des groupements d'agriculteurs biologiques et des chambres d'agriculture.

Est-ce que cela est économiquement viable ?

L'adaptation de votre système d'exploitation à une conduite bio (nouvelles techniques culturales, organisation du travail...) aura des répercussions au niveau du coût des intrants, du coût de mécanisation et de main d'oeuvre, de la valorisation des produits. Là encore, c'est par vos échanges avec des producteurs bio en activité et vos rencontres avec les techniciens des groupements d'agriculteurs biologiques que vous parviendrez à cerner les résultats économiques que permettrait la conversion à la bio de votre ferme.

DES MOYENS POUR VOUS AIDER À FAIRE LE BON CHOIX

Que vous souhaitiez convertir votre ferme à la bio ou vous installer en agriculture bio, vous aurez à faire de nombreux choix : techniques, commerciaux, humains. Pour vous y aider, plusieurs outils sont à votre disposition en complément du réseau de fermes de démonstration.

Les formations

Des sessions de formation et des rencontres avec les techniciens vous permettront de cerner les changements entraînés par ce nouveau mode de production et d'orienter vos décisions. Retrouvez les programmes de formation des GAB sur notre site : www.corabio.org

Le diagnostic de conversion

Il est un préalable essentiel à la décision de conversion. Il analyse la situation de la ferme, ses atouts, ses contraintes, et la faisabilité de la conversion. Il est réalisé, en principe, par la chambre d'agriculture et le groupement d'agriculteurs bio.

Le guide « Convertir son exploitation à l'AB »

Ce document récapitule sous forme de fiches les différentes informations à connaître avant de s'engager en bio : réglementation, aides, contacts utiles, etc. Il est disponible auprès de vos interlocuteurs départementaux ou sur www.corabio.org.

Le réseau de parrainage

Des producteurs expérimentés ou « parrains » vous apportent des conseils pratiques sur les techniques de production, la commercialisation et peuvent répondre à vos questions par des échanges physiques ou téléphoniques.



FOCUS sur

l'autoconstruction paysanne

L'Atelier Paysan (ex-ADABio Autoconstruction) est né du réseau des producteurs biologiques de Rhône-Alpes. Cette Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC) a pour objet de recenser, développer des technologies agricoles reproductibles, dans une dynamique de Recherche et Développement participative, et de les diffuser sous licence libre pour l'agriculture biologique. Elle diffuse également les savoirs et savoir-faire liés aux techniques de l'autoconstruction paysanne : formations, guides ou fiches techniques.



Si ses travaux ont démarré sur la question des outils pour le maraîchage, les activités de cette jeune structure se portent désormais sur toutes les filières de production, et commencent à explorer la question du bâti agricole. La zone d'intervention de la coopérative est désormais nationale (avec notamment la création d'une antenne Grand Ouest) voire francophone (Québec, Belgique).

L'Atelier Paysan est un outil collectif, participatif, ouvert à tous (particulièrement aux dynamiques de groupe), et constitue un levier supplémentaire au développement de l'Agriculture Biologique : installation, conversion, perfectionnement des pratiques et techniques.

En marge de ses activités, L'Atelier Paysan participe à la diffusion du système ergonomique d'attelage rapide des outils par triangle, et propose une commande groupée solidaire tous les deux mois, dont tous les bénéfices sont reversés au financement des activités de R&D participative.

Plusieurs fermes du réseau de démonstration bio de Rhône-Alpes se sont engagées plus ou moins étroitement dans l'autoconstruction. Dans ces cas, cette implication sera clairement identifiée par le logo :



Pour aller plus loin :

Site internet : www.latelierpaysan.org

Forum : forum.latelierpaysan.org

Courriel : contact@latelierpaysan.org

Téléphone : 04 76 65 85 98

Domaine Pellerin

01 Jean-Christophe Pellerin

Perrozan - 01150 Saint-Sorlin-en-Bugey - Tél. : 04 74 35 87 69 - 06 70 03 29 15

Jean-Christophe Pellerin est installé au pied du massif du Bugey depuis 2000. Il cultive 4,8 ha de vigne en bio et biodynamie dont il tire une gamme variée d'une douzaine de vins. La curiosité et le goût de l'expérimentation guide l'évolution du domaine, tant dans les vignes qu'au sein de la cave.

Parcours

2000 Installation en DJA sur 2 ha, après plusieurs années comme ouvrier agricole. Vinification dans la grange, vente sur les marchés et foires,

Depuis 2000 Arrachage et replantation pour avoir un vignoble fonctionnel : passage de tracteur, densité de plantation permettant le travail du sol,

2001 Location de 1 ha supplémentaire et début de la démarche agriculture raisonnée,

2008 Formation aux soins de la vigne par les plantes avec Eric Petiot puis début de l'étude de la biodynamie, début de la conversion totale du domaine en agriculture biologique,

2009 1^{ère} formation en biodynamie,

2010 Début de la conversion du domaine en biodynamie,

2011 1^{ère} vendange bio,

2012 1^{ère} vendange certifiée Demeter,

2013 Construction de 2 bâtiments pour le matériel agricole, cuverie et stockage.

Atouts

- Curiosité, formation/expérimentation en continu,
- Environnement proche favorable,
- Bons sols, dont la vitalité a été activée par la biodynamie,
- Vignoble fonctionnel et investissements en matériel permettant de travailler efficacement et seul.

Contraintes

- Plusieurs passages dans la saison pour les applications des préparats biodynamiques,
- Préparation des tisanes la veille du traitement et filtration le matin avant remplissage du pulvérisateur,
- Finition de certaines parcelles à la pioche,
- Des investissements importants ont été faits pour travailler efficacement : achat de matériel, cuverie, pressoir, tracteur, plantation.

Spécificités techniques

- Vignes plantées larges en 2,20x0,8m soit environ 6 000 ceps/ha. Palissage sur 3 fils fixes + fils releveurs avec chaînettes. Taille en guyot partout, guyot en arcure sur Chardonnay et cordon de royat sur une parcelle de Gamay et Mondeuse,
- Vendange en machine. Vinification avec « Du soufre mais très peu, levures indigènes et pas d'autres intrants »,
- Gestion de l'enherbement à l'Actisol en inter-rang et Intercep Boisselet en inter-cep (rotobèche modifiée pour le coteau) : 1^{er} passage après vendange, puis 3 fois en moyenne en saison,
- Soins de la vigne en biodynamie par alternance d'extraits fermentés et d'infusions, préparés à la ferme avec des plantes majoritairement récoltées par Jean-Christophe. Pulvérisations de préparations biodynamiques 500P et 501,
- Utilisation d'huiles essentielles dans les traitements,
- Travail en géobiologie pour débloquer certaines parcelles.

Valorisation et vente

Gamme d'une douzaine de vins :

- Blanc : 3 sortes de Chardonnay blanc, et une vendange tardive « Nectar d'Automne »,
- Rouge : Gamay, Pinot Noir, Mondeuse, et un assemblage des 3 cépages,
- Rosé : vins tranquilles,
- Mousseux : un rosé en méthode ancestrale, et 2 blancs en méthode traditionnelle (méthode champenoise) en brut et demi-sec.

Vente :

- 80 % des ventes au domaine, 10 % avec une GMS locale, 10 % sur des foires,
- Début de vente par l'intermédiaire de « La Ruche qui dit oui »,
- Début de vente dans un magasin de producteur à Hauteville.



Production : viticulture

SAU : 4,8 ha, 2 ha en propriété

Commercialisation : 80 % vente directe, 20 % GMS et foires

Région : Bugey

Conditions naturelles : éboulis argilo-calcaires dans les coteaux et alluvions et gravier limono-argilo-sableux calcaire en plaine. Altitude : 250m

Main d'œuvre : 1 UTH + un apprenti

CA : 121 500 € - **EBE** : 60 800 € - **Annuités** : 11 300 €€

EARL de la Tour

01 Jean-Philippe Clair

La Tour - 01320 Chalamont - Tél : 06 74 07 40 95 - jphilippe.isa@orange.fr

La conversion bio en 2009 de cette ferme laitière traditionnelle de la Dombes s'est inscrite dans la continuité d'une série de pratiques visant à renforcer l'autonomie de la ferme, notamment en diversifiant le système fourrager (ensilages de maïs, d'herbe et de méteil, foin de luzerne) et en renforçant la culture de légumineuses. Ces pratiques permettent aujourd'hui d'avoisiner les 7.000 litres de lait par vache laitière sans aucun achat de tourteau.

Parcours

1985 Installation de Jean-Philippe en individuel sur la ferme laitière familiale,

1996 Association en GAEC avec 2 autres agriculteurs,

2001 Départ du GAEC et ré-installation de Jean-Philippe en individuel. Redémarrage avec 10 VL puis croît de cheptel en interne pour monter à 30 VL. Mise aux normes de la ferme et agrandissement des bâtiments en auto-construction,

2005 Installation d'Isabelle sur la ferme. Hausse du quota (300.000 litres) et du troupeau (40 VL),

2009 La crise du lait convainc définitivement Jean-Philippe et Isabelle de démarrer leur conversion bio,

2011 Certification AB, collecte du lait par Biolait,

2016 Fin de l'association avec Isabelle et changement de statut.

Atouts

- Malgré la battance et la difficulté à ressuyer en cas d'excès d'eau, les sols présentent un bon potentiel et autorisent tous types de cultures,
- La ferme est en rythme de croisière, les gros investissements sont digérés,
- L'autonomie de la ferme, aussi bien sur le troupeau que sur les cultures, s'est renforcée suite au passage en bio, confortant ainsi son efficacité économique.

Contraintes

- Ferme proche du village, risque de pression foncière à moyen terme,
- Parcellaire groupé mais entrecoupé de plusieurs routes, ce qui limite notamment les possibilités d'accès au pâturage pour les VL.

Valorisation et vente

- Le lait est vendu à BIOLAIT,
- Les cultures de vente sont commercialisées en AB en filière longue,
- Une petite partie des réformes laitières est transformée en steaks hachés et valorisée localement en restauration collective. Les autres réformes sont écoulées via la filière UNEBIO.

Spécificités techniques

- 40 vaches Montbéliardes, 35% de renouvellement (15 génisses), avec une production moyenne de 6500 à 7200 L/VL/an,
- Environ 75 ha servent aux besoins alimentaires du troupeau, les 12 ha restants sont consacrés aux cultures de vente (blé),
- Rotation-type :
 - Parcelles proches du bâtiment d'élevage : 7 ans Prairies Temporaires - Maïs - Blé - Méteil
 - Parcelles plus éloignées : 3 ans PT (luzerne ou TV) - Maïs - Blé - Méteil grain - Méteil ensilé puis Maïs - Blé
- Ration :
 - hivernale : ensilage d'herbe + ensilage méteil + foin ou enrubanné luzerne + maïs épi + méteil grain,
 - estivale : pâturage + ensilage maïs plante entière + méteil grain,
- Veaux vendus à 15 jours en traditionnel, la plupart des femelles sont gardées,
- Taureaux pour IA sélectionnés essentiellement sur des critères fonctionnels et de taux.

infos clés
+



Production : Bovin lait et grandes cultures

SAU : 87 ha

Commercialisation : Biolait

Région : Dombes

Conditions naturelles : limons blancs battants, altitude 300 m.

Main d'œuvre : 2,5 UTH

CA : 173.000 € - **EBE** : 62.000 €

Laurence et Joseph Fray

01

Les Garennes - 01480 Villeneuve
Tél : 04 74 00 79 94 - lojofray@gmail.com

Joseph et Laurence Fray produisent de la viande et des céréales biologiques, par conviction et par respect pour les consommateurs et l'environnement. Pour cela, ils gèrent une exploitation de 99 ha avec 55 vaches allaitantes et leur suite, 6 vaches laitières pour l'atelier veaux de lait, 3 truies et 100 porcs charcutiers engraisés à l'année. La valorisation de la viande se fait majoritairement en vente directe.

Parcours

1991 Joseph reprend l'exploitation familiale de 30 ha en vaches allaitantes,

1997 Construction d'une stabulation et d'un bâtiment de stockage. L'exploitation s'agrandit à 88 ha et 38 droits à produire vaches allaitantes,

2001 Conversion en agriculture biologique,

2004 Démarrage de l'atelier porcin,

2007 Installation de Laurence, développement de la transformation et la vente directe de viande bovine et porcine. 51 droits à produire vaches allaitantes,

2011 Démarrage de l'atelier veaux de lait et de l'atelier découpe sur l'exploitation avec fabrication de charcuterie,

2012 Agrandissement de la stabulation,

2013 Automatisation de la fabrique d'aliment.

Atouts

- Le potentiel agro-climatique, l'association entre cultures et élevage ainsi que les bonnes pratiques agronomiques permettent des niveaux de rendements élevés,
- Volonté forte d'échanger avec la population locale et les consommateurs,
- Développement progressif de la vente directe à la ferme et sur les marchés,
- Bonne valorisation des céréales en ce moment.

Contraintes

- Ferme bio au sein d'une zone céréalière intensive,
- Investissements importants pour le foncier, la transformation de la viande et le développement de la vente directe pesant lourd sur la santé financière de l'exploitation.

Valorisation et vente

- Vente directe sur 3 marchés, à la ferme, ou via 2 AMAP : 17 génisses de 33 mois, 20 bœufs de 33 mois, 3 à 4 jeunes vaches ainsi que 100 porcs charcutiers par an, soit en moyenne 2 porcs et 2/3 de bovin par semaine,
- 1 veau de lait toutes les 3 semaines vendu au détail,
- Vente à un chevillard : 3 à 4 vaches de réforme,
- En fonction des années, un excédent de céréales peut être commercialisé.

Spécificités techniques

- Autonomie fourragère et autosuffisance en céréales (besoin de 80 t) pour l'alimentation des animaux,
- Maintien de la haute fertilité des parcelles par rotation prairie/céréales, apport régulier de compost, labour non systématique. Lutte contre les adventices par effet nettoyant des prairies avant les céréales et utilisation de herse étrille et de bineuse,
- Vaches allaitantes de race charolaise et limousine, taux de renouvellement de 20 %. 5 mois d'hiver en stabulation sur aire paillée, nourries au foin (75 %) et enrubanné (25 %), le reste de l'année aux pâturages. Broutards au sevrage et mères en période d'allaitement reçoivent un complément en céréales. A l'abattage, les vaches de réforme et les bœufs pèsent 400 kg, les génisses autour de 350 kg selon la race,
- Truies de races Duroc, Piétrin, Large White et Landrace, 15 porcelets/truie/an. Porcelets sevrés à 15-20 kg, puis nourris avec un mélange triticale/blé/pois/maïs/orge avant abattage à 9 mois autour de 95 kg,
- Soins aux animaux par homéopathie et phytothérapie, traitements allopathiques si nécessaire. Pas d'antiparasitaire systématique. Attention portée à la prophylaxie via l'alimentation, les bâtiments et la qualité des pâturages.



infos
clés
+

Production : viande bovine et porcine, veau, fourrage et céréales - **SAU** : 99 ha

Commercialisation : essentiellement en direct

Région : plateau de la Dombes, Ain

Conditions naturelles : plateau limoneux, altitude 250 m

Main d'œuvre : 2,5 UTH

CA : 238 000 € - **EBE** : 44 000 €

Annuités : 31 000 € (investissements récents)

GAEC de la Combe du Val

01 Samuel Pertreux et Loïc Caron

797 Route de Très la Croix - 01430 Vieu-d'Izenave - Tél : 06 73 36 45 54

Ce GAEC situé sur le plateau du Haut-Bugey gère un élevage de 65 Montbéliardes avec valorisation du lait en fruitière à Comté ainsi qu'un atelier de veaux de lait. Le système de production permet de concilier plusieurs objectifs : respect de l'environnement, de la santé et de la qualité de vie des associés, rentabilité économique et ouverture sur l'extérieur via l'accueil sur la ferme et les engagements associatifs.

Parcours

1969 Installation d'Alfred : vaches laitières, valorisation du lait en Comté via fruitière. 75 ha, 154 000 L de quota laitier et stabulation entravée,

2004 Installation de Samuel, création du GAEC et conversion de l'exploitation en bio. Mise en place d'un atelier veaux de lait. Investissement pour achat de matériel et construction d'un bâtiment en stabulation libre,

2005 Réseau Accueil Paysan : développement des activités pédagogiques,

2006 Reprise de terrain en location avec 30 000 L de quota laitier et cession au GAEC d'un quota de 30 000 L pour la fruitière, le droit à produire est de 220 000 L livrés intégralement à la Fruitière,

2012 Installation d'un séchage en grange,

2013 Retraite d'Alfred et installation de Loïc.

Spécificités techniques

- Race Montbéliarde, taux de renouvellement 25 %,
- Soins aux animaux : essentiellement prophylactiques via bâtiment spacieux et aéré, aire paillée propre, rendement laitier non poussif et faible charge à l'hectare. En cas de besoin, recours à l'homéopathie et l'aromathérapie,
- Autonomie fourragère à 95 % via 80 ha de surface fauchée en première fauche, 60 ha de regain et 15 ha de céréales et légumineuses. 9 t de tourteau achetée,
- Faible dépendance vis-à-vis de l'extérieur,
- Charge animale relativement faible : 0,66 UGB par hectare de SFP.

Valorisation et vente

- 220 000 L de lait valorisé en Comté, mais pas en AB,
- 29 veaux de lait transformés puis vendus en AB via le point de vente collectif Brin de Paille,
- 12 à 15 vaches de réforme valorisées en AB via une coopérative et Paysans bio de l'Ain,
- 15 ha de céréales et légumineuses produites pour alimentation du troupeau,
- 60 000 L auto-consommés par les veaux de lait et les génisses de renouvellement.

Atouts

- Foncier suffisant : positif pour l'autonomie fourragère et la prophylaxie, parcellaire relativement groupé,
- Autonomie pour la fenaison via un équipement propre et moderne,
- Bâtiment récent, fonctionnel et situé au cœur de 35 ha de prairies,
- Bonne valorisation du lait en Comté.

Contraintes

- Exigences de l'AB et de l'AOC Comté,
- Altitude et climat frais engendrent un hiver long et rude, pas de culture de maïs possible, une faible diversité des plantes cultivées, ce qui est limitant en agrobiologie,
- Annuités élevées.

 infos
 clés


Production : lait à Comté, veau de lait et réforme, céréales et fourrages

SAU : 145 ha

Mode de Vente : lait via la fruitière à Comté, veaux de lait via magasin collectif. Réformes via coopérative et Paysans bio de l'Ain

Région : Combe du Val, Haut Bugey

Conditions naturelles : plateau en moyenne montagne, 650 m

Main d'oeuvre : 2 UTH

CA : 244 627 € €

EBE : 117 626 €

Annuités : 82 000 €

GAEC de la Croix Blanche

01 Jeannine et Laurent Dupuis

460 route de Champdor - 01110 Corcelles

Tél : 06 66 21 63 81 - gaecdelacroixblanche@bbox.fr - www.gaecdelacroixblanche.com

Laurent Dupuis s'est installé en GAEC avec sa mère Jeannine en 2004 en viande bovine charolaise. La ferme est passée en agriculture bio en 2009, leurs pratiques étant déjà proches de la bio, avec un système extensif qui permet une autonomie alimentaire. Laurent a autoconstruit la stabulation, bien adaptée à la gestion du troupeau. La viande est vendue en partie en direct à la ferme une fois par mois, le reste étant valorisé via une coopérative bio et en circuit conventionnel pour les broutards.

Parcours

2004 Installation de Laurent avec DJA et création du GAEC avec Jeannine, avec 25 vaches allaitantes plus descendance au départ, puis 55 vaches. Autoconstruction de la stabulation.

2009 Conversion à la bio due au contexte local et aux pratiques proches du bio (système extensif), avec la réalisation d'un diagnostic de conversion,

2015 Reprise de terrain (20 ha) mais pas d'agrandissement du cheptel (60 vaches actuellement).



Atouts

- Présence d'autres éleveurs sur la commune : création d'une CUMA, matériel en commun avec une autre ferme pour limiter les coûts,
- Bonne organisation pour la vente directe, qui ne prend pas trop de temps : 1 vente par mois à la ferme, commandes via le site internet,
- Système extensif, autonomie fourragère du troupeau.

Contraintes

- 2 sites séparés mais avec l'objectif de les rapprocher
- Parcelle éclatée, avec des terrains qui ne sont pas sur la commune,
- Localisation : pas beaucoup de passage pour la vente directe, mais le site internet permet d'être visible.

Valorisation et vente

- 12 génisses et 8 veaux rosés par an en vente directe. Vaches de réforme vendues via une coopérative. Les broutards ne sont pas valorisés en bio mais via les circuits conventionnels,
- Transformation dans un atelier de découpe qui fait partie de la coopérative à côté de Chalon-sur-Saône, avec ramassage collectif,
- 1 vente par mois à la ferme le samedi matin : petit local de vente et chambre froide pour le stockage. Livraison à Oyonnax le samedi après-midi et dans la plaine de l'Ain le dimanche matin.

Spécificités techniques

- Vaches de race charolaise, 60 mères allaitantes et leurs suites (30 veaux et 30 broutards),
- Conduite du troupeau :
 - Vaches en stabulation pendant l'hivernage, puis en estive. Contact avec les veaux pour que les bêtes soient plus calmes, afin d'améliorer le contact entre l'humain et l'animal. La stabulation a été construite en fonction du souhait de l'éleveur, il y a une bonne circulation des bêtes et un bon chargement,
 - Contrôle de la performance des animaux, l'élevage est référencé par rapport à la moyenne nationale. Cela permet de se situer en tant qu'élevage bio par rapport aux conventionnels. En moyenne : 410 kg/ carcasse.
- Gestion des prairies et alimentation :
 - 164 ha dont 64 ha en pâture et 100 ha de foin, ce qui couvre largement le besoin pour l'année, même en période de sécheresse. Rendements moyens : 4,5 à 5 tonnes de foin/ ha,
 - Système tout à l'herbe, pas de céréales, avec une partie du foin en enrubannage pour des raisons de séchage,
 - Achat d'aliments complets en protéines (6 tonnes/ an) et achat de paille pour la stabulation (110 tonnes/ an). La paille est valorisée en compost.
- Gestion sanitaire :
 - Parasitaires : privilégie les huiles essentielles plutôt que l'allopathie pour que les bêtes s'immunisent,
 - Complexe d'huiles essentielles pour les pathologies en hiver et vide sanitaire l'été dans le bâtiment.

infos
clés

Production : bovin viande

SAU : 164 ha, dont 20 ha en propriété

Commercialisation : génisses et veaux rosés en vente directe, vaches de réforme via une coopérative et broutards via les circuits conventionnels

Région : Bugey

Conditions naturelles : 850 m. d'altitude, sols argilo-calcaires

Main d'œuvre : 2 UTH + un stagiaire

CA : 147 000 € (55 000 € d'aides PAC : ICHN, bio)

EBE : 25 000 € - **Annuités** : 20 000 €€

GAEC des Plantaz

01 Guillaume Achy, Francis Davoine, Gérald Martin

Route du Faubourg - 01350 Flaxieu - gaecdesplantaz@orange.fr

Guillaume : 06 64 36 58 66, Francis : 06 23 01 54 34, Gérald : 06 84 53 26 63

Le GAEC des Plantaz est une exploitation assez diversifiée, en totalité en AB, après une conversion progressive sur 11 ans. La conversion a été réalisée par choix éthique plus qu'économique. La totalité des fruits est vendue en circuits courts. La création récente d'un atelier de petits fruits pour la transformation à la ferme renforce la diversification mais rajoute du temps de travail. Le raisin 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 conventionnelle. 2 associés : Francis et Gérald. Commercialisation en circuit long,

2000 1^{ère} conversion des variétés de pommes rustiques en AB. Début de la commercialisation en circuits courts.,

2005 Arrivée du 3^{ème} 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.,

2014 Création d'un atelier « petits fruits » pour la transformation avec création d'un laboratoire pour les sorbets et les purées.



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^{ème} feuille.

Valorisation et vente

- Pommes et poires vendues en frais 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,
- Vente du raisin en totalité à un négociant, qui ne vinifie pas en bio pour l'instant.

Atouts

- Exploitation bien implantée dans le tissu social local,
- Pas de problème de disponibilité de main d'œuvre,
- 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,
- Grande diversité de variétés dont une forte proportion adaptée à la culture en bio,
- Parcellaire regroupé autour du siège de l'exploitation,
- Filets paragrêles, suite à des accidents climatiques.

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 transformation des petits fruits sur la ferme est gourmande en main d'œuvre,
- Quelques variétés difficiles à produire en bio sont encore présentes au verger.

Production : arboriculture et viticulture

SAU : 15,8 ha

Commercialisation : circuit court

Région : Bugey

Conditions naturelles : proche du lac du Bourget, 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 €

GAEC du Trolliet

01 Sébastien Marin et Christophe Gobatto

557 Chemin de la Chèvrerie - 01150 Sainte-Julie - Tél : 04 74 61 97 98

Les deux associés du GAEC du Trolliet gèrent un élevage biologique de 82 chèvres laitières sur 18 ha dans la plaine de l'Ain, au cœur d'une zone intensive de grandes cultures. Ils réalisent à la ferme la transformation du lait en fromage, qu'ils commercialisent essentiellement en vente directe. Ils réalisent également de la transformation charcutière de chevreaux.

Parcours

1986 Création de la ferme par Albert Marin dans le village de Ste Julie, sur 7 ha de terrain communal,

1991 Création du GAEC avec son fils Sébastien. Construction de l'actuel bâtiment au hameau du Trolliet. Le troupeau de chèvres atteint sa taille actuelle de 80 mères, avec 11 ha supplémentaires,

1998 Début officiel de la conversion en agriculture biologique, bien que les pratiques soient conformes au règlement depuis la création de l'exploitation,

2004 Installation de Nolwenn en vue du départ à la retraite d'Albert,

2006 Installation de Christophe en remplacement d'Albert, dont le départ à la retraite est une réussite puisqu'il souhaitait installer deux personnes à sa place et voir son exploitation se diversifier,

2008 Elaboration de nouveaux fromages de chèvre, création d'un site Internet.

Spécificités techniques

- 82 chèvres Saanen et Saanen x Alpine, taux de renouvellement de 25 %. Mères et chevrettes en stabulation libre,

- Alimentation à l'année avec un mélange dactyle/luzerne. Pendant la lactation, elles reçoivent en plus 600 g d'orge/maïs. Accès au pâturage en été. Des minéraux PRP qui renforcent leur immunité sont en libre service,

- Chevrettes et chevreaux nourris au lait en poudre dans le cadre de la lutte anti-CAEV,

- Autonomie en fourrage et céréales via la production de 4 ha d'orge et de 10 ha de prairies temporaires de luzerne/dactyle. Séchage en grange du fourrage dans une cellule de + de 900 m³,

- Peu de problèmes sanitaires grâce à une prophylaxie efficace : parcours généreux, minéraux PRP, hygiène de traite, densité d'animaux dans les bâtiments. Utilisation de traitements préventifs à base de plantes.

Atouts

- Pas de problème sanitaire sur l'élevage,
- Parcellaire groupé autour de l'exploitation,
- Foin de qualité grâce au mélange luzerne/dactyle séché en grange,
- Bonne gestion du temps de travail,
- Envie de communiquer avec le consommateur sur les marchés et à la ferme.

Contraintes

- Isolement du GAEC au sein d'une zone céréalière intensive, pas d'élevage avec qui partager du matériel ou de la main d'œuvre,
- Terrains loués à la commune.

Valorisation et vente

- A l'année : 65 000 L de lait transformés en plus de 80 000 fromages frais, mi-secs, secs et affinés,

- Transformation du lait en fromage le matin après la traite par repiquage de lactosérum. Rendement fromager d'environ 80 %,

- Commercialisation des fromages via 7 marchés à proximité (dont 1 bio) et en vente à la ferme, plus livraison d'une AMAP à Ste Julie et de trois restaurateurs,

- 180 chevreaux abattus à 2 mois, vendus à 40 % à la ferme après transformation charcutière, le reste vendu à des grossistes, 20 réformes transformées et vendues en directe.



Production : élevage caprin avec transformation fromagère

SAU : 18 ha

Commercialisation : vente directe principalement, viande vendue via grossistes à 60 %

Conditions naturelles : sol limoneux-sableux, alt. 160 m

Région : plaine de l'Ain

Main d'œuvre : 2 UTH

CA : 100 000 € - **EBE** : 58 000 € - **Annuités** : 2 500 €

GAEC Flam'en Vert

01 Cyril Blanc et Jonathan Vericel

120 rue de Bovinel - 01300 Peyrieu - Tél : 06 23 26 72 34 - flamenvert@yahoo.fr

L'idée a émergé en 2006, Cyril et Jonathan étaient alors en formation dans l'environnement. Tous deux voulaient convaincre et se convaincre qu'il était possible de cultiver sans nuire à la biodiversité et en s'intégrant dans un tissu économique et social local. Mission accomplie depuis 2010 avec leur installation à Peyrieu où ils cultivent des légumes bio de qualité commercialisés 100 % en vente directe dans un rayon de 30 km.

Parcours

2007-2010 Formations, stages et recherche active de foncier pour un projet sur 9 ha,

2010 Installation de Jonathan avec DJA par la reprise d'une exploitation céréalière en agriculture conventionnelle de 25 ha en reprise progressive avec le matériel de grandes cultures et les bâtiments. Début d'implantation des vergers,

2011 Création du GAEC avec l'installation de Cyril avec DJA,

2014 Début de production des vergers.



Spécificités techniques

- Rotations longues avec céréales et légumineuses : culture de légumes entrecoupées de céréales, protéagineuses et engrais vert,
- Aménagement des zones non cultivées pour favoriser la biodiversité fonctionnelle : implantation de haies, création d'une mare, gîtes à insectes, nichoirs à oiseaux, gîtes à chauve-souris,
- Utilisation de méthodes préventives pour lutter contre les ravageurs : filets anti-insectes, lâchers préventifs, stimulation des défenses naturelles,
- Compost ovin 10 mois de compostage, retourné 2 fois, appliqué chaque année sur les surfaces et une année sur 5 utilisation de compost de déchets verts,
- Gestion de l'enherbement : zéro plastique en plein champ, soin particulier sur les faux semis et gestion « curative » précise avec hersage, binage et buttage,
- **Autoconstruction** : Matériel de plantation et de semis direct sous-couvert avec soc et disques ouvreurs. Puis plusieurs autres matériels et équipements : fourche à palox sur le relevage du tracteur, chambres froides et courgeries, triangle d'attelage...
- Travail du sol : Non utilisation d'outil rotatif en plein champ. Pour enfouir les couverts ou les résidus de culture, passage de cover-crops. Semis sous-couvert en test sur la ferme.

Atouts

- Installation facilitée par les cédants : reprise progressive des terrains et du matériel,
- Rotation longue intercalée avec des céréales et protéagineux,
- Systèmes de vente complémentaires entre paniers et vente au détail,
- Echanges des céréales cultivées contre du compost de fumier avec éleveur ovin du secteur.

Contraintes

- Surface importante, gestion et entretien de la surface,
- Sol caillouteux : usure du matériel, désherbage mécanique difficile,
- Forte pression des agriculteurs conventionnels (perte de terrain),
- Isolé en maraîchage sur le secteur (pas de mutualisation possible).

 infos clés

Production : maraîchage, arboriculture et grandes cultures

SAU : 25 ha

Commercialisation : 100 % vente directe : marché, paniers, vente à la ferme

Région : Sud Bugey

Conditions naturelles : sols sur une partie limoneux et sur une autre partie fluvio-glacières fortement caillouteux, altitude 225 m.

Main d'œuvre : 3 UTH

CA : 138 000 € - **EBE** : 66 000 € - **Annuités** : 952 €

Valorisation et vente

- 55 % vente au détail : marché de Belley le samedi matin et vente à la ferme le jeudi soir,
- 45 % vente en paniers : 2 systèmes paniers : l'un en AMAP « Terre Ain d'entente » de 70 paniers semaine à Champagne en Valromey et l'autre association « Terres-Fermes » de 40 paniers semaine à Belley.

GAEC Gwenn Ha Du

01

Guillaume et Eliko Diquélou

La Bergerie Route d'Egieu - 01510 Armix

Tél : 06 50 95 20 80 - 09 81 03 57 04 - Mail : guidik@hotmail.fr

Installés depuis 2011 sur le sud du plateau d'Hauteville, Guillaume Diquélou et sa compagne Eliko conduisent 250 brebis et 25 allaitantes de race Aubrac. La recherche d'autonomie et de faibles investissements sont au centre des préoccupations de la ferme ce qui les a amenés à mettre en place un système économe en tout herbe et en plein air. Les bêtes sont valorisées via différents canaux en circuits courts en local.

Parcours

2011 Reprise d'une exploitation sur la commune d'Armix au Sud du plateau d'Hauteville. 250 brebis multi races et 6 allaitantes sur 94 ha en conventionnelle ; Reprise de 200 des 200 brebis de l'exploitation ; Acquisition de 50 vendéennes, de 6 béliers Hampshire inscrits ;

Augmentation à 144 ha et mise en place d'un système tout herbe intégrale. Réensemencement des 6 ha de céréales avec du mélange Saint Marcellin ; conversion des terrains et acquisition de 15 allaitantes en bio ;

2012 Agrandissement de la bergerie (60 places → capacités 240) ; Conversion du troupeau de brebis en bio ; acquisition de 10 nouvelles vaches ;

2014 Acquisition de 15 ha sur Egieu et création du GAEC avec sa femme, passage de 15 à 25 allaitantes Aubrac ;

2015 Création d'une Association Foncière de Propriétaire (AFP) pour regrouper les 94 propriétaires, faciliter la gestion du parcellaire et sécuriser le bail.

Spécificités techniques

- En 2015 l'exploitation compte 250 brebis et 25 Aubrac allaitantes ; Production : 300 agneaux et 16 veaux à l'année ;
- Système tout herbe (en plein air intégral pour les Aubracs) avec une forte autonomie, 160 ha d'un seul tenant ;
- Achat de 9 T d'orges sur l'année, 7 T pour les brebis avant et après l'agnelage. 2 T pour la finition des agneaux et des veaux ;
- 200 T de fumier composté produit sur la ferme : la moitié est vendue, l'autre moitié est intégrée sur les prés de fauche ;
- Pour minimiser l'acquisition de matériel et le temps passé, l'exploitation passe par des entreprises pour certains travaux : fauche, pressage, enrubannage, curage de la bergerie, brassage du compost etc.

Atouts

- Création d'une Association Foncière de Propriétaire (AFP) / Parcellaire d'un seul bloc ;
- Organisation et fonctionnement optimisés ; Faible mécanisation et faible investissement matériel ;
- Bonne valorisation des bêtes et mise en place d'un système tout herbe économe ;
- Travail de fond engagé sur la génétique et la sélection du troupeau.

Contraintes

- Morcèlement des pâturages par de multiples haies, entretien chronophage et couteux ;
- Difficultés pour valoriser les agneaux en bio ;
- Difficultés inhérentes au système de montagne ;
- Gestion du parasitisme pas toujours évidente ;
- Travail sur la génétique : couteuse en temps et en argent et amène un risque au niveau sanitaire.

Valorisation et vente

- Livraison de l'AMAP de Belley,
 - Livraison de l'AMAP de Champagne en Valromey,
 - Dépose de produits au GAEC du Flam'en vert,
 - Point de vente à la ferme,
- ⇒ Le reste des ventes se fait en circuit classique.

infos clés



Production : agneaux, veaux et bœufs en caissette

SAU : 160 ha dont 60/50 ha de fauche

Commercialisation : AMAP, point de vente, vente à la ferme, négociants

Conditions naturelles : 750 m d'altitude

Main d'œuvre : 2 UTH

CA : 120 000 € - **EBE** : 50 000 €

Annuités : 13 000 €

GAEC Terres de Luisandre

01 Cyril Lorréard et Mathieu Bianchetti

812 chemin de Luisandre - 01000 Saint-Denis-Le-Bourg

Tél : 06 73 87 81 81 - gaec.terresdeluisandre@gmail.com

Cyril et Mathieu ont créé le GAEC Terres de Luisandre avec l'objectif de gagner correctement leur vie sans subir leur métier de maraîcher : ce qui fut permis par une organisation du travail bien rôdée, associée au travail en planches permanentes et à un outillage complet et en partie autoconstruit. Ils produisent une large gamme de légumes commercialisée essentiellement en vente directe.

Parcours

2010 Création d'une exploitation par Cyril avec la DJA et une demie-SMI (reprise de 3,5 ha d'une ferme ovine : 1 ha en conversion sur 2 ans, 2 ha en bio directement). Installation de 3 tunnels et de planches permanentes sur 1,5 ha. 100 % en vente directe : paniers et vente à la ferme,

Septembre 2011 Début du marché à Bourg-en-Bresse. Construction du 4^{ème} tunnel,

2012 Mise en place du 5^{ème} tunnel,

2013 Installation de Mathieu, avec une DJA, création du GAEC (au 1^{er} avril) et mise à disposition des terres de Cyril au GAEC. Construction des 6^{ème} et 7^{ème} tunnels,

2014 Reprise de 2 ha pour faciliter les rotations.



Spécificités techniques

- Travail en planches permanentes en plein champ. Planches non permanentes sous tunnel, mise à plat pour les cultures d'hiver,

- **Autoconstruction** : Système d'attelage rapide par triangle. Travail du sol en planches permanentes avec l'autoconstruction accompagnée des trois outils : Butteuse, Cultibutte, Vibroplanche. Conversion accompagnée du parc matériel au triangle d'attelage rapide (chantier participatif). Autoréhabilitation d'un bâtiment en locaux de vente et de stockage. Travaux en cours sur l'adaptation d'une dessileuse en épandeur à compost,

- **Gestion de l'enherbement basé sur le préventif** via rotations, engrais verts, occultation ou solarisation,

- **Gestion des parasites et maladies** : accent mis sur la prophylaxie et l'observation. Préservation d'écosystèmes favorables aux équilibres auxiliaires/prédateurs. Aucun insecticide utilisé. Utilisation grandissante des plantes, purins et huiles essentielles,

- Rotation et fertilisation : engrais verts (seigle-vesce ou sorgho) autant que possible. Apport de fumier composté. Rotation maraîchère classique par famille et légumes feuilles/racines.

Atouts

- Proximité de Bourg-en-Bresse : facilite la vente directe et à la ferme,

- Investissement initial conséquent : création d'une ferme bien équipée, fonctionnelle rapidement,

- Vente directe : meilleure valorisation,

- Organisation du travail efficace via un outil central de planning de production et de gestion du temps,

- Gestion préventive de l'enherbement efficace : solarisation, occultation, faux semis, thermique...,

- Autoconstruction : économique, maîtrise complète de l'outil de production.

Contraintes

- Zone péri-urbaine : pression foncière importante,

- Annuités élevées liées aux DJA,

- Humidité élevée et sols hydromorphes : cultures d'automne difficiles à maîtriser, sols difficiles à travailler au printemps, d'où les planches permanentes.

Valorisation et vente

- 95 % en vente directe : vente à la ferme pour 25 % du chiffre d'affaires, marché de Bourg-en-Bresse qui représente 50 % du chiffre d'affaires et association des Paniers de Luisandre, système de paniers associatif, avec 40 paniers par semaine.

- 5 % via Biocoop : essentiellement pour le surplus et contractualisation sur certains produits.

Production : maraîchage

SAU : 5,5 ha

Commercialisation : 95 % vente directe, 5 % magasins spécialisés

Région : Bresse Dombes

Conditions naturelles : sols limono-sableux à limono-argileux, hydromorphes. 300 m d'altitude

Main d'œuvre : 2,5 UTH (à l'année)

CA : 100 000 € - **EBE** : 60 000 €€

Annuités : 22 000 €€



La ferme du Bardy est située sur les hauteurs de Barnas sur une soixantaine d'hectares de prairies et parcours, avec un étagement des terrains jusqu'à 1400 m pour l'estive. Lynda et Franck y élèvent des agneaux sous la mère, avec label bio, depuis près de 20 ans. Leur système est resté traditionnel : pastoral avec complémentation alimentaire minimum et agneaux sous la mère. Mais il est actuellement menacé par la présence du loup. Tous les deux sont investis dans la vie de leur localité et Lynda est administratrice d'Agri Bio Ardèche.

Parcours

1996 Suite à l'obtention du BPREA par Lynda, le couple s'installe sur une ferme et des terres différentes des actuelles. Début avec 36 ha et 80 mères.

2003 Construction de la bergerie actuelle, 300 mères plus des terres dans la vallée, vente à des maquignons du Gard.

2007 Franck travaille pour la collectivité, diminution du troupeau à 120 mères. Lynda reste la seule exploitante officielle.

2009 Date d'entrée en conversion du troupeau. Toute la production est vendue en direct à des particuliers ou restaurateurs.



Atouts

- Etagement de la végétation, qui permet aux brebis de se nourrir à l'année dehors et diminuer les coûts de production.
- « Estive » non partagée : moins de contrainte sur la conduite des animaux, et dans la continuité des parcelles de la ferme : les brebis montent au fur et à mesure.
- Achat en propre d'un maximum de parcelles, notamment plates pour sécuriser l'autonomie fourragère.
- Présence de locaux d'abattage et découpe labellisés bio à « proximité ».

Contraintes

- Morcellement des parcelles de pâturage mais pas de problème avec le voisinage. Pression foncière sur les terrains plats, un peu éloignés de la ferme.
- Ferme éloignée de grandes villes pour la commercialisation de la viande et pour l'achat des matières premières.
- Retour du loup.

Spécificités techniques

- Choix de race : 120 brebis allaitantes de races Blanches du massif central et croisement par absorption avec 2 béliers Rouge du Roussillon, bien adaptées à leur système et leurs conditions pédo-climatiques.
- Conduite d'élevage : un agnelage/an entre janvier et février, 130 agneaux dont 85 à la vente, 20 au renouvellement et 10 en autoconsommation. Les mères sont complétement en foin, en orge et luzerne déshydratée à la mise bas. Dès avril, le troupeau ressort avec les agneaux, et monte progressivement jusqu'à rejoindre l'estive.
- Gestion des surfaces : 6 ha de fauche, 23 tonnes de foin récoltés de bonne qualité. Leur système repose sur l'autonomie fourragère, s'ils augmentent la taille du troupeau, il faut trouver des terres.
- Gestion sanitaire : pas de problèmes de maladies majeurs, préparation de la mise-bas avec un mélange de plantes dans du sel, en cure 3 semaines avant. Les jeunes reçoivent de l'huile de foie de morue pour l'apport en vitamines.

Valorisation et vente

- 100 % vente directe dont : 20 % pour l'Aïd, 5 % pour les restaurateurs et 75 % aux particuliers.
- Les agneaux sont abattus à l'abattoir à Aubenas et découpés chez Audigier puis mis en caissettes dans des entreprises labellisées en bio.
- Augmentation progressive du prix de l'agneau lors du passage en bio. Il est vendu à 12,5 € /kg en caissette.

Production : agneaux élevés sous la mère

SAU : 62 ha

Commercialisation : 100 % vente directe

Région : Haute vallée de l'Ardèche

Conditions naturelles : 600m d'altitude, sols granitiques superficiels à châtaigniers, zone de montagne

Main d'œuvre : 1,25 ETP

CA : 30 000 € (dont 15 000 € d'aides)

EBE/produit : 78 % (système peu gourmand en charge). 900 € / mois de prélèvements personnels.

Le Champ de la Rivière

07 Carole et Christophe Avignon

07150 Salavas - Tél : 06 22 56 49 37 - lechampdelariviere@yahoo.fr

Après un gros travail de défrichage, la ferme se développe depuis 2010 sur 4,5 hectares : 2,5 ha pour le maraîchage, cultivé aux quatre saisons, 300 arbres fruitiers et 750 poules pondeuses. Une organisation du travail efficace et des débouchés majoritairement en vente directe pour favoriser le relationnel, c'est une reconversion réussie pour Carole et Christophe qui ont encore plein de projets en tête !

Parcours

2009 BPREA au Pradel,

2010 Installation avec la DJA pour un projet de maraîchage. Achat de 4,5 ha, qui passent directement en bio.



Installation en couple. Gros travail de préparation de l'exploitation et d'investissement,

Juin 2010 1^{ère} production, vendue à la ferme,

Septembre 2010 Début du marché de Barjac et création d'un relais panier à Salavas,

2011 Premières poules pondeuses. Diversification des débouchés,

2011-2014 Construction progressive de 4 poulaillers pour atteindre 750 poules fixes,

Juillet 2013 Embauche à mi-temps d'un ouvrier.

Spécificités techniques

- Rotations par grandes familles de légumes et par alternances fruits, feuilles, fleurs et racines. Implantation d'engrais verts sur les parcelles, mélange floral en bords de serres et utilisation de cultures nettoyantes. Plan de culture suivi à l'ordinateur. Travail en fumier frais, pour apporter de la matière organique et de l'engrais,
- Irrigation principalement en goutte à goutte et un peu d'aspersion, eau disponible grâce à l'Ardèche à proximité,
- Recherche d'autonomie pour la fabrication des plants et conservation des graines.
- Gestion des adventices : réalisation de faux semis et utilisation de paillage biodégradable. Utilisation limitée d'outils animés,
- Prophylaxie favorisée pour limiter la pression des parasites : lutte intégrée, implantation de haies, bandes fleuries,... Utilisation de soufre et Bacillus Turgensis,
- Poules pondeuses : complément de revenus, désherbage des parcelles et apport de fumier. Poulaillers auto construits. Recherche d'autonomie pour l'aliment.

Atouts

- Organisation du travail et répartition des tâches efficace,
- Terre légère, fertile. Environnement favorable : talus, haies, Ardèche à proximité,
- Bon réseau de commercialisation, clientèle fidèle et régulière,
- Pas de pression foncière, parcelles d'un seul tenant,
- Soutien continu de la mairie depuis l'installation.

Contraintes

- Installation pas encore complètement finalisée : manque encore d'outillage,
- Sol très poussant : très léger, ne retient pas la matière organique,
- Parcelles en zone inondable, dont certaines soumises aux crues, et pas de construction possible hors tunnels et abris,
- Pas de capacité de stockage : pas de frigo, pas de cave saine, pas de hangar.

Valorisation et vente

Maraîchage : 80 % en vente directe. Travail en flux tendu, récolte la veille ou le jour même,

Œufs : 40 % en vente directe, 60 % en magasins spécialisés,

- Vente directe : marché de Barjac, relais panier + un étal à Salavas, dépôt de paniers dans épicerie locales,
- Magasins spécialisés à Aubenas, Alès et Vallon Pont d'Arc. Epicerie de Saint Sauveur de Cruzières, Ruoms et Barjac,
- Cantine scolaire de Barjac et Lagorce. Base départementale de Salavas et CREPS de Vallon. Base départementale de Méjannes le Clap. Quelques restaurants locaux.

Production : maraîchage, œufs, fruits

SAU : 4,5 ha, en propriété

Commercialisation : vente directe, magasin spécialisés.

Région : Gorges de l'Ardèche

Conditions naturelles : sol sablo-limoneux / 100 m d'altitude

Main d'œuvre : 2,5 UTH + 1 saisonnier en saison

CA : 120 000 €

EBE : 33 000 € - **Annuités** : 4000 €

29 bis chemin du Chafard - 07200 Aubenas
Tél. : 04 75 88 55 46 - laurent.chaussabel@orange.fr

Laurent Chaussabel et son épouse ont mené à maturité leur projet de ferme arboricole répartie sur deux sites de production. L'expérience accumulée en arboriculture bio leur a permis d'adapter la structure et la conduite des vergers ainsi que les modes de commercialisation afin de créer une ferme rentable dégagant des revenus pour 2 actifs... tout en maîtrisant le temps de travail.

Parcours

1983 Installation à Châteauneuf sur 12 ha de pêchers et kiwis. Expéditions sur Rungis,

1996 Conversion en bio sur kiwis, puis en 1998 en poiriers. Vente à un producteur-grossiste sur Aubenas. Le reste via Agrobiodôme,

2002 Plusieurs mauvaises années en pêches, arrachage des pêchers, sauf 1,5 ha passés en bio. Mise en place de céréales bio sur le foncier libéré,

De 1992 à 2002 Nombreuses inondations d'où replantation des kiwis sur buttes, et plantations progressives sur Aubenas de pêchers, cerisiers et poiriers. Production sur 2 sites : Châteauneuf-du-Rhône (kiwi, poirier, cerisier, céréales), Aubenas (kiwi, pêcher, poirier).

Spécificités techniques

- Enherbement permanent, gyrobroyage 3 fois par an, pas de passage avant la récolte pour laisser les fleurs montées à graines : permet de « re-semer » du couvert et favorise les auxiliaires,
- Travaux de taille en hiver : kiwis puis pêchers, cerisiers et poiriers,
- Le choix des variétés permet des récoltes échelonnées où les fruits sont récoltés, triés et conditionnés directement au champ. On récolte les cerises, puis les pêches, les poires et finalement les kiwis,
- Maladies et ravageurs : l'oïdium sur pêchers, favorisé par le vent, est le plus gros problème impliquant des pulvérisations de soufre. Cloque du pêcher et monilia sont présents mais peu impactants. Filet monorang sur cerisiers contre la mouche de la cerise, confusion sexuelle sur poiriers contre le carpocapse.

Valorisation et vente

- Les kiwis vendus via un producteur-grossiste à Aubenas,
- Cerises, pêches, poires vendues via Agrobiodôme, livrées déjà triées et conditionnées au champ sur plateaux,
- La ferme est également certifiée Bio Bourgeon pour l'export vers la Suisse.
- Le travail est réalisé à façon pour les céréales.

Atouts

- Deux sites de production : limite les risques de pertes liées aux calamités agricoles de grêles et gels,
- Sols riches, alluvions,
- Commercialisation simple, efficace, conçue comme telle pour dégager du temps pour la production,
- Ferme dimensionnée et organisée pour être rentable et dégager du temps libre, le système de production a été mûri pour en arriver là,
- Le choix des variétés permet de lisser les pics de travail et donc de travailler à 2, sans salarié,
- Maîtrise technique des vergers.

Contraintes

- Zone inondable sur Châteauneuf,
- Aléas climatiques (zone à grêle sur Châteauneuf),
- Peu d'agriculteurs à proximité sur Châteauneuf.



infos clés

Production : arboriculture, céréales

SAU : 19,5 ha

Commercialisation : 5 % de vente directe, 95 % via des intermédiaires

Région : Sud vallée du Rhône et Aubenas

Conditions naturelles : sol argilo-limoneux / altitude 100 m à Châteauneuf, 350 m à Aubenas

Main d'œuvre : Deux personnes pour un UTH

CA : 58 300 € - **EBE** : 27 400 € - **Annuités** : 0 €

Rentabilité de la ferme : 2 300 €/mois

La Forêt du Puy

07 Annick et Ludovic Desbrus

07240 Saint-Jean-Chambre

Tél : 04 75 58 09 96 - laforetdupuy@orange.fr - www.la-foret-du-puy.com

La Forêt du Puy est une ferme de 5 ha de châtaigniers située dans le Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche. Installés depuis 1998 en bio, Annick et Ludovic Desbrus ont mis au point des recettes à partir de châtaignes « AOP ». Ils valorisent tous leurs produits en circuits courts et ont aménagé une chambre d'hôtes. 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 4 ha, aménagement des bâtiments pour la transformation des châtaignes et vente au salon Primevère,

2000 Création de l'atelier de transformation avec un autoclave,

2001 Equipement 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.



Spécificités techniques

- Variétés traditionnelles (AOP) : comballe, merle, garinche,
- Châtaigneraies en terrasse : nettoyage à 80 % à débroussailluses à dos, pose des filets sur 3/5 de la surface, le reste est récolté à la main,
- Ramassage, flottage, calibrage et tri :
 - Grosses : trempage pendant 9 jours, ressuyage et stockage au froid. 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. Ecarts de tri revendus à un éleveur de cochons,
- Rendement : 13 tonnes brut ramassées,
- Lutte contre le cynips du châtaignier : lâchers de torymus (prédateur),
- Besoin de renouveler les arbres : pépinière et plantation en expérimentation.

Atouts

- Investissements progressifs, avec peu d'emprunts,
- Recherche d'autonomie avec la transformation en châtaignes séchées qui se fait intégralement à la ferme,
- Gamme diversifiée de produits et très bonne valorisation,
- Les investissements les plus récents ont pour objectifs d'améliorer les conditions de travail,
- L'exploitation fait vivre une famille de 5 personnes.

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 et vente

- 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, épicerie locales, et 2 % à un grossiste.

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 €

EARL Domaine des Mûres

07 Patrick, Elisabeth et Nicolas Roustan

Les Mûres - 07700 Bourg-Saint-Andéol

Tél : 04 75 54 71 05 - domainedesmures@wanadoo.fr

La famille Roustan a développé une ferme de taille importante composée d'ateliers de productions complémentaires avec un objectif de cohérence agronomique et d'autonomie forte. L'activité de transformation à la ferme (huiles, farines, charcuterie...) associée à la diversité de circuits de commercialisation permet une bonne valorisation des produits.

Parcours

1985 Installation de Patrick avec DJA sur 19 ha, entreprise de travaux agricole en association avec son père,

Années 90 Augmentation progressive de la ferme jusqu'à 96 ha, dont 40 ha engagés en bio, reprise de la ferme parentale, CTE signé en 2000,

2001 Elisabeth devient salariée de l'EARL, 112 ha intégralement engagés en bio,

2002 à 2006 Investissements dans un local de vente, chambres froides, moulin à farine, presse à huile, développement de la transformation et circuits courts,

2008 Participation à la création du point de vente collectif « La Clef des Champs »,

2009 3^{ème} chambre froide, local de stockage des produits finis et laboratoire pour l'huile,

2010 Installation de Nicolas au sein de l'EARL, création de l'atelier porc.

Spécificités techniques

- Cohérence agronomique grâce à l'association culture / élevage,
- Grandes cultures : 3 types de rotations adaptées aux terroirs, gestion de l'enherbement axée sur les rotations associées au travail mécanique. Les variétés rustiques limitent très fortement les maladies et parasites et le besoin de fertilisation,
- 12 truies mères et un verrat, 2 portées par an pour 100 à 120 porcelets nourris à 100 % par les productions de la ferme. Découpe et transformation à la ferme en une gamme variée,
- Les oliviers valorisent les terres difficiles : 2 ha en production pour 4 à 5 t d'olives récoltées et pressées en 7 à 800 litres d'huile.

Production : vigne, grandes cultures, oliviers et porcs

SAU : 160 ha, 80 ha en propriété

Commercialisation : vente directe à la ferme et en magasin de producteur, grandes cultures en partie via un négociant, raisin en coopérative

Région : sud Vallée du Rhône

Conditions naturelles : sol limono-sableux au bord du Rhône, argilo-calcaire sur les coteaux / alt. 80 m

Main d'œuvre : 5 ETP, dont 4 familiaux

CA : 350 000 € - **EBE** : 143 000 € - **Annuités** : 170 000 €

Atouts

- Cohérence globale de l'exploitation : ateliers complémentaires aux plans agronomiques, calendrier de production et pour la rentabilité de l'exploitation,
- Bonne valorisation des produits,
- Autonomie de la ferme maximisée via les choix de cultures et rotations et la très bonne valorisation des sous-produits de transformation via l'atelier porc,
- Utilisation partielle de semences paysannes et choix de variétés anciennes,
- Mécanisation : autonomie en matériel de travail du sol et de moisson, du fait de l'activité de travaux agricoles.

Contraintes

- Quantité de travail importante : exploitation de grande taille, ateliers variés et activités de transformation, livraison et commercialisation,
- Risque de calamités agricoles lié aux inondations du Rhône,
- Investissements conséquents lors de l'installation de Nicolas.

Valorisation et vente

- Vigne : 13 ha en AOC Côtes-du-Rhône et 12 ha en vin de pays, via la coopérative Les Vignerons des Gorges de l'Ardèche,
- Grandes cultures : 50 % via un minotier et collecteur de céréales en grains, 25 % à la ferme ou en points de vente collectif : lentilles et pois chiches secs, huiles de colza, tournesol et cameline, farine de blé et 25 % pour l'alimentation des cochons,
- 100 à 120 porcelets transformés à la ferme chaque année, vendus en circuits courts,
- Olives intégralement valorisées en huile, vendues en circuits courts.



GAEC la Biquette de la Jaubernie

07 Véronique et Gilles Léon

495 Quartier Auréac - 07000 Coux - Tél : 04 75 64 55 98

A deux pas des grottes de la Jaubernie, Véronique et Gilles élèvent une cinquantaine de chèvres alpines, dont ils transforment le lait en une gamme variée de fromages : du classique Picodon AOC à la tomme en passant par un fromage de type « feta ». La commercialisation se fait en circuit court localement. Le GAEC récolte également 3 ha de châtaigniers.

Parcours

1996 Installation et achat de 2,5 ha et d'une ruine. Autoconstruction de la chèvrerie, de la fromagerie puis de la maison. Installation de Gilles en caprin avec une DJA (20 chevrettes).



Parcours gardé sur une trentaine d'hectares,

Février 1997 Première lactation,

2000 Véronique quitte son poste de technicienne fromagère à la Chambre d'Agriculture, et s'installe en tant que conjointe collaboratrice,

2011 Création du GAEC entre époux,

2014 - 2015 Construction d'une fromagerie attenante à la chèvrerie.

Spécificités techniques

- 50 chèvres Alpines pour 42 000 L de lait et une centaine de naissances
- Alimentation basée sur les parcours de mars à novembre, complétée de foin de luzerne, et au printemps puis à l'automne, de concentrés.
- Soins des animaux essentiellement en homéopathie, cures de chlorure de magnésium 2 ou 3 fois par an. Faible parasitisme grâce aux plantes riches en tanins présentes sur les parcours.
- Fabrication du fromage de fin février à début décembre, autonomie en ferment, gamme variée qui permet des rythmes de fabrication et des opérations différentes.
- 3 ha de châtaigniers extensifs, vente en frais, crème de châtaigne et marrons naturels.

Atouts

- Proximité des consommateurs : commercialisation à moins de 5 km,
- Engagement dans des collectifs : magasin de producteurs L'Échoppe Paysanne et groupement d'employeurs des Deux Vallées,
- Bonne technicité tant en élevage qu'en transformation,
- Bonne génétique du troupeau,
- Large gamme de fromages : du Picodon AOC, à la tomme à pâte pressée, en passant par un fromage à pâte molle type « feta ».

Contraintes

- Foncier non sécurisé,
- La proximité de Privas implique une concurrence sur le foncier,
- Foncier limitant pour la production des fourrages.

Valorisation et vente

- Fromages commercialisés à proximité de la ferme : 1/3 via l'Échoppe paysanne, collectif de producteur à Privas, 1/3 via une grande surface de Privas, et le dernier 1/3 aux marchés de Privas de mars à décembre et de Coux de juin à septembre, et en vente à la ferme.
- Valorisation d'une centaine chevreux à l'année : 15 transformés en rillettes vers 2 mois, 10 chevrettes gardées pour le renouvellement, 20 vendus pour la reproduction, le reste vendu pour l'engraissement à 8 jours ou à un boucher vers 2 mois.



Production : caprin, fromages et châtaigniers

SAU : 34 ha, dont 6 ha en propriété

Commercialisation : circuits courts sur Privas

Région : centre Ardèche

Conditions naturelles : sols séchants argilo calcaires

Main d'œuvre : 2,5 UTH

CA : 112 000 € - EBE : 31 000 €€

Annuités : 10000 € sur 7 ans (nouvelle fromagerie)€

GAEC Bruyère Yves et Zabou

07

Le village - 07340 Saint-Etienne-de-Valoux
Tél : 04 75 34 29 48 - yvesbruyere07@gmail.com

Après avoir développé pendant plusieurs années des techniques de moins en moins intensives, Yves a décidé de convertir à la bio ses vergers et ses vignes. Une conversion en douceur, variété par variété. Yves et Zabou savourent aujourd'hui de pouvoir travailler efficacement, en accord avec leurs convictions et continuent de tendre vers l'équilibre naturel de leur exploitation.

Parcours

1989 Reprise de l'exploitation familiale arboricole et viticole. Vente en coopérative,

1997 Conversion des pêchers et d'une partie des abricotiers en bio : dynamique avec d'autres coopérateurs, contexte de prix délicat en conventionnel, et avec le soutien financier de la coopérative. Poursuite progressive de la conversion :

1999 et 2000 2^{ème} partie des abricots et les poiriers Packams, Comice et Williams,

2001 Les cerisiers Burlat et des vins de pays (Viognier et Gamay). Vins AOC toujours en conventionnel du fait d'impasses techniques (mécanisation impossible car les vignes sont en coteaux),

2008 Poiriers Packams arrachés (problèmes d'enracinement et de pucerons cendrés). Conversion des cerises. Tournant pour le système de commercialisation : pêches destinées à la coopérative abimées par la grêle, d'où la solution de la vente directe,

2009 et 2010 Arrachage des Comices et vignes en Gamay : à la place, engrais verts, vesce et seigle,

2011 Création du GAEC avec Zabou,

2012 Plantation d'abricotiers bio à la place des Comices arrachées en 2009,

2014 Plantation de vignes en Viognier bio à la place des vignes Gamay arrachées en 2010.

Spécificités techniques

- 10,6 ha de productions bio diversifiées : 4 ha d'abricots, 2,4 ha de cerises, 2,2 ha de pêches, 0,7 ha de poires et 1,25 ha de vignes,
- Gestion des adventices par le travail du sol : inter-rang broyé et enfoui, rang butté et débüté. Importance d'avoir des vergers propres au début du printemps,
- Depuis 2013, mise en œuvre de pratiques en biodynamie : confection de décoctions et tisanes, gestion des insectes par huile blanche et argile, lutte contre les champignons par le cuivre et le soufre, diminution de la pression phytosanitaire par le choix des variétés puis par des moyens préventifs : gestion de la taille et de l'éclaircissage, fertilisation modérée, etc.



Atouts

- Très forte demande de fruits bio,
- Taille « humaine » de l'exploitation,
- Conditions pédoclimatiques favorables pour l'AB,
- Diversification des productions qui permet d'étaler le travail sur l'année et donc de n'embaucher que pour la récolte,
- Plantation d'abricotiers Bergeval, plus précoces, qui améliore encore l'étalement des récoltes, et permet d'optimiser le prix de vente,
- Deux zones de production différentes qui permettent un étalement des risques climatiques,
- Exploitation désormais tournée vers la vente directe : satisfaction personnelle et pérennisation des débouchés.

Contraintes

- Rendements faibles,
- Vergers et vignes sont sensibles aux aléas climatiques : gel et grêle,
- Difficultés ponctuelles en bio pour la maîtrise des ravageurs et maladies, surtout sur les abricotiers,
- Deux zones de production avec des contraintes différentes : sur le plateau : irrigation insuffisante, dans la vallée : travail d'entretien fastidieux des talus des coteaux et herbement difficile à maîtriser.

Valorisation et vente

- Commercialisation en frais essentiellement, mais aussi en produits transformés pour les fruits de 2nd choix, le tout en vente directe.

• Le vin est commercialisé via la Coopérative de Saint Désirat.

Production : arboriculture et viticulture

SAU : 11,5 ha dont 10 en propriété

Commercialisation : vente en coopérative, un peu de vente directe

Région : plateau ardéchois et vallée Nord Ardèche

Conditions naturelles : arène granitique sur le plateau, altitude 400 m, loess dans la vallée, altitude 180 m

Main d'œuvre : 2 UTH dont 1,5 familial

CA : 71 900 € - **EBE** : 47 700 € - **Annuités** : 0 €

GAEC des Garennes

07 Claude et Julien Maire

La Réserve - 07610 Lempes - Tél : 04 75 06 83 19

Julien et Claude Maire sont éleveurs ovin et bovin. Ils produisent sur 90 ha l'intégralité des aliments nécessaires pour 300 brebis Mérinos d'Arles et leur suite ainsi qu'un troupeau de 15 vaches Aubrac. La viande est bien valorisée grâce à une transformation à la ferme et une commercialisation en direct aux consommateurs.

Parcours

1992 Installation de Claude avec 70 brebis sur 20 ha, essentiellement des pâturages,

1993 Construction d'une première bergerie de 380 m². Le troupeau passe à 120 brebis mères,

1998 Construction d'un hangar de stockage,

2000 Conversion simultanée des terres et du troupeau. Démarrage d'un atelier bovin viande avec 4 vaches,

2002 Construction d'un hangar de stockage de 300 m²,

2006 Création d'un atelier de découpe, formation à la découpe de viande et orientation vers une commercialisation en direct,

2009 Augmentation des bovins à 14 vaches,

2010 Installation de Julien, création du GAEC, construction d'un stockage de 500 m².

Spécificités techniques

- 300 brebis mère de race Mérinos d'Arles, 6 béliers de même race pour le renouvellement et 4 béliers Ile de France pour la qualité bouchère, 2 lots de brebis et 2 saisons d'agnelage pour production de viande toute l'année,
- Alimentation des brebis : pâture ou foin à volonté. Les brebis allaitantes ou en fin de gestation ont un complément de 200 g de triticales + trèfle enrubanné ou séché. Agneaux sevrés à 2 mois €, alimentation au foin à volonté + complément de 75 % triticales et 25 % luzerne déshydratée,
- Peu de problèmes sanitaires, mis à part le parasitisme. Traitement allopathique si besoin après analyse coprologique et lutte préventive par une bonne gestion du pâturage,
- Conduite du troupeau bovin (15 VA + 1 taureau Aubrac) en plein air intégral avec un coin abrité. Alimentation au foin et pâturage exclusivement,
- 61 ha de prairies permanentes, 14 ha de prairies temporaires et 15 ha de triticales assurent l'autonomie en aliments.

Atouts

- Présence d'autres agriculteurs bio sur le secteur,
- Auto-construction des bâtiments, annuités faibles,
- Autonomie complète en céréales, partielle en fourrages (achat de 5 t/an de luzerne déshydratée),
- Parcellaire et bâtiments groupés,
- Proximité d'un bassin de consommation important favorable à la vente directe,
- Matériels de travail du sol et de fenaison en propre, permet une grande réactivité,
- Travail à 2 en GAEC.

Contraintes

- Pression forte de l'urbanisme sur les terres en fermage.

Valorisation et vente

- Après un passage à l'abattoir, agneaux, broutards et porcs sont transformés à la ferme dans l'atelier de découpe,
- Commercialisation en vente directe aux consommateurs. Colis proposés : agneau entier découpé, € agneau découpé, colis de 10 kg de viande de broutard. Les clients viennent chercher leur colis à l'atelier, 150 agneaux vendus à 5 mois en moyenne à 15 kg de carcasse, 8 broutards vendus à 1 an entre 180 et 200 kg de carcasse, et 10 agneaux vendus à des éleveurs,
- Les brebis sont tondues par la société Ardelaine, la vente de la laine paye la tonte.



Production : élevage ovin et bovin allaitants
SAU : 90 ha dont 10 en propriété
Commercialisation : vente directe
Région : Nord Ardèche
Conditions naturelles : sol acide, altitude 500 m
Main d'œuvre : 1,25 UTH familiaux
CA : 51 400 € - **EBE** : 23 600 € -
Annuités : 4 000 €€

La Ferme du Pré de Mazan

07 François Jouffre

07510 Cros-de-Géorand

Tél : 04 75 38 09 26 - 06 63 64 58 73 - francois.jouffre@gmail.com

François Jouffre gère une ferme laitière de 18 vaches montbéliardes et valorise le lait en bio pour moitié via la laiterie Carrier et pour l'autre moitié en fromages affinés et produits frais (yaourts et fromages blancs). Située à 1250 mètres d'altitude à proximité du Mont Gerbier de Jonc, la ferme doit faire face à des conditions climatiques très rudes. L'optimisation de la gestion des prairies dans cette zone de montagne est donc primordiale afin de maintenir une alimentation de qualité, avec un objectif de production économe en céréales.

Parcours

1999 Conversion à l'AB suite à une concertation entre la laiterie Carrier et un groupe de producteurs dont fait partie Denis Jouffre, le père de François,

2006 Ouverture d'un gîte pour diversifier les sources de revenus,

2012 Location de 7 ha de pâturage pour les génisses,

2014-2016 Installation progressive de François Jouffre,

2014 Démarrage de la fromagerie,

2015 Départ à la retraite de Denis Jouffre.



Spécificités techniques

- 18 vaches Montbéliardes, production laitière de 4 000-4 500 L/vache, expérimentation de la monotraite,
- Autonomie en fourrage, via 20 ha de prés de fauche, 100 % en foin, mais impossibilité climatique de produire les céréales qui doivent être achetées,
- Vaches tarées et génisses alimentées uniquement en pâturage et foin. Vaches en lactation complémentées en céréales l'été, + tourteau l'hiver.
- Apport de fumier sur les prés de fauche. Entretien des prairies au printemps par un passage de scarificateur avec sursème de légumineuses. Déprimage précoce début mai pour stimuler la pousse des légumineuses,
- Soins aux animaux par homéopathie et phytothérapie, attention portée à la prévention,
- Pâturages de mai à début novembre, rotations courtes et rapides des vaches sur les parcelles (5 jours sur 2 ha toutes les 3 semaines), permises par la bonne pousse de l'herbe en zone de montagne.

Atouts

- Autonomie en fourrages, bonne gestion du pâturage et des fauches,
- Compétences en soin aux animaux, construction et réparation,
- Terres regroupées autour de la ferme,
- La ferme dégage des revenus suffisants et a une très bonne efficacité économique, ce qui permet une bonne qualité de vie.

Contraintes

- Impossibilité climatique de produire les céréales et la paille sur la ferme. Objectif de caler la production laitière sur la pousse de l'herbe,
- L'astreinte de la traite quotidienne ne permet pas de prendre beaucoup de vacances,
- Dépendance vis-à-vis de la laiterie pour la commercialisation du lait, rééquilibré par une partie des volumes transformée à la ferme,
- Charge de travail supplémentaire liée à la transformation.

Valorisation et vente

- 70 000 litres de lait produits dont :
- 46 000 L valorisés en bio par la laiterie Carrier, payés 0,10 euros /L. de plus que le lait conventionnel,
- 30 000 L transformés.
- 12 veaux vendus à 15 jours, en conventionnel à un négociant,
- 4 à 5 vaches de réforme vendues en bio à Biovie Auvergne,
- Transformation fromagère.

Production : bovin lait

SAU : 36 ha

Commercialisation : lait collecté par la laiterie Carrier et transformé à la ferme

Région : Monts d'Ardèche, près du mont Gerbier des Joncs

Conditions naturelles : sol volcanique et acide, 1250 m. - **Main d'œuvre** : 1 UTH + saisonniers

CA : 6 500 € - **Annuités** : 11 000 €€

Pierre-Yves Maret

07

Escharvil - 07200 Saint-Etienne-De-Boulogne

Tél : 04 75 87 19 82 - 06 33 28 34 37 - pymaud.maret@orange.fr

Pierre-Yves a développé une ferme arboricole à taille humaine avec des productions diversifiées. Celles-ci, associées au morcellement et l'étalement en altitude des parcelles, permettent une bonne résilience aux aléas et une répartition fonctionnelle du temps de travail. Pour la commercialisation également, vente directe et filières longues sont associées pour équilibrer la bonne valorisation des productions et l'écoulement aisé des volumes.

Parcours

1994 Formation agricole au Pradel en caprin,

1999 Installation en DJA sur une exploitation en location avec 1 ha de pêchers, des pruniers et cerisiers. Evolution progressive de la ferme vers un équilibre framboises/arboriculture/raisin de table : Location de parcelles complémentaires de châtaigniers en 2000, 2008 et 2011,

2000 Conversion en bio des châtaignes, le reste en 2002, plantation en bio de framboisiers et fraisiers,

2005 Plantation de cerisiers,

2006 Plantation de raisins de table,

2011 Plantation d'abricotiers,

2012 Arrêt des fraisiers.

Spécificités techniques

- 2 300 framboisiers sur 0,55 ha, 2,7 ha de châtaigniers, 0,9 ha de cerisiers, 0,75 ha de raisin de table, 0,5 ha d'abricotiers, 0,25 ha de pruniers et 0,15 ha de mirabellier,
- Variétés de framboises non-remontantes variées pour floraison et récolte plus étalées. Récolte quotidienne de mi-juin à début août. Travaux d'entretien tout au long de l'année : désherbage sur le rang à partir de mars, dérageonnage en mai, attache des cannes par groupe en août, coupe des anciennes cannes et attache individuelle des nouvelles cannes en novembre, enfin chaque année, arrachage et replantation d'une partie de la parcelle,
- Pas de problème phytosanitaire majeur, présence du champignon *Didymella* régulé par l'arrachage des cannes affectées. Irrigation conséquente nécessaire,
- Environ 1 kg de framboises par pied, soit 1 à 1,2 tonne pour la parcelle.

Valorisation et vente

- Framboise commercialisée à 90 % via un grossiste et 10 % en vente locale,
- Châtaigne : marché local saturé, donc vente en circuit long exclusivement,
- Cerises : vente en restauration collective sur Aubenas,
- Raisin de table : vente locale.

Atouts

- Très bonne terre, fertile et drainante. Sol de mortain pour tous les fruits, sauf le raisin de table sur sol savel (marne),
- Le morcellement des parcelles limite les dégâts de la grêle,
- L'étalement en altitude permet d'étaler les récoltes et de gagner en précocité,
- Productions diversifiées et de taille limitée : capacité à gérer le temps de travail et pratique anti-risque sur les aléas,
- Débouchés complémentaires : en circuits longs via des grossistes, facilement accessible, et en circuits courts grâce à la proximité des consommateurs d'Aubenas.

Contraintes

- Le morcellement des parcelles implique des temps de transport conséquents,
- Les productions diversifiées nécessitent d'être techniquement polyvalent,
- Le manque d'eau, parfois limitant en année sèche, a imposé des choix dans les productions et les variétés pour limiter les risques.



infos
clés
+

Production : arboriculture

SAU : 6,5 ha

Commercialisation : grossistes et circuits courts

Région : Coteaux d'Aubenas

Conditions naturelles : sols de mortain acides et argileux, vigne sur sols savel (marnes), altitude 350 à 550 m

Main d'œuvre : 1 UTH + entraide pour les pics de travail

CA : 22 000 à 25 000 € - **EBE** : 14 500 €€

Annuités : 0 €

Miellerie du Monteil

07 Jean-Claude et Patricia Césari

07110 Chazeaux - Tél : 04 75 88 30 34

Jean-Claude et Patricia sont apiculteurs en Ardèche. Ils produisent une gamme diversifiée de miels dans un cadre environnemental d'une grande richesse florale. L'intégralité de la commercialisation est réalisée en direct, dont 60 % en seulement deux grands salons bio (Marjolaine et Rouffach).

Parcours

1989 Brevet professionnel agricole,

1990 Installation de Jean-Claude, avec son épouse Patricia, sur leur exploitation à Chazeaux. Jean-Claude souhaitait changer de cadre de vie, après avoir travaillé comme chaudronnier dans une usine de confiserie. Il s'est alors associé avec un ami à travers un groupement d'intérêt économique (GIE). Déjà installé en apiculture bio, celui-ci l'aide à se lancer,

1992 Création du groupement Apibio,

1994 Continue tout seul avec son épouse et privilégie la vente au détail.

Spécificités techniques

- SAU de 1 ha mais les ruches sont déplacées bien au-delà. Une dizaine de miels différents peuvent être produits dans un rayon de 30 kilomètres grâce à la diversité du milieu et à sa richesse florale,
- 220 ruches, abeilles de races Carnica,
- Problèmes sanitaires assez limités, aucun recours aux antibiotiques n'est réalisé conformément au cahier des charges Apibio,
- La cristallisation du miel est réalisée à froid avant conditionnement, cela permet de préserver les vitamines et d'obtenir des taux d'hydroxyméthylfurfural (HMF) très faibles.

Valorisation et vente

- 5 à 6 tonnes de miel par an avec par ordre d'importance : miel de lavande (1,4 t), de châtaignier (1,2 t), de chêne (0,6 t), de garrigue (0,5 t) et d'acacia (0,5 t). Il y a aussi du miel de montagne, de sapin, de bruyère blanche, de thym, de framboisier et enfin, de ronce,
- Le miel constitue la quasi-totalité du chiffre d'affaires, l'importance économique des pâtes à tartiner (miel-noisette et miel-amande), de la propolis et du pollen est très limitée,
- 60 % des ventes sont réalisées sur deux salons : Marjolaine à Paris (10 jours), et Rouffach en Alsace (5 jours),
- Quelques miels régionaux sont commercialisés sous la marque Goûtez l'Ardèche.

Atouts

- Zones de butinage isolées, pas de traitement phytosanitaire à proximité,
- Richesse florale importante, qui permet de réaliser une grande diversité de miels sans aller très loin et qui facilite le suivi des ruches,
- Suivi attentif des ruches : chaque ruche est observée au moins une fois par semaine d'avril à août,
- Situation financière saine : autonomie, pas de gros investissement à réaliser,
- La vente de 100 % de la production au détail permet au couple d'exploitants de vivre uniquement grâce à l'apiculture, malgré un cheptel de taille relativement modeste,
- Clientèle fidèle,
- Temps libre relativement important en hiver.

Contraintes

- L'isolement géographique et la petite taille posent des difficultés sur le plan commercial. Notamment en ce qui concerne les expéditions qui coûtent cher et qui ne sont pas toujours fiables,
- Faible avance de trésorerie : l'exploitation est vite fragilisée en cas de mauvaise année.



Production : apiculture

SAU : 1 ha

Commercialisation : vente directe

Région : Parc naturel régional des Monts d'Ardèche

Conditions naturelles : altitude 480 m

Main d'œuvre : 2 UTH familiaux

CA : 27 600 €€

Annuités : 0 €€

Patrick a développé une ferme à taille humaine de productions maraîchères et arboricoles. L'ensemble des débouchés est maîtrisé et développé très localement, essentiellement en vente directe. Les liens humains tissés avec les producteurs voisins permettent la gestion de matériel en commun, l'échange de main d'œuvre et parfois l'échange de parcelles pour améliorer les rotations.

Parcours

La ferme appartenant à la famille de Patrick depuis son arrière grand-père en 1930, son grand-père a pris la suite avec un élevage laitier complété par des productions de légumes et fruits en été,

1986 Départ en retraite du grand-père et exploitation en « dormance »,

2003 BPREA au Pradel puis préparation de l'installation : dossier d'installation et remise en état des parcelles,

2005 Installation de Patrick avec une Dotation Jeune Agriculteur et un Contrat d'Agriculture Durable, en maraîchage sous serre et plein champ, complété par quelques productions fruitières,

2008-09 Développement des ventes en restauration collective, en magasins spécialisés et grossistes,

2009 Adhésion au GIE La Musette, magasin de producteurs d'Aubenas.

Spécificités techniques

- Rotations organisées par demi-serres selon variétés, types de légumes (feuilles/racines) et familles. En plein champ, rotations organisées par parcelle avec une culture par parcelle et par an. Echanges de terrains avec des producteurs voisins permettant d'améliorer les rotations.
- Fertilisation par fumier composté en plein champ, fumier déshydraté sous serre pour limiter le risque d'apport d'adventices.
- Irrigation par aspersion, eau disponible grâce à un forage et à la rivière. Irrigation des prairies par système traditionnel de béalières.
- Gestion des adventices par binage sur l'ensemble des cultures, sauf les plus sensibles (salades, épinards, aromatiques) qui sont implantées sous film plastique. Tomates, poivrons et aubergines sont cultivés avec un paillage tissé en inter rang.
- Pression des parasites limitée par ramassage ou traitement préventif. L'aspersion contribue à réduire les populations. Cuivre, soufre et chaux calcique sont utilisés en préventif contre les maladies. La serre la plus ancienne subit une pression forte des parasites, d'où le projet d'investir dans une nouvelle serre.

Atouts

- Echange de main d'œuvre et matériel en commun permettent des investissements limités et des coups de main,
- Commercialisation au plus local, avec des débouchés maîtrisés,
- Production toute l'année de légumes diversifiés, très bonne valorisation en légumes d'hiver,
- Irrigation maîtrisée : par eau de source, forage et béalière pour les prairies,
- Parcelles regroupées.

Contraintes

- Temps de commercialisation important,
- Pente et certaines parcelles de sol argileux qui limitent le travail mécanique du sol,
- Fayes et béalières à entretenir,
- Pression immobilière forte sur le foncier.

Valorisation et vente

- 66 % en vente directe : trois marchés et magasin de producteurs « La Musette » à Aubenas.
- 33 % en restauration collective sur Aubenas, magasins spécialisés et un grossiste.
- Raisin de table transformé en jus à 80 %.



infos clés

Production : maraîchage, arboriculture
SAU : 6,5 ha, essentiellement en fermage
Commercialisation : 66 % en directe, 33 % en restauration collective et magasin
Région : piémont cévenol, bassin d'Aubenas
Conditions naturelles : sol argilo-sablonneux, altitude 160 m
Main d'œuvre : 1 UTH dont 0,5 salariés
CA : 49 000 € - **EBE** : 11 700 € - **Annuités** : 0 €€

Nolwenn et George Roesch

07

Avertoux - 07190 Beauvene

Tél : 04 75 30 64 20 - Mail : nolwennroesch@hotmail.com

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'Yrieux.

Parcours

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

Spécificités techniques

PPAM :

- 1 ha cultivé en terrasses, environ 30 espèces (mélisse, menthe, souci, millepertuis, hysope, verveine, origan, valériane, eschscholzia, camomille, etc).
- Un peu de cueillette autour de la ferme principalement : sureau, aubépine, prunelier, ortie, frêne, framboisier, reine des prés, primevère, violette, bourgeons de pin.
- Irrigation au goutte à goutte et aspersion. Travail 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 utilisation de 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).

Valorisation et vente

- 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.

Atouts

- Parcelles en 5 îlots, assez regroupés.
- Vente diversifié et valorisation de la qualité des récoltes avec des herboristes.
- Compost en biodynamie grâce à un échange avec un éleveur.
- Entraide entre voisins agriculteurs : prêt de matériel, chantier collectif...
- 2 ateliers (PPAM et châtaignes) qui se succèdent dans le temps.
- 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 la commercialisation.
- Temps de travail : contrainte de la cueillette tous les jours en saison.
- Un peu fragile financièrement, faible ressources vis-à-vis du travail fourni.



infos
clés

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'Yrieux, Parc Naturel régional des Monts d'Ardèche

Conditions naturelles : 650 m d'altitude

Main d'œuvre : 2 UTH

CA : 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 €

SCEA Les Grands Vignes

07 Nicolas Badel

211 rue du Plançonnet - entrée 800 - 07430 Vernosc les Annonay

Tél : 06 64 76 25 32 - badel.nicolas@orange.fr

Après avoir travaillé dans la mécanique, Nicolas s'est reconverti dans la viticulture. Il s'installe d'abord en GAEC avec son cousin, puis il crée sa propre structure. Il vinifie l'intégralité de sa production depuis 2013 en faisant le choix de se positionner sur des vins hauts de gamme. Administrateur de plusieurs associations locales, Nicolas est également très impliqué dans le développement du territoire.

Parcours

1999 Reconversion professionnelle avec un BPREA par correspondance,

2000 Obtention de la DJA, création d'un GAEC avec son cousin,

2007 Conversion en bio des parcelles du GAEC,

2008-2010 Plantation de 3ha de vignes en IGP,

2010 Séparation du GAEC mais le matériel reste en commun. Nicolas récupère 4ha de vignes et fait sa vinification sur 1/3 de sa production,

2013 Construction de l'extension de la cave et vinification de l'ensemble de sa production.



Atouts

- Bâtiment neuf et très fonctionnel,
- Travail avec des appellations connues,
- Sol de qualité,
- Originaire du secteur : lui a permis de récupérer des terres plus facilement,
- Démarche d'installation et de vinification progressive.

Contraintes

- Isolé (commercialisation en direct plus compliquée),
- 2 îlots de production distants de 15kms,
- Manque d'un bâtiment pour le bricolage et la préparation de plantes,
- La volonté de se positionner sur du haut de gamme nécessite beaucoup d'investissement.



Production : viticulture

SAU : 7 ha, dont 4 ha en propriété

Commercialisation : vente directe, restaurants, export

Région : Nord Ardèche

Conditions naturelles : sol granitique décomposé / 350 m d'altitude

Main d'œuvre : 1 UTH + 2 à 3 saisonniers

CA : 220 000 € - **EBE** : 67 000 €

Annuités : 60 000 €

Valorisation et vente

- Production de 33000 bouteilles par an (1/3 blanc, 2/3 rouge) positionnées sur le marché des vins haut de gamme.
- Vente en direct par la participation à des foires et salons bio (30%), restaurateurs à l'aide d'agents (40%) et export (30%).

Spécificités techniques

- Vignoble constitué de 3ha en IGP Vin de Pays (Marsanne, Viognier et Syrah) et 4h de St Joseph blanc, rouge et Condrieu. Production de 35hl/ha de vins rouges et de 35 à 45 hl/ha pour les blancs. Deux types de plantations : vignes plantées à 2m de large et vignes plantées à 1.60m avec une rangée à 2m tous les 6 rangs,
- Vignes enherbées et travaillées sous le rang manuellement ou avec des boisselets. Travail du sol avec un chenillard pour les vignes plantées à 1.60m. Inter-rang broyé,
- Apport de fumure (matière organique en bouchon) à l'automne avec un épandeur,
- Protection phytosanitaire à base de cuivre et soufre et préparations à base de plantes : purin d'ortie, prêle, consoude et achillée millefeuille. Gros de travail de surveillance et prévention sur les vignes. Traitement avec un pulvérisateur trainé pour les vignes plantées à 2m et avec un canon pour les vignes plantées à 1.60m,
- **Autoconstruction** : travail avec un groupe de viticulteur bio à la conception d'un outil de travail du sol pour les vignes plantées en devers, afin de limiter les glissements de terre vers le bas de la parcelle lors des passages de tracteur. Un prototype abouti a été construit lors d'une formation. Le groupe réfléchit aussi au dispositif d'attelage par triangle diffusé par l'Atelier Paysan afin d'avoir un système d'attache plus sécurisant et plus ergonomique,
- Vendange 100% égrappée et sans sulfite pour les vins rouges,
- Vinification en cave propre. Sulfitage réalisé après la fermentation malo-lactique ou avant la mise en bouteilles pour les vins rouges. Vinification en cuve béton puis élevage 10 mois en fûts. Pour les vins blancs, pressurage direct, débouillage et vinification en cuve. Deux cuvées élevées en fûts, 2 cuvées en cuve.

Volailles du Serre de l'église

07 Jérôme et Nadejda Boulicault

Le Pré de la cure – 07200 St-Etienne-de-Boulogne

Tél : 06 89 59 36 26 - information.ardeche@orange.fr

Jérôme s'est installé en 2009, après une reconversion professionnelle, avec la volonté de produire selon les principes de l'agriculture biologique. Il a démarré progressivement sur des terres familiales, en vendant principalement ses volailles et œufs en direct. Il se diversifie maintenant avec un élevage de porcs.

Parcours

2009 Installation suite à un BPREA, avec 400 poulets de chair. Passage en bio immédiat,

2011 150 à 200 pondeuses sont rajoutées au cheptel,

2012 L'élevage s'étend à la production de cailles, avec 1500 oiseaux,

2015 La ferme compte 1600 poulets de chair. Démarrage d'un atelier d'engraissement de porcs avec 3 porcelets et installation de Nadejda prévue en 2016.

Spécificités techniques

- 6 bâtiments d'élevage accueillent 1600 poulets par an. Issus d'une souche à croissance lente, ils sont achetés à 1 jour et proviennent d'un couvoir bio, déjà vaccinés contre les maladies virales majeures. A 1 mois, ils sont déplacés par lots de 100 dans une cabane en bois de 30 m² avec 4000 m² de parcours pour au moins 1 mois et demi,
- Les 200 poules rousses pondeuses disposent de 2 bâtiments de 25 m² sur parcours. Elles sont achetées à 14 semaines démarrées en bio. Le renouvellement se fait tous les 18 mois,
- Les porcs proviennent d'un naisseur bio de la Drôme, croisés Piétrin Gascon pour la rusticité, reçus à 30 kg. Ils sont engraisés pendant 8 à 10 mois jusqu'à un poids de 140 kg. Le choix d'élevage repose sur du plein air intégral sur 3ha boisés, avec des cabanons paillés,
- Les porcs et les volailles sont sur 2 vallons opposés pour limiter les risques sanitaires. Pas de problème sanitaire majeur, la prévention se fait par les huiles essentielles (désinfection des cabanes, déparasitant, prévention du stress chez les pondeuses) et un vide sanitaire de 2 mois minimum. Suivi annuel par une vétérinaire spécialisée en volailles,

- 40 tonnes d'aliments sont achetés chez Cizeron pour les porcs et les volailles (aliment complet de démarrage des poulets à 20 % de protéines). 6 kg d'aliments sont utilisés pour un poulet fini. Comme pour les porcs, les poulets bénéficient en saison de brisures de châtaignes, possédant un bon indice de consommation.

Atouts

- Sols peu acides, 5 ha de châtaigniers pour autoconsommation par les porcs,
- Surfaces en propriété et îlots rassemblés, 100% parcours,
- Bassin d'Aubenas pour la commercialisation en vente directe,
- Peu d'investissements au niveau économique.

Contraintes

- Pas de cahier des charges existant sur l'élevage de cailles en bio,
- Pas d'autonomie alimentaire totale,
- Absence de couvoir fournissant des poussins bio dans la région.

Valorisation et vente

- Les poulets sont abattus à Veyras et vendus entiers en direct (AMAP, magasin de producteurs, groupements d'achats, à la ferme, la Ruche qui dit Oui), 15 % partent en boucherie et en restaurants.
- Les porcs sont abattus à Aubenas puis vendus en boucherie,
- 50 000 œufs sont produits par an et vendus via la boucherie, à la ferme, au magasin de producteurs et en AMAP.



Production : volailles, œufs et porcs

SAU : 17 ha dont 10 en propriété, dont 5 de châtaigniers

Commercialisation : en vente directe et une partie en boucherie (surtout le porc)

Région : Aubenas - Coiron

Conditions naturelles : 600m d'altitude. Entre plateau volcanique et sols argilo-calcaires, peu acides

Main d'œuvre : 1,5 UTH

CA : 70 000 € - **Annuités** : 0 €

Les cochons de Dieulefit

Cécile Audras et Christian Bussat

26 Quartier de la Croix - 26220 Dieulefit

Tél : 04 75 54 60 14 - 06 83 50 94 20 - lecheneetlesaule@gmail.com

En Drôme provençale, Cécile et Christian, tous deux ingénieurs agronomes, élèvent depuis 2011 des porcs en plein air. Les animaux évoluent sur 2 ha boisés de chênes et aménagés en autoconstruction (cabanons, système d'abreuvement, parcs). Ils ont fait le choix du bio dès le départ.

Après des précédentes expériences en élevage, Cécile et Christian, dimensionnent leur exploitation avec la nécessité d'en sortir des revenus « rapidement ». La transformation représente la part de travail la plus importante, les revenus qui en sont issus sont complétés par un hébergement en gîtes.

Parcours

Avant 2011 Précédente expérience en élevage caprin laitier, rénovation en autoconstruction du bâtiment d'habitation et d'un cabanon en vue de proposer un hébergement en gîte,

2011 Installation en élevage porcin sur 2 ha, avec 60 cochons, pose des parcs, construction des abris, mise en place des abreuvoirs,

2012 Début de la commercialisation avec la transformation/vente des porcs élevés l'année précédente,

2013 80 porcs en élevage,

2014 100 porcs en élevage, démarrage de l'atelier naissance,

2015 106 porcs en élevage avec 5 mères.

Spécificités techniques

- Naisseurs-engraisseurs,
- Beaucoup d'autoconstruction,
- 6 ha de SAU boisés en propriété,
- Nombre de parcs : 7,
- Porcs de races variées, pas de verrat,
- Alimentation : mélange pois fourrager/tourteau/son à 15 % de protéines,
- Soins aux animaux par phytothérapie et homéopathie, traitements allopathiques rares. Pas d'antiparasitaire systématique. Attention portée à la prophylaxie via le plein air : accès à l'herbe, aux glands en saison, ensoleillement...

Atouts

- Porcs élevés en plein air sous des bois de chêne : ombrage et complément alimentaire avec les glands,
- Clientèle à la porte : forte demande pour de la viande et de la charcuterie de bonne qualité,
- Ferme sur un seul tenant, en propriété,
- Nécessite peu d'investissement (peu de bâtiments d'élevage),
- Utilisations des médecines alternatives avec de bons résultats,
- Présence dans la région d'un réseau d'entreprises qui proposent des services de proximité pour la transformation de la viande (abattoir, entreprises travaillant à façon).

Contraintes

- Pas d'autonomie alimentaire : achat de l'alimentation,
- Exploitation trop petite pour permettre une rotation des parcs et un accès plus important à l'herbe,
- Manque d'eau dans cette région sèche : 1 seule source pour l'alimentation en eau des abreuvoirs, un peu juste en période de canicule.

Valorisation et vente

- Abattage à l'abattoir de Die et transformation de 4-5 porcs tous les 15 jours,
- Découpe et transformation à la ferme : pièces de viande, charcuterie (saucissons, caillettes, rillettes, jambons, pâtés, saucisses à cuire, terrines...),
- Vente en circuits courts : 3 AMAP, 2 magasins de producteurs, dépôts chez des viticulteurs de la région,
- Stérilisation des pâtés et séchage des saucissons par 2 autres entreprises drômoises travaillant à façon.



Production : élevage porcin en plein air

SAU : 2 ha sur 6, en propriété

Commercialisation : vente en circuits courts des produits transformés + vente directe de porcs vivants

Région : Drôme provençale Ouest

Conditions naturelles : région sèche avec un fort ensoleillement, sol

Main d'œuvre : 1,5 UTH

CA : 900 € / tête (106 porcs), réparti en : charges alimentaires : 200 €, autres (transformation, abattoir, transport...) : 350 €, structure (MSA, EDF, loyer...) : 100 € - Reste 250 € par tête.

EARL de Lierne

Hélène et Michel Grandouiller

Le petit Lierne - 26120 Chateaudouble

Tél : 06 84 52 83 17 - michelgrandouiller@petitlierne.fr

Installés de longue date, Hélène et Michel Grandouiller pratiquent l'agriculture biologique depuis plus de 10 ans. Après de nombreux élevages, la ferme du Petit Lierne a trouvé son équilibre dans l'association de productions de PPAM, grandes cultures et cultures légumières. Le développement de circuits courts et l'accueil de jeunes maraîchères sur les terres de l'exploitation apportent des dynamiques nouvelles.

Parcours

1980 Installation de Michel en GAEC avec son père : 15 ha, poules pondeuses, ovins viande et atelier naisseur-multiplicateur porcins,

Années 80 Arrêt des pondeuses et ovin, démarrage de l'engraissement porcin et poules reproductrices,

Années 90 Transformation du GAEC en EARL, arrêt des porcs, 2 nouveaux bâtiments de poules reproductrices,

2000 Conversion à l'AB via un dispositif CTE,

2003 Arrêt des poules reproductrices, démarrage de poules pondeuses en bio. Conversion de 15 ha en location et 15 ha travaillés en entreprise,

2004 1^{ères} plantations de PPAM commercialisées via la SICA Bioplantes,

Jusqu'en 2010 Augmentation progressive de la surface en PPAM, arrêt de l'atelier œufs,

2006 Achat d'une presse à huile : fabrication d'huile de colza, tournesol et prestations,

2008 Installation de trois jeunes sur l'exploitation en maraîchage et PPAM,

2009 Implication dans l'ouverture du magasin de producteur bio Court Circuit à Chabeuil,

2011 Atelier oeuf de 240 poules pondeuses.

Atouts

- Bonnes terres et bon potentiel de fertilité sur l'îlot principal,
- Maîtrise collective des outils de commercialisation : débouchés maîtrisés et bien valorisés,
- Outil de transformation en huile de qualité : maîtrise du produit de la graine à la vente,
- Association avec les jeunes en maraîchage permet l'entraide et redynamise le projet de la ferme.

Contraintes

- Un îlot de 15 ha non irrigable,
- Absence d'élevage sur la ferme d'où implantation d'engrais verts et achat de fumier à l'extérieur,
- Amortissement de la presse à huile qui demande des volumes importants qui prennent du temps.

Spécificités techniques

- 12 ha de céréales, 9 ha de fourrages, 4 ha de PPAM, 2,5 ha de maraîchage et 1,5 ha de cultures légumières,
- 2 ou 3 années de luzerne systématiques avant implantation des PPAM ou rotation longue grandes cultures /cultures légumières. Implantation d'engrais verts en interculture,
- Gestion des adventices par valorisation de l'effet nettoyant de la luzerne, vesce et certaines céréales, puis herse étrille ou binage mécanique lorsque c'est possible. Binage ou désherbage manuel sur PPAM et cultures sensibles (carotte),
- Peu de problèmes phytosanitaires en grandes cultures et PPAM, notamment grâce à la gestion rigoureuse des rotations. Utilisation de filet insectproof sur cultures sensibles en légumes,
- Maintien du bon potentiel de fertilité par les légumineuses, engrais verts et achat d'engrais extérieur.

Valorisation et vente

- Céréales vendues via la Coopérative Drômoise des Céréales, PPAM via la SICA Bioplantes. Légumes, huiles et œufs vendus essentiellement via le magasin de producteurs Court Circuit à Chabeuil,
- Résultats de la ferme sécurisés par les débouchés diversifiés et la répartition équilibrée du chiffre d'affaires.



Production : grandes cultures, PPAM et maraîchage

SAU : 30 ha, dont 17 ha en fermage

Commercialisation : 50 % en directe, 50 % à des grossistes

Région : Plaine de Valence, piémont

Conditions naturelles : sol limono-argilo-calcaire, altitude 350 m

Main d'œuvre : 2 UTH

CA : 100 000 € - **EBE** : 35 000 € - **Annuités** : 7 000 €

Exploitation agricole de l'EPLEFPA du Valentin

26

Avenue de Lyon - 26500 Bourg-lès-Valence

Tél : 04 75 83 32 25

La raison d'être de la ferme du Valentin est de proposer un support pédagogique pertinent et innovant pour les apprenants de l'EPLEFPA, en cohérence avec la rentabilité économique de l'exploitation. A ce contexte s'ajoute la volonté de l'équipe de placer l'agronomie au centre du système de production et de valoriser la situation urbaine de l'exploitation, pour la commercialisation comme pour l'ouverture de la ferme sur l'extérieur.



Parcours

1968 Création du lycée et de la ferme. Ateliers bovin lait et porcin. Développement en arboriculture dans les années 1970, 40 ha de pêchers en circuits longs. Intensification de l'atelier bovin lait jusqu'aux années 2000, avec 45 vaches laitières à 8 500 L,



2005 Réflexion sur l'efficacité économique du système intensif et début d'une désintensification progressive en bovin (ré-introduction de pâturages et légumineuses, arrêt du désherbage chimique, etc.) et en arboriculture (variétés diversifiées, résistantes tavelures, etc.),

2010 Engagement en conversion,

2013 Arrachage des abricotiers et des châtaigniers.

Spécificités techniques

- 45 vaches laitières Montbéliarde, production de 6 500 L/vache,
- Alimentation assurée par 13 ha de prairies temporaires et 29 ha de fourrage (méteil grain, méteil ensilage, maïs ensilage et luzerne). Achats complémentaires de tourteau et luzerne sur pied,
- Démarche de progrès continue et en lien avec l'extérieur : amélioration génétique, groupement vétérinaire conventionné et formations en phyto et aromathérapie, contrôle laitier, essais prairiaux (site expérimental et diffusion hebdomadaire de résultat), etc.,
- Gestion des parcelles fourragères et des pâturages organisée par bloc pour maximiser l'autonomie, optimiser le pâturage et limiter les déplacements des animaux,
- Arboriculture : 8,4 ha de fruits variés, choix des variétés et implantation des vergers réalisés pour une conduite en bio,
- Atelier pédagogique : 2 000 à 2 500 enfants accueillis par an depuis 2004, cette activité représente un tiers temps au sein de l'équipe, mais est pertinente pour communiquer sur l'agriculture et la ferme.

Atouts

- Productions et valorisations diversifiées : sécurité contre les aléas climatiques et les débouchés,
- Pics de travail des différents ateliers plutôt bien lissés,
- Inscription dans de nombreux réseaux : CETA en arboriculture, association des producteurs bio de Danone, groupement vétérinaire, contrôle laitier, essais prairiaux, ecophyto, réseau régional des fermes de lycées,
- Intégration urbaine réussie : ferme pédagogique, vente directe, récupération et valorisation des déchets verts de la ville, etc.
- Ouverture extérieure : De ferme en ferme, salon Tech'n'bio, conférences, etc.

Contraintes

- Pression foncière forte, tant sur les fermages que les terres en propriété,
- Situation en cœur de ville : complique les déplacements avec le matériel agricole.

Valorisation et vente

- 255 000 L de lait collectés par Danone (payé au tarif bio mais non valorisé) et 35 000 L vendu frais en direct au magasin La Musette de Valentin,
- Animaux vendus pour élevage et engraissement : 5 à 6 génisses prêtes à vêler et 5 à 6 vaches à 1 ou 2 année de lactation sont vendues chaque année pour élevage, tous les mâles sont vendus à 3 semaines,
- Fruits commercialisés en circuits courts : magasin de producteur La Musette de Valentin (situé sur la ferme), AMAP, restauration collective locale, etc.

infos clés

Production : élevage laitier, arboriculture

SAU : 57 ha

Commercialisation : lait collecté par Danone, magasin de producteurs *La Musette de Valentin*

Région : Plaine de Valence

Conditions naturelles : sol sablo-limono-argileux, altitude 130 m

Main d'œuvre : 3 ETP + 0,5 ETP saisonnier

CA : 250 000 € - **EBE** : 15 000 € - **Annuités** : 0 €€

EARL Ferme des Presles

26 Emmanuel Vallet

1685 route du tram - 26300 Charpey

Tél : 06 62 08 37 03 - fermedespresles@gmail.com

La Ferme des Presles est une ferme techniquement performante en grandes cultures bio, située sur la plaine de Valence. Emmanuel Vallet s'est installé avec sa femme Marie-Christine en 1998, et a converti la ferme en bio en 2001, en se spécialisant progressivement en grandes cultures, en totale autonomie pour la production des semences, avec un atelier de poules pondeuses. Il est actuellement le seul agriculteur bio sur la commune.

Parcours

1998 Installation HCF avec la DJA, reprise par sa femme Marie-Christine de la ferme de son cousin en polyculture-élevage, arboriculture et semences. 40 ha en fermage, rachat du matériel.

2001 Passage en bio des grandes cultures et arboriculture avec le CTE (Contrat Territorial d'Exploitation) qui a permis d'investir dans du matériel spécifique. Récupération de 10 ha en fermage.

2004 Arrêt de l'arboriculture (poiriers et abricotiers) et arrachage des arbres.

2007 Arrêt de l'élevage de dindes industrielles et récupération de 20 ha de terres en fermage.

2009 Démarrage des poules pondeuses dans un bâtiment de 100 m² avec 200 poules.

Depuis 2009 Rythme de croisière (une semaine de vacances par an).

Spécificités techniques

- Rotation irriguée (30 % de l'assolement) : soja -> Blé -> maïs avec un couvert de trèfle ou luzerne après blé.
- Rotation en sec (70 % de l'assolement) : tournesol -> blé -> orge. Une luzerne peut être intercalée en cas d'adventices trop nombreuses ou de problème de structures.
- 60 ha de terres sont regroupés autour de la ferme et celle-ci dispose de tout le matériel nécessaire pour les itinéraires techniques. Les désherbages et faux-semis systématiques sont réalisés à l'aide de herse étrille, bineuse, doigts kress et houe rotative.
- La fertilisation est assurée avec du compost de litière de dindes échangé contre de la paille. Des engrais verts sont plantés sur une parcelle chaque année.
- La ferme est autonome en semences, ce qui demande beaucoup de rigueur mais permet d'avoir de bonnes variétés.
- La ferme mène des essais sur des semis de soja dans du seigle roulé. Elle ne pratique pas de labour quand la situation le permet derrière le tournesol et soja.
- Irrigation : 60 % de la SAU irrigable, 30 % irrigué (principalement maïs et soja).

Atouts

- Parcellaire groupé : 60 ha autour de la ferme.
- Autonomie sur les semences.
- Cadre de vie.
- Connaissances mécaniques, autoconstruction et entretien des outils sur la ferme.

Contraintes

Temps de travail et investissements importants par rapport aux revenus.

Valorisation et vente

- Blé vendu trié aux boulangers : 40 quintaux/ha ;
- Orge vendu à une dizaine d'éleveurs du Vercors et Ardèche : 45 qx/ha ;
- Colza (variable) et tournesol (30 qx) vendu trié et sec à un tritrateur, pour faire de l'huile ;
- Maïs (85 qx/ha) vendu aux éleveurs voisins en sec ou humide ;
- Soja (30 qx/ha) vendu à la Drômoise de Céréales ou autres opérateurs ;
- Fourrages : luzerne pour les éleveurs ;
- Œufs vendus en AMAP.

infos
clés



Production : grandes cultures, poules pondeuses

SAU : 78 ha dont 74 en fermage

Commercialisation : circuits courts pour les œufs et une partie des grandes cultures

Région : Plaine de Valence

Conditions naturelles : 300 m d'altitude, sols argilo-calcaire

Main d'œuvre : 1,3 UTH

CA : 150 000 € - **EBE** : 50 000 €

Annuités : 27 000 €

GAEC des Petits Grains

26

Rémi Boudes et Arnaud Allain

La Fauch ère - 26110 Sainte-Jalle - Tél : 04 75 26 65 97

Rémi et Arnaud ont créé le GAEC des Petits Grains sur les bases de la ferme familiale autour de deux ateliers complémentaires : le pain et la bière. Transformation et vente directe ainsi que l'implication dans des collectifs et réseaux associatifs permettent une bonne valorisation des productions du GAEC.

Parcours

Marie-Noëlle et Marcel Boudes, parents de Rémi et beaux-parents d'Arnaud, ont développé et aménagé une ferme bio avec élevages ovins et caprins en transformation fromagère, grandes cultures et pain.

2008 Reprise par Rémi avec une DJA,

2009 Création de la Brasserie et des cultures brassicoles, arrivée d'Arnaud sur la ferme,

2010 Création du GAEC avec Rémi et Arnaud,

2013 Décès de Pierrette, la propriétaire de la ferme, lègue à Marcel et Marie-Noëlle qui revendent la ferme à Terre de Liens.



Spécificités techniques

- « Le pain, c'est Arnaud. La bière c'est Rémi »,
- Grandes cultures : rotation type de 3 années en luzerne ou sainfoin / 1 petit épeautre / 1 blé / 1 légumineuse (lentilles ou pois chiche) / 1 orge. Itinéraire technique « standard » constitué de : déchaumage, faux-semis, labour, vibroculteur avant semis et rouleau,
- Variétés de blés meuniers anciens cultivées en mélange : Soisson, Florence, Aurore et Rouge de bordeaux. Transformation en farine à la ferme au gré des besoins.
- 2 fournées par semaine dans un four à gueulard en chauffe indirecte de 8 m²,
- Culture de l'orge brassicole et du houblon à la ferme. Brasserie autoconstruite par Rémi.

Valorisation et vente

- Blé transformé en farine, utilisée à 50 % pour le pain ou vendue en frais,
- Petit épeautre partiellement transformé en farine, utilisé pour le pain et vendue en farine ou grain,
- Lentilles et pois chiches vendus en secs,
- L'orge et le houblon servent à la fabrication de la bière La Mousson,
- Cerises intégralement transformées en jus, framboises vendues en frais et transformation d'une partie des framboises et des cassis en sorbet,
- Commercialisation via le magasin de producteurs La Biasse Paysanne, AMAP, magasin bio, en restauration collective et sur le marché nocturne estival de Ste-Jalle.

Atouts

- Lieu et cadre de vie, héritage d'une ferme fonctionnelle, bénéficie du fruit des travaux de Marie-Noëlle et Marcel : défrichage et mise en culture, retenue collinaire et source, création du magasin de producteurs la Biasse Paysanne, etc.
- Deux activités distinctes et complémentaires dans le fonctionnement,
- Implication dans des réseaux : Biasse Paysanne, AMAP, CUMA,
- Région touristique et avec des consommateurs demandeurs de vente directe,
- CUMA bio intégrale « Paille, pépin, noyau » : moissonneuse et matériel agricole efficace,
- Parcellaire majoritairement groupé, mais tout est proche.

Contraintes

- Matière organique : absence d'animaux sur la ferme et à proximité. Gestion de la fertilisation via légumineuses et engrais verts. Pailles et engrais verts sont broyées sur place. Pas d'achat,
- Quelques hectares supplémentaires seraient nécessaires pour être réellement à l'aise dans les rotations et les volumes de céréales produits.



Production : grandes cultures, farine, pain, bière
SAU : 68 ha

Commercialisation : 95 % en VD, 5 % en magasin bio
Région : Baronnies

Conditions naturelles : sol argilo-calcaire/ altitude
 450 m

Main d'œuvre : 2 UTH

CA : 80 000 € - **Annuités** : 0 €€

GAEC Ferme la Feûte

26

Laure et Nicolas Charroin

Quartier Rioussset - 26160 Pont-de-Barret - Tél : 04 75 00 43 37 - laurenico26@yahoo.fr

Nicolas et Laure Charroin se sont installés en brebis laitières bio en 2006, après avoir travaillé dans le milieu éducatif. Ils souhaitent développer l'activité d'accueil social à la ferme.

Parcours

2005 Formation et stage chez des éleveurs de brebis laitières,

2006 installation en bio avec une trentaine de brebis lait. Achat de 8 ha de terre converties en bio et 4 ha en location,

2008 Reprise de 5 ha de terre familiale, converties en bio,

2011 60 brebis laitières et fromage certifié bio. Constitution du GAEC.

Spécificités techniques

- 60 brebis laitières de race Lacaune. L'agnelage se déroule de mi-novembre à mi-décembre, les brebis sont traitées 8 mois. 14 000 l de lait en moyenne soit 220 l/brebis,

- Alimentation basée sur les parcours de mi-février à mi-décembre. Lorsque les brebis sont à l'intérieur : 1/3 foin de près, 1/3 sainfoin, 1/3 luzerne. Avec également un mélange orge et son (400 g) au pic de lactation,

- Soins des animaux essentiellement en homéopathie et phytothérapie. Faible parasitisme notamment grâce à la mise en place d'un système de parc tournant (un parc pour 1 à 5 jours maximum, et les animaux ne reviennent pas dans le parc avant 6 semaines). La gestion des mouches se fait avec un hydrolat de lavande en préventif, et l'apport d'hyménoptère,

- Les bâtiments ont été en grande partie autoconstruits, seule l'ossature bois et la charpente ont été faites par une entreprise. Cela a notamment participé à la réussite du projet par l'allègement des charges. Les murs de la fromagerie sont en botte de pailles. Ce bâtiment a nécessité 8 mois de travail pour la construction.

Atouts

- Peu de morçèlement, surface de pâture et bois attenant à la bergerie,
- Climat tempérée : les animaux peuvent sortir une grande partie de l'année,
- Peu de concurrence, grande facilité de vente,
- Grande diversité des produits transformés et bonne valorisation du lait,
- Gain de temps : 80 % des produits sont vendus sur un seul lieu,
- Peu de charge de matériel avec la création d'une CUMA.

Contraintes

- Manque 3 ha pour être vraiment autonome,
- Fragilité de la production : un seul atelier pour vivre à 2,
- Pas d'irrigation des terres : choix volontaire et éthique, mais qui pose problème en cas de sécheresse.

Valorisation et vente

- Les produits lactés sont vendus à un magasin de producteur (80 %), à la ferme, au marché et à trois restaurants.
- Gamme de produit :
 - Lactique et dérivé : faisselle, fromage blanc battu, bouchon apéro et fromage type picodon,
 - Yaourt nature et aromatisé à la châtaigne,
 - Pâte molle type reblochon et feta,
 - Tome pressée.
- Les agneaux hors renouvellement sont vendus à 45 jours via les mêmes circuits de commercialisation.

Production : brebis laitière

SAU : 17 ha, dont 13 ha en propriété

Commercialisation : magasin de producteur (80 %), marché, restaurant et vente à la ferme

Région : Centre Drôme

Conditions naturelles : terrain sableux/silicieux, 265 m. d'altitude

Main d'œuvre : 2 UTH

CA : 60 000 + 15 000 € subvention

Annuités : 650 € /mois



GAEC Roche Rousse

26

Daniel Vignon, Emmanuel Drogue, Quentin Eymard

Les Berthonnets - 26420 Saint-Martin-en-Vercors

Tél : 06 26 82 93 38 - fermederocherousse@gmail.com

Le dynamique GAEC de Roche Rousse fait vivre trois associés, Daniel, Manu et Quentin. Des bâtiments d'élevages modernes, une nouvelle fromagerie en cours de construction, du matériel de fenaison performant et 34 vaches laitières Montbéliardes permettent de produire 180 000 litres de lait bio par an et d'en transformer 150 000. La bonne santé économique de cette ferme est directement liée à cette transformation de 84 % de la production laitière sous divers label de qualité (AB, AOP bleu du Vercors-sassenage et prochainement en IGP St Marcelin) et la maîtrise intégrale de la vente par les associés.

Parcours

1998 Installation individuelle de Daniel Vignon,

2001 Conversion en bio,

2003 Création du GAEC Roche Rousse avec Emmanuel Drogue,

2003/2014 Agrandissement successif du foncier et du troupeau,

2014 Quentin Eymard devient le troisième associé du GAEC.

Valorisation et vente

- La transformation de 84 % de la production sous labels de qualités,
- 60 % en AOP bleu du Vercors-sassenage, 25 % en pâtes cuites, 10 % en lactique « St Martin » (prochainement en IGP St Marcelin) et 5 % en frais (Yaourts et lait),
- 100 % en circuits courts :
 - Points de vente collectifs,
 - Vente en magasin spécialisé bio,
 - Vente dans 20 commerces de proximités,
 - Vente directe à la ferme,
 - Un marché à la Chapelle en Vercors par semaine.

Atouts

- Une région qui se prête naturellement à l'élevage en bio,
- La transformation de 84 % de la production sous labels de qualités,
- Aucun problème de commercialisation,
- Autonomie complète en fourrage,
- Séchage en grange et étable fonctionnelle,
- Plusieurs associés ce qui permet de dégager du temps libre individuellement.

Contraintes

- La production laitière est directement liée à la qualité de la ration des vaches, le GAEC a choisi d'avoir en propriété pleine son matériel de fenaison,
- Les fortes pentes qui demande de la technicité et ne permettent pas des remplacements ponctuels,
- Besoin d'acheter 50 % des concentrés,
- Un parcellaire éclaté, en cours de regroupement,
- Un temps de travail important lié à la production, la transformation et la vente.



infos clés

Production : bovin lait/transformation fromagère

SAU : 95 ha

Commercialisation : magasins spécialisés, commerces de proximités, magasin de producteurs, vente directe à la ferme, marchés

Région : Vercors

Conditions naturelles : montagne (900 m d'altitude)

Main d'œuvre : 3 UTH

CA : 210 000 € et 35 000 € de subvention

EBE : 90 000 € - **Annuités** : 55 000 €/an

Spécificités techniques

- 34 vaches laitières type Montbéliarde et 30 génisses de renouvellement (1, 2 et 3 ans). 5400 Litres /Vache,
- Production de lait toute l'année. Insémination artificielle permettant de prévenir et surveiller les vêlages,
- Vaches de réformes vendues sur pied.

Bruno Graillat

26 440 route de Claveyson - 26330 Saint-Avit
Tél : 04 75 68 43 44

Bruno Graillat est installé dans la Drôme des Collines, il a converti son exploitation à l'agriculture biologique car il recherchait une bonne valorisation économique de ses productions tout en supprimant le recours aux intrants de synthèse. L'atelier de poules pondeuses lui a permis de retrouver un lien avec l'animal. Il cultive 26 ha de céréales et élève 6 000 poules pondeuses.

Parcours

1988 Reprise de la ferme familiale : 27 ha dont 2,5 de poireaux et 0,8 d'asperges, le reste en céréales. Les productions maraîchères font 70 % du chiffre d'affaires,

1999 Arrêt des productions maraîchères du fait de la pénibilité du travail et de la recrudescence de problèmes phytosanitaires sur les parcelles de poireaux,

1999/2000 Réflexion sur les orientations à donner à la ferme. Bruno pensait depuis quelques années déjà à une conversion en bio et il souhaitait réintroduire de l'élevage que son grand-père et son père avaient déjà mis en œuvre au sein de la ferme familiale,

2001 Conversion des terres en bio dans le cadre d'un CTE, démarrage d'une activité de poules pondeuses,

2002 Démarrage des premières bandes de poules.

Atouts

- Bonne autonomie de la ferme, Bruno est à son compte,

- La coopérative apporte un suivi technique, gère l'approvisionnement en aliments et permet une bonne valorisation des œufs, sans avoir à gérer leur commercialisation (gain de temps),

- La dimension de la ferme et l'organisation du travail sur l'année permet à Bruno de se faire remplacer par son salarié pour maintenir des temps libres et des engagements extérieurs.



Contraintes

- Sol très filtrant, sans réserve d'eau, peu de matière organique,

- Système performant tant que les conditions de la coopérative sont satisfaisantes pour Bruno.

Spécificités techniques

- 31 ha de SAU dont 26 de céréales, 2,4 ha de parcours pour les poules, le reste en jachère de luzerne pour amélioration des sols,

- 2 bâtiments de 560 m² accueillant 3 000 poules (0,19 m²/poule) et donnant sur deux parcours de 1,2 ha (4 m²/poule),

- Un lot est mis en place un an, il débute avec des poulettes âgées de 17 semaines qui sont réformées après 56 semaines de ponte,

- Systèmes de distribution de nourriture et abreuvoirs sont disposés sur les caillebotis, ainsi que les nids de ponte. Collecte des œufs effectuée par un tapis roulant actionné une fois par jour,

- Les principaux problèmes sanitaires sont : mouche domestique, ténébrion, pou et colibacille,

- Une poule pond à peu près 300 œufs/an, soit un total de 1 800 000 œufs pondus en moyenne,

- Les grandes cultures sont réalisées selon la rotation soja / blé / engrais vert / maïs, avec des rendements moyens de 30 à 40 q/ha de blé, 90 q/ha de maïs et 30 q/ha de soja.

Valorisation et vente

- Œufs collectés par la Coopérative Val Soleil : un premier tri est réalisé par Bruno à la ferme, un second en centre de tri à l'aide d'une mireuse. Œufs payés au kilo à 2,21 euros,

- Céréales vendues à la Coopérative Drômoise de Céréales : soja destiné à l'alimentation humaine, blé et maïs à l'alimentation animale,

- Les œufs représentent 70 à 80 % du CA.

Production : poules pondeuses, grandes cultures

SAU : 31 ha

Commercialisation : en coopérative

Région : Drôme des Collines

Conditions naturelles : sol silico-calcaire peu profond, altitude 250 m

Main d'œuvre : 1,3 UTH dont 0,3 salarié

CA : 270 000 € - **EBE** : 55 000 €€

Annuités : 24 700 €€

Oda Schmidt et Jochen Haun

26

Les Tourettes - 26150 Vachères-en-Quint
Tél : 04 75 21 23 70

Oda et Jochen valorisent en bio 65 ha à Vachères-en-Quint avec 54 chèvres alpines et 7 vaches allaitantes. Le lait de chèvre est transformé à la ferme en Picodon AOC, vendus essentiellement sur les marchés. Leur ferme est fortement reliée aux fermes voisines : entraide, partage de matériel, engagement dans la gestion de l'abattoir de Die, de la CUMA et de la Carline (SCIC de consommateurs et producteurs bio).

Parcours

1987 Installation après une formation en apprentissage sur l'agriculture biologique, reprise d'un ancien GAEC PPAM/élevage caprin. Les PPAM étaient certifiées par Nature et Progrès,

1991 L'élevage caprin est converti à la bio, et un troupeau bovin est créé pour utiliser le foin de moyenne qualité ainsi que les pâtures éloignées et non mécanisables,

1994 Achat d'un retourneur de compost en CUMA et création de 2 plate-formes de compostage,

1998 Agrandissement et mise aux normes européennes de la fromagerie, installation d'un chauffe-eau solaire,

2004 Pose de 40 m² de panneaux photovoltaïques (5 000 kWh/an),

2011 Nouvel hangar avec 160 m² de photovoltaïque (27 000 kWh /an).

Spécificités techniques

- 65 ha en location, le plus souvent constitués de landes difficiles d'accès,
- Gardiennage du troupeau sur les parcours 3 heures par jour après la traite de mai à novembre,
- Alimentation des chèvres en lactation avec foin, légumineuses et graminées plus un complément de céréales. Foin de prés naturels uniquement après tarissement,
- Charges vétérinaires très faibles : prophylaxie efficace via le bâtiment et la bonne gestion des parcours,
- Travail important d'entretien du paysage et de défrichage des parcelles,
- Compostage du fumier avec déchets de PPAM.

Valorisation et vente

- 30 000 L de lait à l'année transformés en 40 000 picodons, vendus essentiellement en direct,
- 100 chevreaux vendus à 1 mois, en conventionnel à un négociant et en direct, 8 chèvres de réforme vendues en bio à une voisine ayant un gîte,
- 5 à 7 broutards vendus localement en caissette après abattage et découpe à l'abattoir de Die,
- Le lactosérum est valorisé par un élevage familial de cochons et pour composter des déchets de PPAM.

Atouts

- Complémentarité des troupeaux caprin et bovin pour l'utilisation des parcelles et des fourrages,
- Bâtiments récents, lumineux et sains,
- Parasitisme faible lié aux surfaces importantes de parcours et au temps limité des sorties,
- Entraide régulière avec les agriculteurs voisins, CUMA et partage de matériel,
- Débouchés en vente directe assurés,
- Situation économique saine, absence d'annuités,
- Economie d'énergie : panneaux eau chaude et photovoltaïques. Nous adhérons à la Cuma Bois-Energie 26, mais surtout pour distiller le broyat des branches de pin sylvestre et genévrier pour la Coop des PAM Vercheny.

Contraintes

- Parcelles en pente et de formes irrégulières,
- Ration déficitaire en phosphore, en partie résolu par complément de son de blé,
- Besoins importants de main d'œuvre pour garder les chèvres 3 h par jour et entretenir le paysage,
- Forte concurrence pour le Picodon AOC,
- Pas de valorisation supplémentaire pour l'AB.



infos clés
+

Production : élevage caprin laitier avec transformation en Picodon et bovin allaitant

SAU : 65 ha en location

Commercialisation : vente directe sur les marchés essentiellement, à la ferme et aux restaurateurs

Région : Vallée de la Drôme

Conditions naturelles : terrains en coteaux, sol argilo-calcaire, altitude 500 m, montagne sèche

Main d'œuvre : 2 UTH familiaux et salarié

CA : 58 000 € - **EBE** : 28 000 €

Annuités : 0 €

Jérôme Noyer

26

Quartier Le Poulet - 26160 Puylgiron

Tél : 04 75 53 82 80 - florence.condette@wanadoo.fr

Pour toute visite, merci de contacter Samuel L'Orphelin d'Agribiodôme, slorphelin@agribiodrome.fr, 04 75 25 99 79.

La ferme biologique de Jérôme Noyer s'appuie sur un système de production très autonome et une bonne connaissance de l'environnement. La production et la commercialisation ont été optimisées pour maîtriser la charge de travail et dégager des résultats économiques satisfaisants. Les rotations légumes/céréales/fourrages permettent une gestion simple de l'enherbement et de la fertilité, tout en apportant une diversité de revenus. La traction animale est venue compléter cet équilibre, une fois les conditions optimales de production en place.

Parcours

1996 Reprise de 4 ha. Conversion de la surface en bio et augmentation progressive avec mise en place de cultures légumières complémentaires aux céréales,

2000 Installation avec la DJA,

2006 Participation au lancement du point de vente collectif de La Laupie, « Au plus Pré »,

2013 Construction d'un bâtiment en paille pour le stockage des légumes.

Spécificités techniques

- 2 ha de légumes de plein champ, 5,5 ha de céréales, 4,5 ha de soja, 1,5 ha de colza et 2,5 ha de fourrage,
- Rotation : 2*soja->2*céréales->1*colza et 2-3*fourrages ->2-3*céréales->2-3*légumes,
- Engrais vert implanté dans les céréales,
- Auto-production importante de semences et 100 % des plants,
- Travail du sol sans outils animés, en partie réalisé en traction animale,
- Faux semis, binage manuel sur rang et en traction animale sur l'inter-rang, herse étrille et désherbage thermique sur certaines cultures, aucun paillage plastique,
- Fumier autoproduit ou acheté à proximité. Apports complémentaires si besoin,
- Pas de problèmes récurrents de parasites ou de maladies.

Valorisation et vente

- Vente à 99 % au magasin « Au Plus Pré »,
- Le soja est vendu à une coopérative, le colza est transformé en huile sur la ferme,
- Les céréales sont vendues à des agriculteurs pour la boulangerie ou l'alimentation animale.

Atouts

- Diversité de cultures pour limiter les risques climatiques et autres,
- Magasin de producteurs : commercialisation efficace, simple, sécurisée, à proximité,
- Pas d'emprunt grâce au matériel en commun et à l'autonomie en intrants,
- Technique de gestion de l'herbe bien maîtrisée,
- Bonne autonomie en semences et plants et matière organique.

Contraintes

- Charge de travail importante en saison ;
- Aléas météorologiques ;
- Coût des semences de pommes de terre, oignons/échalote et soja.



infos clés
+

Production : cultures légumières de plein champ et grandes cultures

SAU : 16 ha dont 2 ha en propriété

Commercialisation : magasin de producteur, vente directe, coopérative

Région : plaine de Montélimar

Conditions naturelles : sols variables, limono-argilo-sableux / altitude 175 m

Main d'œuvre : 1,1 UTH

CA : 45 000 € - **EBE** : 20 000 € - **Annuités** : 0 €

SCEA Domaine Les 4 Vents

26

Lucie Fourel et Nancy Cellier

Quartier St Jaimes- 26600 Mercurool

Tél : 04 75 06 39 15 - ledomainedelucie@live.fr

Sur un domaine de 13 ha, issu de terrains familiaux, l'installation des 2 co-gérantes à des périodes différentes et l'agrandissement du domaine ont permis un passage en conversion bio des parcelles de manière progressive.

Parcours

2006 Installation de Lucie en entreprise individuelle sur 3 ha, en parallèle de la SCEA de ses parents,



2007 Passage des vignes en bio en 2007,

2008 Conversion des abricots en bio,

2006-2014 Agrandissement progressif (3 ha de vignes et 4 ha d'abricotiers),

2010 1ère vinification au domaine,

2012 Passage des parcelles de vignes de la SCEA en bio,

2014 Départ à la retraite des parents. Sa sœur Nancy rejoint le domaine,

2015 Fusion des 2 structures (individuelle et SCEA).

Spécificités techniques

- Sols globalement argilo-calcaires. 4 terroirs : « Saint Jaimes » à Mercurool (sable), « Les Chassis » à Mercurool et « Les Saviaux » à la Roche de Glun (gros galets), « La Rage » à la Roche de Glun (petits galets) et « La Burge » à Mercurool (argile, sable et limons),
- Viticulture : 9 ha en Syrah et 1 ha en Roussane et Marsanne. Densité de plantation : 4500 à 5000 pieds/ha, palissage haut. Toutes les parcelles sont mécanisables, les inter-rangs sont travaillés,
- Amendements : apport de compost de fumier de bovin tous les 2 ans,
- Vendanges manuelles avec une dizaine de personnes,
- Vinification en vendange entière sur les vieilles vignes,
- Le sulfitage se fait en cours d'élevage et à la mise en bouteille. Vins filtrés en fonction des années,
- Matériel en cave : cuves inox et résines, élevage en demi-muid (600 l) de 5 ans,
- 4 cuvées : une en blanc et trois en rouges, toutes en appellation Crozes-Hermitage,
- Récolte : capacité de 450 hl sur les 10 ha,
- Abricotiers : variété Bergeron principalement. Densité de plantation : 400 arbres/ha, parcelles irriguées (sur sable) et non irriguées. Fumier issu d'élevages locaux, composté sur la ferme. Récolte 2014 : 7 tonnes/ha, avec une variabilité entre les parcelles.

Atouts

- Mise en place de réseaux de commercialisation auprès de particuliers pour les abricots,
- Membre d'un groupement d'une vingtaine de vignerons pour la commercialisation (Vignerons de Nature),
- Compétences complémentaires des 2 gérantes (production et gestion/comptabilité),
- Toutes les parcelles sont en zone de cru, sous l'appellation Crozes-Hermitage.

Contraintes

- Perte de main-d'œuvre familiale avec le départ des parents à la retraite,
- Choix stratégique de la SCEA dans l'investissement (bâtiment) plutôt que sur le personnel,
- Certaines opérations d'entretien de parcelles ne sont pas mécanisées,
- Travail sur la fertilité des sols à améliorer,
- Vergers d'abricotiers non rentables.

Valorisation et vente

- Temps de travail : 1/3 pour les abricots et 2/3 pour la vigne et la vin,
- Vin : 80 % des volumes à des négociants, 15 % des volumes à des professionnels en bouteilles (8 000), 5 % des volumes à des particuliers,
- Abricots : livrés en AMAP, magasins bio et groupements particuliers, en Franche-Comté, Bourgogne et Rhône-Alpes. Transformation de 15 % des volumes en jus par un prestataire.

 infos clés
 +

Production : vignes et abricotiers

SAU : 13 ha dont 11,8 ha en propriété

Commercialisation : négociants, professionnels et particuliers pour le vin, vente directe pour les abricots

Région : Côtes du Rhône nord (Crozes-Hermitage)

Conditions naturelles : altitude 120 m, sols argilo-calcaires

Main d'œuvre : 6 UTH (2 co-gérantes et salariés agricoles)

CA : 262 000 € - **Annuités** : 40 000 €

La Ferme des Collines

Nicolas et France Charvin

95, Montée de la Rochette - Peroux - 26750 Châillon-Saint-Jean

Tél : 04 75 71 62 54 - nf.charvin@orange.fr

La Ferme des Collines est très diversifiée, ce qui représente un atout pour la gestion des risques et du temps de travail. La production de volailles en intégration apporte un revenu stable, qui permet de diversifier les productions fruitières et de développer l'atelier de plantes aromatiques et médicinales.

Parcours

2004 Installation de Nicolas avec la DJA sur la ferme de son grand-père d'une dizaine d'ha, en arboriculture (noyers existants) et volailles de chair,

2007 Passage en bio pour les fruits (noix, abricots, framboise) et achat de la maison pour un espace de stockage, un atelier de transformation et un séchoir à plantes,

2010 Conversion des poulets en bio, toute la ferme est en bio,

2013 Location d'une parcelle d'1 ha pour les PPAM.

Spécificités techniques

• **Noyers** (6,75 ha en variété Franquette) : Enherbement total car sol lourd, 2/3 irrigués en réseau. Amendement : fumier de volailles,

• **Vergers diversifiés** (1,8 ha) : Ancienne parcelle d'abricotiers replantée en pommiers, poiriers, pêchers, cerisiers. Enherbement total, irrigation en aspersion. Traitements : cuivre + soufre en micro-doses et cuivre + solution d'algue en fonction de l'humidité. Fertilisation par apport d'engrais organiques,

• **Petits fruits** (0,7 ha) : Rangs paillés pour les framboises et fraises en toile bâchée et inter-rang enherbés ; irrigation au goutte à goutte. Amendement et engrais organiques. Traitements à l'ail contre la mouche (*Drosophila suzukii*),

• **PPAM** (3600 m² + cueillette) : quarantaine de plantes (verveine, thym, lavande, romarin, camomille, souci, héliochryse, menthe, mélisse, etc.). Plants achetés ou autoproduits. Sirops à partir de plantes fraîches, plantes séchées pour les tisanes et macération huileuse pour cosmétiques. Séchoir de 70 m², sur claies,

• **Céréales** : 2 ha de blé en rotation avec luzerne pour la paille et complément alimentaire des poulets,

• **Volailles** : 3 bandes de 4100 poulets par an, poulailler de 410 m² avec 2ha de parcours. 81 jours et vide sanitaire de 6 semaines. Parcours en noyers. Traitements à base de plantes pour résistance aux vers. Utilisation du fumier sur les noyers et autres arbres fruitiers, le reste sur le blé et PPAM.

Atouts

- Proche de Romans, ferme accessible et proche des foyers de consommation,
- Diversité de production qui permet d'équilibrer le temps de travail et la gestion des risques,
- Fumier disponible sur la ferme.

Contraintes

- La diversification demande beaucoup de matériel qu'il est difficile d'amortir sur des petites surfaces,
- Parcellaire éclaté à 5 km autour de la maison (3 gros pôles de production).

Valorisation et vente

- Transformation : confitures, jus et compotes, huile de noix, tisanes, sirops de plantes et cosmétiques,
- Vente à la coopérative Valsoleil pour les poulets,
- Vente 100 % en direct pour le reste :

Noix : en Italie, à la ferme, aux marchés, magasins de producteurs et groupements de consommateurs,
Autres fruits : points de vente collectifs, AMAP, marchés,
PPAM : magasins bio et boutiques à Lyon.

infos
clés
+



Production : PPAM, noix, fruits, poulets de chair

SAU : 15 ha, dont 3 ha en propriété

Commercialisation : intégration et vente directe

Région : Drôme des collines

Conditions naturelles : 200 m d'altitude, variabilité des sols

Main d'œuvre : 2 UTH + aide familiale

CA : 90 000 € - **EBE** : 41 000 € - **Annuités** : 18900 €

EARL Domaine Giachino

38

Frédéric, David et Marie-Dominique Giachino

La Palud - 38530 Chapareillan - Tél : 04 76 45 57 11 - www.domaine-giachino.fr

Après 15 années passées à développer son vignoble, la conduite de ses vignes et de la vinification étant bien rôdée, Frédéric Giachino a eu envie de franchir un cap supplémentaire en terme de qualité : convertir le vignoble en AB. Aujourd'hui, production du raisin, vinification et commercialisation étant davantage maîtrisés, le Domaine Giachino poursuit ses efforts d'amélioration de la qualité des vins et de la notoriété du Domaine, en s'offrant même le luxe de l'expérimentation !

Parcours

Installation en 1988,

reprise de l'exploitation familiale sur 1,3 ha. Travail en double actif dans un laboratoire d'œnologie jusqu'en 1992. Puis augmentation progressive de la taille du vignoble,



1992 Gros investissements : succession d'arrachage/replantation vigne sur vigne, vinification sur place et vin commercialisé en bouteille. Démarche peu intensive : enherbement progressif, lutte raisonnée, ni acaricide, ni herbicide. Marie-Do, l'épouse, devient collaboratrice en 1998,

2005 La vigne étant parfaitement conduite en conventionnel : début de la réflexion sur la bio,

2006 Conversion en bio, le frère de Frédéric est embauché à mi-temps,

2008 Marie-Do est associée à mi-temps et David, le frère, s'installe avec eux,

2010 Mention Nature & Progrès,

2013 Mise en oeuvre des pratiques de biodynamie.

Spécificités techniques

- Vignoble de 10,5 ha constitué de plusieurs cépages : 1,5 ha de vin de pays du Grésivaudan (cépage Gamay, Etraire de la Dhuy et Syrah), Persan 0,5 ha (40 à 50 hl/ha), Mondeuse 1,5 ha (40 à 50 hl/ha), Roussette 1 ha (40 à 50 hl/ha), Gamay en appellation Vin de Savoie 0,5 ha (60 hl/ha), et Jacquère (60 hl/ha), en crus Apremont (1 ha) et Abymes (4 ha),
- Plantation de vieux cépages 25 ares de Verdesse, 15 ares de Douce noire,
- Porte-greffe peu productif, le riparia, pour privilégier la qualité sur le rendement,
- Vignes enherbées pour maîtriser la vigueur de la vigne et travaillées sous le rang au décaillonneur. Inter rang broyé,
- Dans les vieilles vignes, sol nu jusqu'en juillet,
- Traitement des problèmes de mildiou, oïdium et par endroit black rot, à base de cuivre, soufre, et de plus en plus tisane, purin et décoction,
- Utilisation de pyrèthre contre la Flavescence Dorée,

- Apport d'engrais organique uniquement sur certaines parcelles moins vigoureuses,
- Gestion de la fertilité du sol par le travail du sol (stimulation de l'activité microbienne),
- Vendange 100 % manuelle, pressage pneumatique,
- Vinification en cave propre : moût refroidi avant levurage indigène, vinification sans sulfite, léger apport de soufre à la mise en bouteille ou à l'élevage, chaptalisation exceptionnelle en année difficile (1 maximum selon norme vinification Nature & Progrès).

Atouts

- Passionné par la vigne et le vin,
- Système de commercialisation performant, 100 % en bouteille,
- Qualité des vins appréciée et reconnue, nom du vignoble reconnu (concours et guides),
- Dynamisme, en recherche d'amélioration économique et technique.

Contraintes

- Techniques dues à la région : climat, topographie,
- En zone de traitement obligatoire contre la Flavescence Dorée,
- Conjoncture du marché en baisse (volume & prix).

Valorisation et vente

- 50 à 60 000 bouteilles produites à l'année : commercialisation gérée en direct via des cavistes, restaurateurs, agents et à l'export,
- Participation à divers salons en France dont Millésime Bio à Montpellier,
- Stratégie: travailler et renforcer l'identité forte du Domaine, des vins et la manière de travailler dans les vignes.

Production : viticulture, AOC Vin de Savoie

SAU : 10,5 ha

Commercialisation : 50 % en directe, 30 % via un agent et 20 % à l'export

Région : Coteau de Chapareillan

Conditions naturelles : sol argilo-calcaire, alt. 500 m

Main d'œuvre : 3,6 UTH + vendangeurs

CA : 260 000 € - **EBE** : 58 000 €

Annuités : 11 000 €

Infos clés



EARL Ferme de la Prairie

Nicolas Blachot

55 route de la gare - 38210 Vourey - Tél : 06 74 90 82 56

Nicolas Blachot est agriculteur dans la plaine du Sud Grésivaudan, il gère une soixantaine d'hectares de grandes cultures. Depuis 15 ans, il s'attache à faire revivre ses sols préalablement usés par la monoculture intensive de maïs.

Parcours

1999 Reprise de l'exploitation familiale en grandes cultures et bovins viandes (vaches allaitantes et engraissement). Conversion immédiate des cultures en bio,

2001 Conversion du troupeau à l'AB, pour cela, la stabulation entravée est transformée en stabulation libre,

2009 Arrêt de l'atelier vaches allaitantes pour se consacrer aux grandes cultures,

2011 Prise en pension hivernale de bovins viande,

2010-2014 Plantations de noyers qui arrivent en production à partir de 2015.



Atouts

- Zone à bon potentiel agro-climatique,
- Bonnes pratiques agronomiques qui permettent des niveaux de rendement élevés,
- Système en rythme de croisière avec une bonne maîtrise technique.

Contraintes

- L'absence d'élevage limite la ressource en matières organiques à épandre sur les terrains,
- Disponibilité de main d'œuvre limitée.

Valorisation et vente

- Toutes les cultures sont valorisées en bio (vente en coopérative).

Spécificités techniques

- Depuis 15 ans, travail de régénération des sols : apport de matière organique, diversification, mise en place de rotations longues,
- Rotation type maïs / soja / blé / engrais vert / maïs / tournesol, etc.,
- L'assolement comprend 18 ha de maïs ayant un rendement moyen de 75-80 q/ha, 14 ha de blé à 40-50 q/ha, 4 ha de tournesol à 25-30 q/ha, 4 ha de triticale à 40 q/ha et 4 ha de soja à 30-40 q/ha,
- Gestion des adventices par plusieurs passages de déchaumeuse à dents entre deux cultures, 1 à 3 passages de herse étrille sur blé, maïs et soja, et 2 à 3 binages sur maïs et soja,
- Gestion de la fertilité par la restitution apportée par les engrais verts et engrais organiques en complément,
- Le travail du sol est simplifié pour favoriser la vie microbienne : labour une seule fois tous les 6 ans.



Production : céréales, noix

SAU : 67 ha

Commercialisation : céréales en coopérative

Région : plaine du Sud Grésivaudan

Conditions naturelles : sol profond limono-argileux, altitude 200 m

Main d'œuvre : 1 UTH

CA : 130 000 € - **EBE** : 28 000 €

Annuités : 16 000 €€

EARL Ferme du May

38

Jean-Noël Roybon et Jackie Demeusy

355 route de la gare - 38210 Vourey - Tél : 04 76 07 75 56

Ancien technicien bio en arboriculture et maraîchage, Jean-Noël a repris la ferme familiale. Au-delà de son projet de vie personnel, son objectif est de prouver que l'on peut produire en quantité et en qualité en agriculture bio. Par l'amélioration constante de ses pratiques, la maîtrise de ses débouchés commerciaux et ses engagements associatifs, il milite pour une agriculture biologique viable humainement et économiquement.

Parcours

L'exploitation du père de Jean-Noël était en arboriculture et en grandes cultures. Celles-ci ont disparues progressivement au profit de nouvelles plantations de fruitiers,

1993 Conversion progressive à l'agriculture biologique entamée avec les pêchers,

1997 Conversion des noyers,

2002 Installation de Jean-Noël à la suite de son père. **2005** Embauche du 1^{er} salarié,

2007 Construction du bâtiment avec point de vente à la ferme. Début de la vente en AMAP.

Embauche du 2^{ème} salarié,

2008 Arrivée 3^{ème} salarié. Vente de paniers avec « Mes Voisins de Paniers » et « Un Panier dans la Cité ».

2012 Récupération de 4ha supplémentaires dédiés au maraîchage diversifié.



Atouts

- Zone peu intensive en arboriculture,
- Le choix de ne pas irriguer est possible,
- Optimisation des traitements par la connaissance et l'observation des ravageurs et auxiliaires,
- Bonne maîtrise technique des productions,
- Excellente valorisation par la vente directe,
- Matériels en commun : CUMA, achats à plusieurs,
- Travail organisé pour ne pas avoir de pics de travail sur l'année, pas de saisonniers,
- Réseau de distribution avec autres producteurs,
- Logement très proche des bâtiments et parcelles.

Contraintes

- Eclatement du parcellaire, taille réduite des îlots,
- Pas de droit à l'erreur avec la taille du projet,
- Lourdeur administrative liée à la taille de la structure,
- Annuités d'emprunts conséquentes,
- Nombreuses livraisons et trajets liés à la commercialisation.

Spécificités techniques

- 20 ha de fruit : noix (AOC), pommes, poires, pêches, kiwis, cerises, abricots, nectarines, prunes et raisin de table. 45 ares de petits fruits, 1,3 ha de maïs doux et asperges, 2 ha de légumes, 4 ha de maraîchage diversifié,
- Bâtiment fonctionnel permettant la vente à la ferme, stockage de 110 t (dont 3 chambres froides), préparation et triage des fruits, stockage du matériel et séchage des noix,
- Gestion des adventices : arbres plantés sur toile tissée, enherbement de l'inter-rang broyé,
- Gestion des maladies : soufflage et broyage des feuilles en hiver. Réduction des doses de cuivre et utilisation d'oligo-éléments, de produits éliciteurs et d'algues,
- Gestion des ravageurs : détection régulière par piégeage, ni roténone, ni pyrèthre, confusion sexuelle pour carpocapse et tordeuse orientale, bandes engluées,
- Taux de matière organique des sols très élevé : fertilisation peu abondante (farine de plume).

Valorisation et vente

- 70 t de fruits dont seulement 7 de second choix, intégralement transformées à façon en confitures, jus, compotes, huile de noix,
- Valorisation quasi-exclusivement en direct : 3 marchés (58 % du CA), paniers (20 %), vente à la ferme (5 %), restauration collective (2 %). Noix vendues à des grossistes spécialisés en bio (15 %),
- Peu de calibrage des fruits grâce à la vente directe. Tri manuel. Seule une partie des noix est calibrée et transformée en machine puis ensachée manuellement,
- Prix ajustés par rapport aux coûts de production,
- Légumes : vendus au magasin (avec les produits d'autres fermes) et via la Charrette Bio.

Production : arboriculture et maraîchage

SAU : 32 ha, essentiellement en fermage

Commercialisation : 85 % en direct, 15 % à des grossistes

Région : Vallée du Sud Grésivaudan

Conditions naturelles : sol argilo-limoneux côté Isère, limono-sableux vers les coteaux, alt. 200 m

Main d'œuvre : 8 UTH (3 associés + 5 salariés)

CA : 450 000 € - **EBE** : 190 000 € - **Annuités** : 54 000 €

infos clés



EARL les Bayles

38 Anne et Philippe Gachet
Les Bayles - 38930 Monestier-du-Percy - Tél : 06 30 36 68 59 - filouanne@orange.fr

L'EARL des Bayles est une ferme laitière de 120 ha avec une trentaine de vaches, située dans le Trièves. Anne et Philippe Gachet ont commencé la conversion de la ferme en 2000, mais n'ont valorisé le lait en bio qu'à partir de 2008 auprès d'une laiterie. Depuis cette année, ils sont collectés par Biolait. Ils ont créé des activités de diversification : production d'énergie photovoltaïque, fabrication de copeaux de bois et gîte, qui apportent un complément de revenu et permettent des économies d'énergie.

Parcours

- 1993** Installation de Philippe sur la ferme familiale,
- 2000** Conversion à la bio,
- 2001** Construction de la stabulation pour les génisses,
- 2005** 100 % de l'exploitation en bio et installation de Anne avec DJA sans apport de terrain. Livraison du lait à Danone mais sans valorisation en bio,
- 2008** Valorisation du lait en bio avec la laiterie du Mont d'Aiguille, qui a déposé le bilan en 2010 mais a été reprise,
- 2016** Engagement avec Biolait.



Atouts

- Autonomie alimentaire : fourrages suffisants, pailles, peu d'achat extérieur,
- Accessibilité au terrain : 80 % de la surface de la ferme pour les bêtes,
- Pas de transformation : permet de limiter le temps de travail,
- Réflexion autour de l'ergonomie pour faciliter le travail et préserver la santé,
- Territoire dynamique, avec la présence de SITADEL, association de développement local.

Contraintes

- Présence tous les jours de l'année sur la ferme, même si le remplacement est possible de temps en temps du fait du système d'exploitation pas trop complexe,
- Charge de matériel sur l'exploitation qui ajoute des coûts de production (pour la fenaison, les cultures et le bois),
- Présence de la route nationale : difficulté pour faire traverser les vaches.

Spécificités techniques

- Céréales (30 ha) : rotations sur 5 ans : 2 blés, orge de printemps, prairies temporaires,
- Prairies naturelles et temporaires (80 ha) : rotations en divisant les grosses parcelles pour avoir toujours des parcelles en herbe pour sortir les vaches,
- Gestion du troupeau : une trentaine de vaches laitières de race montbéliarde et abondance. Renouvellement du troupeau : 30 % pour pallier aux problèmes de qualité du lait. En moyenne, 3 à 5 lactations en fonction des vaches,
- Soins des animaux : homéopathie (pour les mammites) et phytothérapie. Antibiotiques lors de problèmes de cellules persistants,
- Bien-être animal : tapis, chaîne à fumier (avec banc pour le vêlage), stalles de bonne dimension. Attache canadienne dans le vieux bâtiment, stabulation libre pour les génisses. Troupeau au pâturage l'été,
- Alimentation : mélangeuse achetée suite à des problèmes de diarrhée et distribution automatique de l'alimentation. Compléments alimentaires : minéraux et tourteaux sur la ration d'hiver et maïs aplati en septembre pour les vêlages.

Valorisation et vente

- Tout est valorisé via Biolait, contrat entre 170 000 et 180 000 litres de lait par an, payé à 430 € au mille litres.
- Les vaches de réforme sont valorisées en bio à l'abattoir de la Mûre qui travaille avec Mangez Bio Isère. Les veaux mâles sont vendus à 15 jours pour l'engraissement.

infos clés

Production : bovins lait

SAU : 120 ha, dont 30 en propriété

Commercialisation : via Biolait

Région : Trièves

Conditions naturelles : 700-800 m. d'altitude, sols argilo-calcaire, sols séchant

Main d'œuvre : 2 UTH

CA : 120 000 € - **EBE** : 27 000 €

Annuités : 15 000 € (matériels)

EARL Les Jardins Epicés

38

Adrien Cochet et Maya Simon

Le Noyaret - 967 Chemin des Terres - 38320 Herbeys

Tél : 06 76 98 02 65 - lesjardinsepices@gmail.com

Après la création de l'EARL, deux objectifs ont vu le jour progressivement. Tout d'abord, développer une ferme viable et pérenne tout en respectant l'environnement et les sols. Puis dès que la ferme fut bien en place, les associés ont choisi de réduire considérablement leurs temps de travail.

Parcours

1996 création de la ferme des Charrières par Jocelyne, tante d'Adrien Cochet,

2008 Stage de reprise d'exploitation d'Adrien. Installation sur 1ha dont 500 m² de serres,

2009 création de l'EARL Les Jardins Epicés entre Adrien et Jocelyne. Adrien prend en charge le maraîchage pendant que Jocelyne s'occupe de la préparation de tartes et de la volaille,

2011 installation de Maya et entrée de 2 conjoints collaborateurs dans l'EARL,

2014 création du magasin de producteur « Herbe et coquelicot ».

Spécificités techniques

- Organisation du travail optimisée par des outils informatiques et des réunions d'équipe hebdomadaires,
- Autonomie presque atteinte grâce à l'apport de fumier de chèvre et de cheval. Ils sont apportés le plus frais possible sur les engrais vert,
- Du paillage est utilisé sur une partie des cultures pour gagner du temps de travail sur le désherbage et protéger le sol de l'érosion. Pour les autres cultures, le binage mécanique est pratiqué avec trois bineuses différentes (4 rangs, 2 rangs, bineuse à allées) et une herse étrille,
- Travail du sol en planches permanentes : amélioration de la structure du sol,
- Engrais verts en plein champ pour couverture des sols systématique en hiver. Objectif de réduire le travail du sol par la technique du semis sous-couvert.

Atouts

- Temps de travail réduit,
- Bonne organisation pour une meilleure efficacité du travail collectif,
- Autonomie et réduction des coûts par l'autoconstruction, la production des plants et d'une partie des semences d'engrais verts,
- Outil de travail adapté, fonctionnel et confortable.

Contraintes

- Investissement important à l'installation,
- L'organisation de l'atelier maraîchage repose encore trop sur un seul associé,
- Recours à l'utilisation de paillage plastique.

Autoconstruction

- Beaucoup de travaux réalisés de manière autonome. Installation de l'irrigation, phases de construction du bâti (électricité, plancher, etc.), fabrication de ses propres machines agricoles,
- Participation en 2011 aux formations autoconstruction de l'Atelier Paysan, passage aux « planches permanentes »
- Le jardin n'hésite pas à se « suréquiper » en fabriquant deux outils identiques (perdre moins de temps à les déplacer/régler),
- Accueil de chantiers de prototypage d'outils développés, par la coopérative (dérouleuse plastique, outil traction animale, houe maraîchère...),
- Expérimentation des technologies diffusées par l'Atelier Paysan (outils pour maraîchage sous couvert),
- Participation aux « weekend-chantier triangle » pour aider à la conversion du parc matériel de collègues.

Valorisation et vente

- 90 % en vente directe : magasin de producteur, marché et 4 restaurants,
- 10 % en magasin spécialisé et restauration hors domicile.



Production : maraîchage, fruits rouges, plants, plantes aromatiques et médicinales, poules pondeuses

SAU : 6,8 ha dont 4 ha et 2400m² de serres en maraîchage

Commercialisation : 90 % en vente directe (marché, magasin de producteur) et 10 % en magasin spécialisé et Restauration Collective

Région : Agglomération de Grenoble

Conditions naturelles : Sol assez lourd. Alt. 600 m.

Main d'œuvre : 2,5 UTH exploitants et 1,25 UTH salariés

CA : 192 000 € - **Annuités** : 12 564 € - **EBE** : 42 000 €

La Ferme de Valensole

38 Jacques Rimbault

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

Tel : 04 75 48 31 37 - lafermedevalensole@neuf.fr - www.lafermedevalensole.fr

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 Installation progressive de Jacques avec la DJA en bio sur une maison de famille, avec 4 bâtiments et 60 volailles à la semaine.

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 et vente

- 10 000 volailles par an (7 800 poulets, 1500 pintades, 700 canards) vendues au marché bio de Meylan. Prix : 35 € la volaille en moyenne, 11,36 € le kg de poulet. Vente d'œufs (80 poules).
- Transformation en terrines et rillettes, vendues dans un réseau de magasins bio en Rhône-Alpes, PACA et Franche-Comté.
- 2 salariés à plein temps pour la transformation + 1 salarié 1 jour pour semaine pour l'abattage et pour le marché.

Spécificités techniques

- Poussins du Gers, livrés à 1 jour à 0,45 € avec une seule vaccination. 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, 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.
- Lots toutes les 4 semaines, bâtiments de 30 m² avec 300 bêtes par bâtiment, soit 12 lots par an. 600 poussins toutes les 4 semaines, répartis 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.



infos clés
+

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 du Clos Doré

38

Patrick Vacher

Brioux - 38510 Brangues

Tél : 06 23 37 17 66 - patrickvacher@voila.fr

Patrick Vacher est agriculteur dans le Nord Isère en grandes cultures et vaches allaitantes. Après 10 années consacrées à l'optimisation de son système, il conforte aujourd'hui sa démarche de vente directe, en partenariat avec des fermes voisines.

Parcours

- 1988** Installation à la suite de son père sur 16,5 ha,
- 1990** Augmentation progressive des surfaces jusqu'à 99 ha, diversification du système avec essais de cultures maraîchères et création du groupement d'employeurs,
- 1999** Conversion partielle de 13 ha,
- 2002** Conversion de l'ensemble de l'exploitation,
- 2004** Construction de l'actuel bâtiment : élevage, stockage de céréales et de matériel, puis transformation,
- 2007** Acquisition d'une presse à huile, farine à façon et vente en partie en circuit courts,
- 2010** Mise à disposition de 4 ha à un maraîcher en installation. Création de la SARL Relais Bio Dauphiné avec 3 autres fermiers produisant des légumes et des œufs afin d'assurer la livraison de leurs produits. Achat d'un taureau Angus pour amorcer un changement de race du troupeau bovin,
- 2011** Création d'un magasin à la ferme pour la vente des légumes, farines et huiles, et quelques produits de fermes voisines,
- 2013** Passage en EARL de l'exploitation, création de la SAS Magasin du Clos Doré et augmentation de l'activité vente directe.

Valorisation et vente

- Blé transformé en farine à la ferme puis vendue à des boulangers, des magasins bio et des particuliers,
- Colza et tournesol transformés en huile à la ferme, commercialisation via les magasins bio et en vente directe,
- Maïs et soja valorisés en filière longue et auprès d'éleveurs bio,
- Vente des génisses en colis à des particuliers, les réformes sont valorisées en filière longue.

Spécificités techniques

- Mise en place de rotations les plus longues possibles : maïs-soja-maïs-soja-blé ou maïs-soja-maïs-soja-blé-tournesol ou colza-blé,
- Fertilisation : achat de fumier de volailles en complément du fumier de l'exploitation,
- Culture du maïs : apport de compost (8-10 t/ha) avant labour, préparation du sol au dernier moment à la herse rotative avant semis, binage en fonction de l'accessibilité des parcelles. Rendement de 80 à 90 q/ha,
- Culture du Blé : semis derrière soja ou tournesol après déchaumage, apport de compost au moment du semis (7 t/ha), 2 passages de herse étrille. Rendement de 25 à 30 q/ha,
- 10 vaches Angus et leur suite, génisses abattues à 30 mois (300-380 kg carcasse) à l'abattoir de la Mûre et vendues en colis à des particuliers.
- Culture du soja : préparation identique à celle du maïs, semis de variétés précoces, 1 à 2 passages de houe rotative, puis herse étrille, puis 2 à 3 binages. Rendement : 35 q/ha.

Atouts

- Nombreux outils à disposition, dont une partie en CUMA,
- Fort intérêt pour les pratiques innovantes,
- Bonne qualité des sols,
- Adhésion à un groupement d'employeurs,
- Diversité des marchés et modes de vente qui permettent la sécurisation du revenu.

Contraintes

- Contraintes liées à la présence d'eau : réduit les périodes propices aux travaux, limite le travail du sol.
- Problème de gestion du temps de travail du fait de la diversité des activités.



Production : grandes cultures, bovins allaitants

SAU : 97 ha majoritairement en fermage

Commercialisation : vente directe essentiellement

Région : Nord Isère

Conditions naturelles : sols limoneux à argilo-limoneux. Altitude 220 m

Main d'œuvre : 2,5 UTH dont 1,5 salariés

CA : 287 000 € dont aides : 46 000 €€

EBE : 93 000 € - **Annuités** : 23 000 € - **Résultat** : 48 000 €

La Ferme du Trian

38

Antony Fouqueau

Chemin de Pont Gros - 38210 Tullins - Tél : 06 81 29 94 66 - antonyfouqueau@yahoo.fr

Ancien ingénieur chimiste, Antony Fouqueau s'est reconverti dans le maraîchage biologique. Son credo : rechercher l'autonomie technique et financière, notamment via l'autoconstruction d'une grande partie de ses outils de travail du sol, et par la mise en place progressive de rotations longues incluant des couverts végétaux. Sociétaire proche de l'Atelier Paysan, sa ferme sert aussi de plate-forme d'expérimentation au matériel développé par les groupes de maraîchers, notamment sur la question de l'implantation de légumes dans des couverts.

Parcours

2009-2010 BPREA maraîchage à St-Ismier,

2010-2011 Ouvrier agricole chez des maraîchers bio,

2011 Installation sur des terres anciennement conduites en maïs conventionnel,

2011-2012 Stages d'autoconstruction des outils pour travailler en planches permanentes,

2012 Première saison de légumes,

2014 1^{ers} essais d'engrais verts et de matériel élaboré avec l'Atelier Paysan, et implantation de légumes sous couvert,

2014-2015 Conversion progressive des outils au triangle d'attelage.

Atouts

- Mécanisation importante, qui permet d'être en capacité de fonctionner seul sur une grande surface,
- Foncier d'un seul tenant, surface suffisante pour mettre en place les engrais verts et couverture intégrale par le réseau d'irrigation,
- La proximité avec l'Atelier Paysan est un avantage, même si elle implique des passages réguliers de visiteurs sur la ferme,
- Proximité d'un gros bassin de vie et de consommation,
- Charme du cadre, au pied du Vercors.

Contraintes

- Pas d'habitation sur place, pas de bâtiment pour la ferme non plus,
- Terres peu adaptées au maraîchage, lourdes, difficiles à travailler,
- Pas de possibilité d'un coup de main familial dans la région.



Spécificités techniques

- Ferme-pilote et plate-forme d'essais pour l'Atelier Paysan :
- Matériel autoconstruit présent sur la ferme : Barre Porte Outils (éléments de binage, buttage, travail des allées, bineuse à tabac), Butteuse à Planches, Cultibutte, Vibroplanche, Roloflex et Striptill,
- Mise en place d'essais, validation par l'usage des outils : implantations de légumes sous couvert : semis, destruction, bâchage/occultation, implantation de cultures avec différentes modalités de travail du sol (pommes de terre, courges) et différents précédents en couverts (seigle-vesce, sarrasin, trèfle australien),
- Une quarantaine de légumes cultivés sur 1,5 ha de plein champs et 1400m€ sous abris, 1,5 ha d'engrais vert (sorgho, seigle vesce, phacélie),
- Travail en planches permanentes (longueurs standardisées) de 40 m,
- Organisation en blocs de culture permettant une gestion facile des rotations. Des tournières permettent une circulation facile du tracteur et l'enchaînement des opérations d'entretien sans manœuvre, pour un temps de travail réduit et une organisation optimisée,
- Serre abri pour les outils, chambre froide autoconstruite et isolée en paille.

Valorisation et vente

- Un marché le mardi après-midi sur Grenoble (3/4 de la récolte),
- Une AMAP (26 paniers) à Grenoble depuis juillet 2015.

Production : légumes de Plein Champ, maraîchage sous abris

SAU : 4,7 ha

Commercialisation : 1 AMAP et 1 marché

Région : Plaine de Tullins (Sud Grésivaudan), entre Vercors et Chambaran

Conditions naturelles : sol argilo-limoneux, plaine proche de l'Isère (2 km)

Main d'œuvre : 1,1 UTH (un salarié un jour par semaine)

CA : 50 000 € - **EBE** : 24 000 € - **Annuités** : 6 000 €

 Infos clés
 +

GAEC du Pic Bois

38 **Baptiste Laboureur, Laurence Ferrini, Christian Delmasso, Thierry Beati**

8 chemin des Egrivolays - 38690 Torchefelon

Tél : 04 74 92 23 93 - gaeclafermedupicbois@wanadoo.fr

Le GAEC du Pic Bois est une ferme de 49 ha composée de deux ateliers : l'élevage de chèvres laitières avec transformation fromagère et la fabrication de pain à partir des blés cultivés sur l'exploitation. Ils sont quatre à travailler sur l'exploitation. Tous sont polyvalents mais avec leurs spécificités : Christian s'occupe des cultures et de la fabrication du pain, Baptiste de l'élevage caprin, Laurence de la fromagerie, et Thierry de la boulangerie ainsi que de l'entretien du matériel.

Parcours

1995 Installation hors cadre familial de Christian et Laurence (20 ha et 40 chèvres),

2000 Installation de Thierry avec la création de l'atelier boulangerie. Agrandissement : 20 ha supplémentaires,

2004 Installation de Baptiste. Passage en bio de la surface labourable,

2006 Entrée en conversion des chèvres et des prairies,

2009 Ensemble de l'exploitation en bio.

Spécificités techniques

• Cultures :

- Assolement : 49 ha = 15 ha prairie naturelle + 14 ha de prairie temporaire (6 ha de luzerne, 8ha de prairie avec légumineuses) + 13 ha de blé + 7 ha de méteil (pois, triticale, seigle),

- Rotation : 3 blés d'hiver /1 méteil/ 2 PT avec mise en place d'engrais vert entre deux blés (légumineuse, radis),

- Travail de sélection d'anciennes variétés de blé, participation au réseau Semences Paysannes.

• Gestion du troupeau :

- 70 chèvres laitières, 2-3 mâles. 15 chevrettes gardées pour le renouvellement et vente de 100 chevreaux. 33 000 L produits, 31 000 L transformés,

- Alimentation : pâturage de mars à octobre, concentrés au besoin,

- Ration d'hiver : foin 2 kg + 700 g de méteil/j + bouchon de luzerne,

- Chevrettes : 2 mois de lait maternel, concentrés : 400 gr de céréales, un peu de luzerne déshydratée + 300 gr de méteil.

• Gestion sanitaire :

- Cure de minéraux avant mise à la reproduction et avant la mise bas,

- Parasitisme : amélioration vis-à-vis des strongles grâce au travail mené sur la gestion du pâturage. Croisements de races Saanen-Poitevines-Alpines pour lutter contre les problèmes d'ecthyma.

Atouts

- Autonomie alimentaire : surface fourragère importante permettant la vente de l'excédent de foin,
- Parcellaire regroupé, les pâturages des chèvres sont situés autour du corps de ferme,
- Souplesse au niveau de l'organisation permet par le nombre d'associés,
- Griffes à foin : foin de très bonne qualité mais manque un système de réchauffement d'air.

Contraintes

- L'autoroute coupe en deux l'exploitation,
- Pas assez de surface labourable pour pouvoir mettre en place des rotations longues intégrant l'ensemble des cultures de blé panifiable,
- Bâtiment : les chèvres seraient plus à l'aise avec un peu plus de surface, pas de tri des différentes qualités de foin possible avec la barge actuelle.

Valorisation et vente

Toute la production est vendue en directe :

- à la ferme,
- via Mes voisins de panier,
- dans deux magasins de producteurs, deux épiceries, au restaurant du village et à la Biocoop de Bourgoin Jallieu.



Production : chèvres laitières avec transformation fromagère, atelier de boulangerie

SAU : 49 ha

Commercialisation : vente directe

Région : Terres froides

Conditions naturelles : sol argileux, gravier, 450 m d'altitude

Main d'œuvre : 4 UTH

CA : 162 000 € - **EBE** : 95 000 € - **Annuité** : 7000 €

GAEC la Poule aux Fruits d'Or

38

Sophie Guillon, Olivier Cussac et Emmanuel Allouard

1800 route de Saint Nicolas - 38960 Saint-Etienne-de-Crossey

Tél : 04 56 26 81 71 - sophie-guillon@club-internet.fr

L'objectif poursuivi par Sophie, Olivier et Emmanuel est de créer une ferme efficace leur permettant de vivre de leur travail tout en maîtrisant le temps passé. Leur projet collectif vise à favoriser l'autonomie et la complémentarité cultures/élevages. Choix de productions, modes de commercialisation et travail en collectif leur apportent aujourd'hui la satisfaction d'exercer ce métier de paysans bio.

Parcours

2004 Après un BPREA maraîchage, Sophie implante sur les terres familiales des petits fruits, 2000 m² noix et 2000 m² de vergers hautes-tiges,

2005 Construction d'un 1^{er} poulailler pour 150 poules, 1^{ères} ventes en AMAP,

2006 Installation de Sophie avec DJA et demie-SMI, 2^{ème} poulailler et création de Mes Voisins de Panier (collectif de producteurs en système de panier),

2007 3^{ème} poulailler et 2 lots de poules, création du collectif Un Panier dans la Cité,

2012 Installation d'Emmanuel puis Olivier au printemps, création du GAEC en septembre, formation d'Olivier en boulangerie bio et début des travaux d'installation : fournil, 1 ha de noyer, 0,5 ha de verger diversifié et 20 ha de grandes cultures,

AOÛT 2012 4^{ème} poulailler et 3^{ème} lot,

2013 Construction d'un hangar agricole, installation d'un moulin et silo.

Atouts

- Diversité des productions : complémentarité du système agronomique, sécurité financière et gamme variée pour la clientèle.
- Projet collectif : solidarité, émulation, permet congés et week-end, à terme facilitera la transmission.
- Transformation et maîtrise des débouchés : maximisation de la valeur ajoutée.
- Implication dans des réseaux de commercialisation collectifs efficaces.
- Proximité de bassins de vie.
- Rotation des grandes cultures organisées avec les voisins maraîchers bio.
- Dynamique bio du Pays Voironnais, impulsée par des paysans bio.

Contraintes

- Diversité des productions : certaines saisons sont plus chargées que d'autres,
- Terrains difficiles, certains non praticable en hiver,
- Parcellaire éclaté et distant,
- Incertitude sur 7,5 ha en bail précaire.

Spécificités techniques

- 3 lots de 150 poules en bâtiments autoconstruits. Poussins achetés à 1 jour. Aliment bio et céréales bio de la ferme. Soins en aromathérapie et homéopathie,
- Grandes cultures : 2 grandes parcelles cultivées en blé/maïs/soja avec des intercultures, utilisation des Techniques Culturelles Simplifiées et du semis sous-couvert,
- 4 variétés de blé panifiable sont cultivées Lukullus, Pirénéo, Renan et un blé pays en variétés mélangées. Gamme de pains variée et brioche,
- Verger diversifié : 2,2 ha de noyer et 0,8 ha de poiriers, pommiers et cerisiers,
- Petits fruits : 500 m linéaire de framboises, 50 pieds de groseilles, 65 de cassis, 50 de sureau, 15 de muriers, 1600 fraisiers en production, quelques casseilles.



Valorisation et vente

- 80 % en vente directe : systèmes de paniers Mes Voisins de Panier, AMAPs sur Grenoble, magasin à la ferme, 2 marchés à St-Etienne-de-Crossey et Voiron, magasin de producteurs bio «1001 fermes»,
- Vente en frais d'un maximum de fraises et framboises. Le reste est transformé en confiture, jus, coulis et sorbet,
- 20t de blé, dont 15t transformées en farine, 450 kg de pain par semaine.

Production : œufs, petits fruits, arboriculture et grandes cultures, transformation en confiture, coulis, sirop, sorbet et pain

SAU : 23,5 ha, 2,7 ha en propriété

Commercialisation : 80 % vente directe

Région : Pays Voironnais

Conditions naturelles : 3 zones : sol argileux, moraine en coteaux et plaine limoneuse, alt. de 200 à 480 m

Main d'œuvre : 3 UTH

CA : prévision de 180 000 à 200 000 €

EBE : objectif de revenu 1450 €/mois/associé

Annuités : prévision 1800 €/mois

Le Temps des Légumes

38

Cyrille Fatoux

 1230 route de L'Achard - 38840 St-Hilaire-du-Rosier
 Tél : 04 76 64 47 91 - letempsdeslegumes@yahoo.fr

Installé en 2007 sur une ferme en grandes cultures et tabac qui ont vidé les sols de leur vie, le 1^{er} défi était de refaire vivre ce terrain en y plantant haies, fruitiers, et arbres de haut jet, et en cultivant des légumes en-dessous. Des ânes broutent les chemins, entretiennent les haies et binent les légumes ; des poules parcourent les prairies en rotation avec les légumes. Reste maintenant un 2nd défi : rendre le 1^{er} viable économiquement et humainement...

Parcours

2007 Installation pour production maraîchère, plantation d'arbres pour l'agroforesterie et traction animale avec une jument,

2007 à 2010 Lancement de la production,

2010 Un âne remplace la jument. Début de l'effet bénéfique des haies et bandes enherbées, meilleur équilibre auxiliaires / ravageurs,

2011 Mise en œuvre du « Plan de Culture ». Début du travail avec une paire d'ânes,

2013 Mise en œuvre des planches permanentes et optimisation de l'organisation de la production. Lancement de 2 poulaillers mobiles de 50 poules,

2012 à 2014 Présence permanente d'une personne supplémentaire,

2014 Entrée en production des fruitiers. Arrivée d'un 4^{ème} âne, la prairie des ânes est mise en culture, ils pâturent les chemins entre les blocs de légumes.

Spécificités techniques

- **Agroforesterie** : organisation en blocs de culture de 500m² (50x10m), séparés de rangées d'arbres, en lignes productives (fruitiers, et petits fruits), et « biodiversité » (arbres de hauts jets, plantes aromatiques, fleurs),
- **Travail en planches permanentes** : les blocs de légumes (10 m de large) sont entourés de lignes d'arbres (1,2 m). Les 7,6 m restants permettent la réalisation de 5 planches permanentes + les allées,
- **Traction animale** : travail plus lent donc plus précis. Le travail avec la paire d'ânes a permis d'augmenter la puissance de traction,

Production : maraîchage

SAU : 4,3 ha en propriété

Commercialisation : circuits courts

Région : Sud Grésivaudan

Conditions naturelles : sol sablo-argileux, très drainant, caillouteux / altitude 250 m

Main d'œuvre : 3 UTH (à l'année)

CA : 60 000 € - **EBE** : 17 500 €

Annuités : 15 000 €€€



- Intégration d'engrais verts toute l'année, en pur ou en mélange. Rotations : prairie de 2 ans après 5 ans de légumes. Rotation des légumes classique,
- Gestion des adventices grâce aux engrais verts et aux rotations. Utilisation de l'occultation, binages réguliers avec le véloculteur. Paillage au foin,
- **Maladie et ravageurs** : filets anti-insectes, Bacillus thuringiensis (novodor), bouillie Bordelaise. Pas de lâcher d'auxiliaires, les arbres contribuent à l'équilibre ravageurs / auxiliaires,
- **Autoconstruction** : système d'attelage rapide par triangle. Travail du sol en planches permanentes avec l'autoconstruction accompagnée des trois outils : Cultibutte (2011), vibroplanche et Butteuse (2012), + une barre porte-outils. Autoconstruction autonome d'un porte outil pour



l'entretien des cultures en traction animale, et d'un véloculteur (2013). Autoréhabilitation d'un logement d'habitation, en parallèle de l'installation.

Atouts

- Plaisir à travailler et concrétiser le projet initial, avec des ajustements, mais des paris réussis,
- Evolution très positive de la qualité des sols,
- Plaisir de travailler avec les animaux, permettant de passer sur les cultures à un stade plus avancé qu'avec un tracteur,
- Qualité de l'environnement : arbres, biodiversité...

Contraintes

- Système gourmand en main d'œuvre, 6 500 à 7 000 heures de travail annuelles,
- Le travail en traction animale implique un temps de formation important, difficile au lancement de l'exploitation. Formation à faire en amont.

Valorisation et vente

Maraîchage principalement, un peu de fruits et quelques œufs, commercialisés principalement en vente directe (95 %) : via un système de paniers à la ferme (70 %) et le centre de l'Arche à Saint-Antoine (30 %). Les 5 % restants sont vendus au collège de Chatte via Manger Bio Isère.

Hugues Moly

38

Les Hormins - 38118 Saint-Baudille-de-la-Tour

Tél : 04 74 33 69 96 - 06 72 56 25 39 - hugues.moly@orange.fr

Hugues et Jennifer Moly élèvent 25 truies, 20 vaches allaitantes et leur suite sur des terrains séchants du Nord Isère. Ils font le choix de transformer leurs produits en direct et de les vendre en magasins spécialisés et en direct pour les « amener au bout ».

Parcours

Hugues était installé en élevage de chèvres en Ardèche. Il s'est ensuite installé en GAEC, qui s'est scindé en deux fermes.

2007 Création de la structure et démarrage de l'atelier porcs en bio en plein air.

2015 Augmentation progressive du cheptel porcin et démarrage de l'élevage de cochettes.



Spécificités techniques

- 20 VA, 13 génisses et 14 bœufs par an toutes les génisses font un veau => 27 vêlages par an.
- La ferme n'a pas de terrains en propre, toutes les installations sont donc déplaçables.
- 23 truies. Naissage et engraissement en plein air, en toutes saisons. Production : 20 porcelets/truie/an en année normale. Fabrication de l'aliment à la ferme.
- Production des céréales pour les porcs : féverole, triticales-pois, maïs.
- Alternance des porcs et des bovins allaitants sur les prairies, parfois en simultanément.
- Système assez extensif
- Toute la viande produite est transformée et vendue en direct ou en dépôt vente.

Valorisation et vente

- Transformation dans un atelier individuel.
- En direct à la ferme (5-10 %), via les magasins spécialisés (90 %).

Atouts

- Bonne complémentarité entre les porcs et les bovins allaitants sur la ferme, pour le pâturage et la fertilisation des terrains.
- Les porcs permettent d'augmenter la productivité de terrains peu productifs.
- Terrains séchants qui portent bien l'hiver.
- Transformation en produits carnés qui sont mis en dépôt vente dans les magasins Biocoop (via un partenariat), et vendus en direct pour le reste, ce qui permet une bonne valorisation du porc.

Contraintes

- Terrains séchants à faible potentiel pour les céréales.
- Peu de bâtiments.
- Peu de surfaces labourables, ce qui limite l'autonomie en concentrés à 30 %.
- Résultats techniques en porc qui baissent en cas d'infestation parasitaire.



Productions : porcs engraisés, porcelets, vaches allaitantes

SAU : 28 ha dont 20 ha d'alpages

Commercialisation : en direct et via les magasins spécialisés

Main d'œuvre : 1 UTH Hugues Moly, 1,5 UTH salarié sur la ferme, 0,5 UTH salarié à l'emballage. La découpe est réalisée par un boucher prestataire

CA : 250 000 €

EBE (salaires déduits) : 40 000 €

Annuités : 25 000 €

Domaine les Déplaudes de Tartaras

42 Anne et Pierre-André Déplaudes

7 Rue du prieuré - 42800 Tartaras - Tél : 04 77 75 91 20 - 06 16 72 63 38

Le Domaine les Déplaudes de Tartaras est passé progressivement de la production de vaches laitières à celle de la vigne en biodynamie. Anne et Pierre-André mettent en cohérence leurs idées et leurs pratiques : produire des vins de qualité en petites quantités et les valoriser en circuits courts. Ils sont impliqués dans plusieurs associations, dont celles pour la relance du vignoble des Coteaux du Gier et des vigneron bio de Rhône-Alpes.

Parcours

1977 Pierre-André reprend l'exploitation familiale en polyculture-élevage à Tartaras,

1980 Spécialisation en vaches laitières,

1999 Changement de production, pour passer des vaches laitières à la vigne,

2003 Premières plantations de vignes,

2008 Arrêt de l'élevage laitier et passage en bio sur la vigne,

2009 Passage en biodynamie,

2011 Installation d'Anne et création du GAEC entre époux.



Valorisation et vente

• 80 % en vente directe : à la ferme et dans un rayon de à 50 km autour via 4 AMAP et 2 magasins de producteurs fermiers.

infos
clés

Production : viticulture

SAU : 22 ha (5 ha de vignes et 17 ha de prairies)

Commercialisation : vente directe

Région : Entre Lyon et Saint-Etienne, sur la rive gauche du Gier

Conditions naturelles : terrains de schistes avec vignobles en coteaux / 280 m d'altitude

Main d'œuvre : 2 UTH + un saisonnier à mi-temps 5 mois par an

CA : 100 000 € - **EBE** : 33 826 €

Taux d'endettement : 32% €

Spécificités techniques

• **Caractéristiques du vignoble** :

5 ha de vignes en production et 0,6 ha de plantations.

10 cépages différents (viognier, chardonnay, roussanne, gamay, pinot noir, syrah, etc.),

La majorité des parcelles est mécanisable, à part une parcelle en coteau pentu,

• **Entretien des sols** :

Vignes jeunes, pas d'apports d'engrais spécifique,

Enherbement un rang sur deux avec semis d'un mélange multi-espèces,

Travail du rang : buttage en fin d'hiver, décavaillonnage au printemps, passage de lames interceps en été,

• **Soins de la vigne** :

Microclimat favorable : peu de maladies,

Stratégie classique en bio : cuivre et soufre appliqués en préventif à petites doses,

Utilisation d'engrais foliaires et préparations à base de plantes pour renforcer les défenses naturelles de la vigne (tisanes d'ortie, achillée, reine des prés, matricaire, décoction de prêle),

• **Biodynamie** :

Pulvérisation de la « 500P » + valériane au printemps et à l'automne après les vendanges,

Pulvérisation de « 501 » (silice) pour renforcer le végétal, après la floraison et en été,

• **Vendange et vinification** :

Vendanges manuelles, avec une dizaine de saisonniers.

Vinifications en levures indigènes, avec recours à de faibles doses de soufre. Les rouges sont vinifiés en grappes entières, les blancs en barriques ou demi-muids. Certaines cuvées sont mono-cépages, d'autres cuvées en assemblage, avec travail de dégustation pré-assemblage pour trouver le bon équilibre.

Atouts

• Commercialisation en vente directe : proximité des grandes villes, peu de concurrence d'autres vigneron,

• Intégrés localement.

Contraintes

Difficulté pour la mutualisation du matériel et pression foncière.

Les Gouttes - 42470 Saint-Symphorien-de-Lay
Tél : 06 13 50 28 98 - marc-isa.dumas@orange.fr

Excellente cohérence entre la structure (le potentiel des terrains et les contraintes du parcellaire) et une production optimisée avec d'excellents résultats techniques et économiques. Marc Dumas gère remarquablement cette exploitation dans un contexte pédoclimatique plutôt difficile.

Parcours

- 1982** Installation,
- 1990-2002** GAEC puis dissolution,
- 2002-2009** L'exploitation est spécialisée en bovin lait, en conventionnel, mise en place de la mono-traite,
- 2009** Démarrage de la conversion vers l'AB,
- 2011** Livraison du lait à Biolait SAS.



Atouts

- Regroupement des parcelles,
- Pâturage facilité par des chemins d'accès et des points d'eau (ligne enterrées) dans chaque parcelle,
- La culture du maïs a pu être maintenue,
- Le croisement 3 voies avec l'objectif de gagner en rusticité.

Contraintes

- Pentes, risques d'érosion,
- Les parcelles sont de petite taille,
- Surfaces labourables limitées (27 ha dont 9 ha peuvent recevoir une culture de maïs),
- Certaines pâtures sont un peu éloignées mais valorisées grâce à la monotraite (les vaches peuvent aller plus loin),
- Achat d'herbe sur pied depuis peu pour conforter les stocks fourragers.

Valorisation et vente

- Le lait est entièrement livré à Biolait,
- Les réformes et les veaux partent par le groupement de producteur Actis bovin. Quelques réformes sont valorisées en steaks hachés surgelés bio et quelques veaux de boucherie en caisse.

Spécificités techniques

- 27 VL en croisement 3 voies (Prim'Holstein - Montbéliarde - Rouge suédoise),
Référence laitière : 184 000 litres
Lait produit : 6 500 à 7 400 l/VL
- **Pratique de la monotraite 5 mois par an** pendant la période de pâturage. Permet de valoriser les pâtures éloignées (le déplacement est amorti sur 22h de pâture). Le travail d'astreinte est allégé de manière importante et laisse de la place aux travaux de saison et aux loisirs le week-end. La traite se fait le matin, à 7h. La perte de production laitière est estimée à 22 % sur la période,
- **Excellente maîtrise de l'alimentation** : 141 g de concentrés par litre de lait produit, achats : 5 tonnes de maïs grain et 3 à 5 tonnes de tourteaux seulement (les PT sont riches voire très riches en légumineuses),
- **Gestion sanitaire très raisonnée** : cures de chlorure de magnésium, homéopathie, huiles essentielles, quelques traitements allopathiques au coup par coup,

Toutes les prairies temporaires sont multispèces avec ou sans luzerne. 2/3 des semis de PT sous couvert de céréale en mars,

Le méteil grain contient 2/3 de triticale, puis 1/3 [blé, avoine, pois (20kg/ha)]. 2 variétés d'orge sont utilisées, elles sont choisies pour leur résistance aux maladies. Essai de dérobées avoine du Brésil/pois cette année, Maintien de la culture du maïs pour valoriser le fumier mou produit par le bâtiment logettes raclées, diversifier le système fourrager, les sources d'amidon et densifier la ration en début de lactation.

Infos clés

Production : bovin lait

SAU : 52 ha

Commercialisation : Vente en gros à Biolait SAS

Région : Loire, Monts du Lyonnais limite Roannais Sud

Conditions naturelles : Pente, risque d'érosion, les sols sont limono-sableux et sablo-limoneux donc séchants

Main d'œuvre : 1,3 UTH (1 salarié en groupement d'employeur 1 jour tous les 15 jours) + main d'œuvre familiale occasionnelle

CA : 125.577 € - **EBE** : 57.951 €

Annuités : 17.014 €

Exploitation agricole du lycée de St Genest Malifaux

42 Jennifer Lassene – directrice d'exploitation - jennifer.lassene@educagri.fr
Le Creux du Balay - 42660 St-Genest-Malifaux - Tél : 04 77 40 23 00

Le projet qui anime l'équipe de la ferme du lycée agricole de St Genest Malifaux est de développer une ferme biologique viable et autonome tout en poursuivant plusieurs objectifs : assurer la mission pédagogique de formation des jeunes à l'agriculture, être un établissement de formation agricole moteur sur la bio et s'inscrire dans le dynamisme local du territoire vers la bio.



Parcours

1989 Création du lycée et de la ferme de St Genest Malifaux, annexe du lycée de Précieux. 17 ha et 9 vaches allaitantes,

1995 Arrivée du troupeau caprin, lait collecté,

1996 Début de la transformation fromagère,

2007 Mise en place d'une valorisation directe de la viande bovine en caissettes,

1^{er} janvier 2011 : début de la conversion des surfaces et bovins,

2011 : Construction d'un nouveau bâtiment pour les chèvres et un séchoir en grange avec double cellule,

1^{er} juillet 2012 : début de la conversion des chèvres,

2012 Arrêt de la transformation fromagère, réflexion sur la valorisation des productions,

1^{er} janvier 2013 Fin de la conversion AB,

1^{er} mai 2013 Lait collecté par une fromagerie bio.

Spécificités techniques

• **Atelier caprin** : 110 chèvres Saanen, 4 boucs reproducteurs, 35 chevrettes de renouvellement chaque année, tous les chevreaux vendus à 8 jours,

• Chèvres au pâturage de mi-avril à mi-octobre, avec apport complémentaire de céréales et concentré du commerce. En hiver, alimentation au foin séché en grange,

• **Atelier bovins allaitants** : 15 vaches limousines, un taureau, environ 7/8 génisses et 7/8 taurillons, soit un troupeau d'environ 25 UGB. Reproduction par le taureau et quelques inséminations pour maintenir le bon niveau génétique. Pâturage de mi-avril à mi-octobre, avec apport complémentaire pour les taurillons de céréales et concentrés du commerce. Hiver en bâtiment, alimentation enrubannage, foin et céréales autoproduites,

• Surfaces labourables organisées en lot de 5 ha avec succession de 2 années de méteil (seigle-pois ou triticale-pois) puis 4 années de mélanges prairiaux.

Atouts

- Secteur privilégié : parc naturel régional du Pilat,
- Fort dynamisme agricole vers la bio, entraide, CUMA,
- Proximité des bassins de consommation,
- Parcellaire regroupé en 2 ilôts,
- Bon potentiel génétique du troupeau,
- Séchage en grange : foin de bonne qualité.

Contraintes

- Hiver long et rude,
- Difficultés pour réaliser des stocks fourragers,
- Pression foncière (20 minutes de St Etienne),
- Pas d'autonomie alimentaire en fourrage et en céréales et paille,
- 1 000 mm de précipitations : pas de besoin d'irrigation, mais séchage en plein air difficile.

Valorisation et vente

- 80 000 L de lait de chèvres collectés,
- Une dizaine de bovins abattus de septembre à juin à Saint-Etienne : principalement des taurillons de 12 à 18 mois, puis des génisses et/ou réformes. Découpe à la ferme, vente directe en caissette de 10 kg.



infos clés
+

Production : caprin lait et bovin viande

SAU : 42 ha

Commercialisation : vente directe de la viande bovine, lait de chèvre collecté

Région : Mont du Pilat

Conditions naturelles : sols sableux, acides, alt. 960 m

Main d'œuvre : 2,2 UTH

CA : 73 000 €

La Ferme aux Cabris

42 Samantha Le Floch et Pascal Prefol

Le Peyrard - 42370 Les Noës - Tél : 06 83 49 57 46 - lafermeauxcabris@orange.fr

Pascal et Samantha ont mis en œuvre leurs compétences complémentaires pour créer de toute pièce une exploitation agricole caprine avec transformation fromagère. Ils élèvent 92 chèvres (objectif 103 chèvres) dans les Monts de la Madeleine. Le lait produit est transformé en fromages à la ferme. Les chevrettes de renouvellement et les chevreaux de boucherie sont nourris au lait de vache bio (acheté à un éleveur laitier proche). Les produits sont vendus en vente directe et circuits courts. Toujours en recherche d'innovation, ils participent à de nombreuses formations techniques et à plusieurs groupes de réflexion.

Parcours

2006 Installation Pascal sur les terres du grand-père (15 ha en friche). 45 chevrettes indemnes CAEV + 5 génisses ferrandaises, construction bâtiment,

2007 Installation de Samantha, technicienne fromagère. Fabrication des 1^{ers} fromages. Augmentation des surfaces de 30 ha, dont 17 ha d'une ferme voisine,

2008 Fin du bâtiment avec aménagement de la moitié du séchage en grange,

2009 2^{ème} case de séchage en grange. Aménagement pour l'élevage des cabris,

2010 Création d'un point de vente à la ferme,

2011 Introduction de 15 chevrettes Massif Central et un bouc. 17 ha supplémentaires,

2014 Lancement d'un magasin de producteurs à Renaison.

Spécificités techniques

- Surfaces : 70 ha dont 50 ha mécanisables, dont 1 ha de cultures en rotation avec PT. Cultures selon les parcelles : Avoine / Chanvre / Pommes de terre / Méteil. Techniques culturales simplifiées (TCS),
- Fertilisation : Epandage de compost, fumier jeune et chaulage au carbonate de calcium,
- Alimentation pour les chèvres : pâture d'avril à novembre + foin. Ration hivernale : foin séché en grange. Pour les chèvres en lactation, foin de luzerne acheté localement. Concentrés : max 800 g/j/chèvre (pic de lactation). Achat des matières premières (localement) et réalisation du concentré à la ferme : pois, triticale, avoine, orge, maïs. Proportions du mélange modifiées en fonction des animaux et de la qualité de la transformation fromagère,
- Alimentation pour les cabris : min 7 jours au colostrum

puis lait de vache pur, jusqu'à 2 litres + Foin à volonté + argile,

- Soins naturels aux animaux : homéopathie, cures de minéraux, réalisation de Pil-test.

Atouts

- Capacité de remise en question, et d'expérimentation (soin aux animaux, alimentation, technologie fromagère),
- Séchage en grange et Fabrication d'Aliment à la Ferme,
- Bâtiment et fromagerie fonctionnels,
- Forte biodiversité végétale.

Contraintes

- Annuités élevées et démarrage difficile,
- Aménagement du bâtiment à terminer,
- Sols compactés, à faible fertilité, très peu de labourable, sols tassés,
- Pentés fortes,
- Achat de fourrages chaque année et de presque tous les concentrés.

Valorisation et vente

- 32 000 litres de lait sont transformés en fromages et produits laitiers : pâte lactique, pâte pressée non cuite, yaourts, desserts lactés, flans, beurre de chèvre et brousse. Primés plusieurs fois au concours des produits fermiers innovants de la Loire,
- Commercialisation des fromages à 92 % en vente directe et circuits courts (3 marchés, vente à la ferme, 1 Ruche Qui dit Oui et 1 AMAP) et 8 % en GMS et magasin bio,
- Vente de la viande en circuits courts (27 cabris, 2-3 veau, 8 porcs) et à un engraisseur (42 cabris).

Production : caprins, bovins viande, porcs

SAU : 70 ha, 15 ha en propriété

Commercialisation : vente directe et circuits courts

Région : Monts de la Madeleine

Conditions naturelles : sol granitique, peu profond et pentu.

de 620 à 1000 m

Main d'œuvre : 2 UTH

CA : 118 000 €, hors subv 92 000 €

EBE : 48 700 € - **Annuités** : 32 000 €



Ferme Besson

42 Anne et Gilbert Besson

La Rey - 42330 Saint-Galmier - Tél : 04 77 54 04 93 - gilbert.anne@wanadoo.fr

Gilbert Besson a repris l'exploitation familiale « classiquement intensive » en 2000 et s'est converti en bio en 2010, après la crise du lait. La réflexion s'est faite progressivement, la ferme étant située en zone nitrates et dans le secteur de captage « Badoit ». Anne et Gilbert ont développé les veaux de lait et les steaks hachés en vente directe, ce qui a permis de passer de 1 à 2 UTH sur la ferme. Gilbert est administrateur dans plusieurs associations de développement agricole (AFOCG 69, ADDEAR 42 et Solidarité paysans) et trésorier de CUMA.

Parcours

2000 Gilbert s'installe avec la DJA à la suite de ses parents.

2001-2005 Rénovation de la maison et réflexion sur le pâturage.

2006-2008 Arrêt de l'ensilage du maïs et construction des bâtiments et de la salle de traite.

2009 Chute des prix liée à la crise laitière.

2010 Conversion à l'AB suite à un diagnostic avec l'ARDAB. Embauche d'un salarié, création de l'AMAP à St Galmier et production de veaux de lait.

2012 Valorisation des vaches de réforme en steaks hachés.

2015-2016 Construction du local de vente et Anne devient salariée de l'exploitation.

Atouts

- Parcelles regroupées, facilement fauchables et labourables, drainées, chaulées régulièrement,
- Bon potentiel herbager,
- Proximité de la ville : atout pour la commercialisation en vente directe.

Contraintes

- Manque de surface qui empêche une autonomie en céréales, maïs et fourrages,
- Pression urbaine sur le foncier agricole, difficulté d'avoir des terres supplémentaires.

Valorisation et vente

- 8000 litres de lait par vache, 200 000 litres livrés à Sodial bio (460€ les mille litres) + 40 000 litres pour les veaux,
- Steak hachés : 4-5 € vaches/an, 13,50 € le kg en moyenne, vendues en colis à la ferme et à l'AMAP,
- Veaux de lait pas labellisés en bio car la salle de découpe n'est pas certifiée bio.

Spécificités techniques

- **Assolement** : 38,5 ha : céréales (orge et méteils), prairies temporaires (luzerne et trèfle) et prairies naturelles. Rotations : 5 ans de luzerne, 2 ans de céréales, 2 ans de prairie temporaire et 1 an de céréales. Prairies 100 % fauche : 8 tonnes de matières sèche / ha.
- **Troupeau** : 30 vaches laitières (Prim'holstein et montbéliardes), 30 veaux, 17 veaux de lait (croisés blanc bleu et mâles purs) et 11 génisses (dont la moitié en pension). Total : 45 UGB.
- **Alimentation** : foin de luzerne et de trèfle en hiver + céréales (maïs humide) et tourteaux de soja en hiver. 100 % pâture de mi-avril à mi-mai puis pâture la nuit et rations enrubannées la journée en été.
- **Sanitaire** : peu de problème de parasitisme car tout est drainé, huiles essentielles et phytothérapie si besoin. Contre les mammites : huiles essentielles, homéopathie et antibiotiques si besoin. Adhérent au groupe vétérinaire AEML avec une véto spécialisée en huiles essentielles.



infos
clés

Production : bovin lait, steaks hachés et veaux de lait

SAU : 38,5 ha dont 1,5 ha en propriété

Commercialisation : coopérative pour le lait, vente directe pour veaux de lait et steaks hachés

Région : entre plaine du Forez et monts du Lyonnais

Conditions naturelles : 400 m d'altitude, sols drainés à 80 % : sable grossier (gore), varenne et un peu d'argile.

Main d'œuvre : 2 UTH (dont 1 salarié à 12h/sem et Anne à 30h/sem)

EBE : 40 000 € (avant rémunération du travail)

La Ferme de l'Épi vert

42

Maxime Poteyry

Chemin de la Micale - 42800 Rive-de-Gier

Tél. : 06 20 14 78 50 - maximepoteyry@orange.fr

Après huit ans en tant que contrôleur Ecocert, Maxime Poteyry a décidé d'avoir sa propre exploitation, en agriculture biologique évidemment ! Pour pouvoir s'installer seul, sur une petite surface, il a choisi de diversifier sa production entre céréales et légumes, et de la valoriser au mieux en transformant son blé en farine.

Parcours

2009 Installation hors cadre familial sur 35 ha de terrains déjà certifiés bio, en céréales. Location d'une retenue collinaire pour l'irrigation et d'un bâtiment,

2010 Mise en place du moulin pour produire de la farine. Diversification de la production avec 2 ha de légumes.

Atouts

- Parcellaire en partie irrigable et groupé,
- La proximité de Lyon et de Saint-Etienne est très favorable pour les circuits courts de commercialisation.

Contraintes

- Secteur séchant,
- Difficulté pour rentrer dans les parcelles de novembre à fin février,
- Beaucoup de cailloux.

Valorisation et vente

- Transformation de blé en farine T80 sur l'exploitation,
- Fabrication d'huile de colza dans une huilerie,
- Vente en magasins bio et en magasins de producteurs,
- Revente à des maraîchers pour les légumes,
- Restauration collective pour les légumes également.

Spécificités techniques

- 2 rotations types:

Luzerne x 3 ans/ blé/ féverole ou lentille/ blé/ mélange orge et pois d'automne. Moutarde en interculture, Légumes plein champ/ blé/ lentille/ colza. Rotation réalisée sur les parcelles irriguées,

- Assolement :

12 ha de luzerne à 7/8 T.M.S, 9 ha de blé avec un rendement moyen de 30 q/ha, 3,5 ha de lentilles vertes à 6/8 q/ha, 1,5 ha de colza, 20/25 q/ha, 3 ha mélange orge/pois avec 35 q/ha de rendement, 3 ha de féverole qui vont être implantés à l'automne 2015, 2 ha de légumes et 1 ha de prairie temporaire,

- Gestion des adventices :

Labour systématique, 2 déchaumages d'été, Herse étrille, binage et parfois faux-semis pour les légumes,

- Gestion de la fertilisation :

Utilisation de compost jeune, issu de fumier équin et de fumier de veau, surtout sur les légumes, le blé, la luzerne et le colza,

Semences fermières pour les céréales à paille, mélange de 10 variétés différentes pour les semences de blé.



Production : céréales transformées, légumes de plein champ

SAU : 35 ha en fermage

Commercialisation : magasins de producteurs et magasins bio, restauration collective, maraîchers

Région : Vallée du Gier

Conditions naturelles : 350m d'altitude, secteur assez précoce et séchant, sol argileux-sablo-limoneux

Main d'oeuvre : 1 UTH

CA : 80 000 € - **EBE** : 43 000 €

Annuités : 10 600 € (fin en 2016)

Ferme du Marpin

42 **Babette et Hervé Ricca**

42460 Boyer - Tél : 04 77 66 24 34

Bernadette et Hervé Ricca organisent le travail sur leur ferme afin de mener à bien trois ateliers de production : un troupeau de 18 vaches allaitantes Aubrac, 800 volailles de chair ainsi que du blé panifiable transformé en farine à proximité de l'exploitation. De plus, ils produisent des fourrages et des céréales afin de tendre vers l'autonomie totale de la ferme pour l'alimentation des animaux. La commercialisation est intégralement réalisée en vente directe.

Parcours

1989 Reprise de l'exploitation du père de Bernadette en bovins allaitants sur 26 ha,

1997 Passage à 37 ha avec 22 vaches allaitantes. Mise en place d'un élevage de volailles fermières,

1998 Conversion à l'AB,

2001 Signature d'un CTE. Commercialisation 100 % en circuits courts,

2002 Signature d'un avenant herbagé au CTE. Les vaches sont transformées dans un laboratoire collectif de proximité. La ferme compte également 500 volailles de chair, 1 truie et 20 porcs gras par an, 30 poules pondeuses, des pommes de terre et de la farine, le tout vendu à la ferme,

2007 Les AMAP prédominent dans le mode de commercialisation,

2008 Arrêt de l'atelier porc. Développement de l'atelier farine et de l'atelier volaille à 800 poulets de chair. Commercialisation en AMAP, à la ferme et sur un marché.



Atouts

- Zone à vocation herbagère, surfaces bien valorisées par l'élevage,
- Attention forte portée à l'intégration de la ferme au paysage,
- Diversification des productions : rééquilibrage entre productions animales (bovin, volailles) et productions végétales (blé panifiable, plantation récente de pommiers),
- Valorisation de la totalité de la production en filières courtes,
- Vitesse de croisière atteinte, pas d'annuité.

Contraintes

- Parcellaire morcelé, avec des parcelles très éloignées (jusqu'à 16 km),
- Autonomie en grain et en paille qui n'est pas complète,
- Vente directe demandant beaucoup de temps,
- Dépendance aux aides directes : prime au bovin allaitant, prime à l'abattage, ICHN, DPU...

Valorisation et vente

- Vaches abattues et transformées en bio localement. La viande est vendue en direct emballée en caissettes à 80 % et sur le marché à 20 %,
- GIE avec un éleveur bovin et ovin pour commercialiser la viande sur un marché, permet de travailler en commun et d'élargir la gamme,
- Transformation et vente à la ferme des poulets,
- Blé panifiable transformé en farine à proximité de la ferme et commercialisé en direct en sac de 1 et 5 kg.

Spécificités techniques

- 37,5 ha dont 18 attenants aux bâtiments d'élevage,
- Terrains à vocation herbagère, bons pour l'élevage, moins favorables aux céréales,
- Alimentation des bovins par la pâture en été, au foin en hiver. Engraissement des veaux à l'herbe,
- Autonomie complète en fourrage, partielle en céréales et paille via 250 balles rondes de foin produites sur 12 ha ; 3 ha de mélange triticales/pois et 1 ha de blé panifiable,
- Rotation de 1 an de blé, 2 ans de triticales/pois avant 3 années de prairie temporaire. Fertilisation des prairies au fumier composté.

Production : vaches allaitantes, volailles de chair et farine

SAU : 37,5 ha dont 26,5 ha en propriété

Commercialisation : vente directe (AMAP, vente à la ferme et sur un marché)

Région : Nord roannais

Conditions naturelles : sol à dominante limono-sableuse, altitude 400 m

Main d'œuvre : 2 UTH familiaux + 1/4 salarié

CA : 65 000 € - **EBE** : 13 000 €€

Annuités : 0 €€

GAEC des Paquerettes

42

Jean-Yves, Sébastien et Olivier Mouton - Monique Lalizou

Paulette et Bertrand Mouton

355 chemin de Vaugelas - 42800 Chateauneuf

Tél. : 04 77 75 45 05 - gaecdespaquerettes@yahoo.fr

GAEC familial basé sur la transformation et la valorisation en vente directe. La plus value apportée permet de faire vivre 6 personnes sur 100 ha.

Parcours

1985 Jean-Yves s'installe sur l'exploitation familiale (élevage de vaches laitières) Marie-Thérèse travaille avec lui,

1987 Création de l'atelier porc, arrivée de Monique,

1988 Création du GAEC des Paquerettes avec transformation du lait,

1991 Mise en place d'un séchage en grange,

1993 Arrivée de Paulette sur le GAEC,

1998 Entrée de Marie-Thérèse sur le GAEC,

1999 Démarrage de la conversion AB,

2001 Biolait collecte le lait bio,

2012 Départ en retraite de Marie-Thérèse, installation de Sébastien et de Olivier,

2012-2014 Construction de la nouvelle stabulation avec un nouveau séchage en grange.



Atouts

- La transformation des produits permet de dégager la valeur ajoutée nécessaire pour faire vivre les 6 personnes associées ou salariées,
- Bonne situation géographique pour la vente directe, circuits de vente très développés,
- Priorité à l'autonomie alimentaire et non à la productivité,
- Charges d'élevage basses.

Contraintes

- Charge de travail importante (4 ateliers d'élevage, transformation à la ferme et vente directe !),
- Terrains séchant et faibles précipitations sur cette zone,
- Consommation d'énergie avec séchage en grange, fromagerie...

Spécificités techniques

- Bonne cohérence agronomique grâce à l'association culture/élevage,
- Cultures : une rotation avec 2 à 3 années de céréales (pures ou méteil, toujours un triticales en dernière paille) et 3 ans de prairies temporaires. Pas de problèmes d'adventices,
- Vaches laitières : 50 VL avec foin d'excellente qualité (séchés en grange), pas d'achat de correcteur azoté (6.400L/VL),
- 10 truies et 1 verrat, 2 portées par an pour 180 porcelets. Une partie vendue sevrés, l'autre engraisés, transformation à la ferme,
- 250 poules pondeuses en 2 lots et 300 poulets par an
- Les prairies temporaires sont de type « Velay SCOP », composées de Dactyle, Ray-Grass, Luzerne, fétuque... + trèfle violet pour la 1ère année. L'objectif est de stocker un fourrage composé à part égale de légumineuse et de graminées.

Valorisation et vente

- Vaches laitières : 200.000 litres de lait vendus à Biolait, 80.000 litres transformés (yaourts fromages) ou vendus en lait de consommation, à la ferme,
- Porcs : porcelets sevrés et charcuterie (saucissons, saucisses, pâté, boudin noir, essai de jambon cuit), vendus à la ferme,
- Volailles et œufs vendus en direct,
- Farine de blé.

Production : vaches laitières, porcs charcutiers, poules pondeuses, poulets de chair

SAU : 100 ha

Commercialisation : 200.000 litres de lait à Biolait, 80.000 litres transformés et vendus en direct.

Charcuterie, œufs, volailles en vente directe.

Région : Pilat du Giers (au sein du PNR du Pilat)

Conditions naturelles : 350 m d'altitude, sols sableux peu profonds, très séchant, peu de pluies

Main d'oeuvre : 5,25 UTH

CA : 363 700 € - **EBE** : 156 847 €

Annuités : 26.000€ du GAEC + 13.440 € (prêts perso pour les 2 JA)

GAEC du Mûrier

42

**Odile et Lionel Riche, Laurent Brousset,
Jean-Luc Guyot, Quentin Riou et Marjolaine Vadedoin**

N°4 Route de Bissieux - 42800 Saint-Joseph
Jean-Luc 06 27 87 15 28 - Quentin 06 66 29 86 09
quentin.riou@yahoo.fr - gaec-du-murier@sfr.fr

Les 6 associés du GAEC du Mûrier ont décidé en 2011 de fusionner leurs 3 exploitations dans une ferme réunissant 231 ha de terres, 105 vaches laitières, 28 vaches allaitantes et leurs suites ainsi qu'un bâtiment de poudeuses. L'ensemble constitue un outil de travail collectif performant qui, par une bonne organisation du travail, permet de dégager du temps libre.

Parcours

1998 Création du GAEC du Mûrier par Laurent et Henri,

2003 Fin de la conversion de la SCEA la Clef des Champs (Jean-Luc et Quentin), **2010** Fin de la conversion du GAEC du Mûrier, **2011** Fin de la conversion du GAEC Riche (Odile et Lionel),

Les 3 fermes avaient en commun : structure de taille équivalente, production dominante de bovins lait avec 30 à 35 vaches laitières, 2 associés par ferme. Habitudes de travail en commun : CUMA et matériel de fenaison en copropriété, coups de main réguliers,

2011 Regroupement des 3 structures au sein du GAEC du Mûrier : La Clef des Champs et le GAEC Riche ont apporté tous les éléments d'actif au sein du GAEC du Mûrier qui est passé de 2 à 6 associés. Objectifs : assurer la pérennité des outils de production (transmission), produire ensemble pour mieux gérer l'organisation du travail et pouvoir prendre des week-ends, **2014** Arrivée de Marjolaine Vadedoin en remplacement d'un associé.



Spécificités techniques

- Conduite du troupeau en 4 lots : laitières en production, laitières tarées et génisses prêtes à vêler, autres génisses, bovins allaitants,
- Alimentation des animaux à l'herbe, foin, ensilage et mélange céréalier de la ferme. Concentrés, paille, foin et herbe supplémentaires achetés à l'extérieur,
- Rotation type : 4 ans de prairies temporaires, 1 an de céréales pures (blé, triticale ou orge), 2 ans de méteil. Capacité d'irrigation à renforcer pour plus d'autoproduction,
- Réunion d'organisation du GAEC tous les lundis matin, week-ends programmés en avance, travaux importants (nettoyage du poulailler, fenaison, etc.) réalisés en commun.

Atouts

- Zone périurbaine favorable à la vente directe,
- Le fonctionnement collectif permet d'avoir des week-ends et de gérer à plusieurs les pics de travail,
- Outils de production issus des 3 fermes donc bâtiments suffisants, équipements complets,
- Valorisation 100 % bio des productions.

Contraintes

- Zone périurbaine : limitant pour les déplacements, l'épandage et la sécurisation du foncier,
- Parcellaire morcelé (100 îlots PAC),
- Il manque quelques hectares pour être à l'aise pour le pâturage des laitières,
- Irrigation insuffisante à ce jour.

Valorisation et vente

- 105 vaches laitières pour 646 000 L de lait produits dont 580 000 collectés par Biolait, 16 000 de lait cru et 50 000 consommés par les jeunes,
- 28 vaches allaitantes Salers pour 24 naissances par an,
- Réformes valorisées via Charal, Biovie ou en steaks hachés, 50 veaux vendus à 5 semaines à un négociant, 20 veaux de lait vendus à 5 mois à des voisins, 5/6 génisses salers vendues en colis à 30 mois et les mâles Salers vendus à 36/40 mois à Biovie,
- 3 000 poules pour 750 000 œufs/an, vendus à 80 % en circuits courts et 20 % via un grossiste,
- 50 t de céréales vendues à Cizeron et Moulin Marion.

Production : bovins lait et allaitants, poules poudeuses

SAU : 231 ha, 70 ha en propriété, le reste en location avec 100 propriétaires

Commercialisation : lait collecté par Biolait, viande vendue en steaks hachés ou via Charal et Biovie

Région : Mont de Jarez

Conditions naturelles : sols sablo-caillouteux, plutôt séchant / 400 m en moyenne

Main d'œuvre : 6 UTH

CA : 700 000 € - **EBE** : 294 000 €

Annuités : 100 000 €€

GAEC la ferme aux 1000 fruits

42 Romain Juthier et Yohan Venet

Lieu-dit « Chorée » - 42520 Maclas

Tél : 06 82 06 38 82 - lafermeauxmillefruits@gmail.com

Romain et Yohan ont à cœur de maintenir le potentiel biologique et naturel de cette ferme pionnière en agriculture biologique. En recherche du maximum d'autonomie, ils visent un système équilibré, le moins dépendant possible des intrants et avec un impact limité sur la biodiversité.

Parcours

1977 Reprise de l'exploitation par Jean Luc et Véronique Juthier,

1986 Conversion de la ferme à l'agriculture biologique et mise en place de la vente directe : création du magasin de producteur « la ferme du Pilat » à Pélussin et création du 1^{er} marché bio de Rhône Alpes à St Genis Laval (69),

2008 Création du GAEC, Romain s'associe avec ses parents suite à un BTS horticole,

2009 Construction d'un bâtiment de 450 m²,€

2011 Création du Groupement Foncier Agricole (GFA),

2013 Départ en retraite des parents Juthier. Suite à un stage reprise de 15 mois, Yohan Venet s'associe au GAEC.,

De 2013 à 2016 Investissements dans du matériel (tracteur, atomiseur, arbocep et airsol), restructuration des vergers (greffages, plantations, renouvellement).

Atouts

- Proximité des bassins de consommation, forte demande de fruits bio,
- Parcellaire groupé, mécanisable, irrigable et foncier sécurisé (via le GFA),
- Richesse biologique et agronomique : en bio depuis 1986, des aménagements biodiversités maintenus.

Contraintes

- Forte présence de vent,
- Sol sableux, peu profond avec peu d'argile,
- Vergers vieillissants (en restructuration).

Spécificités techniques

- 8.6 ha de pommiers, 2.05 ha de pêchers, 1.14 ha de poiriers, 0.5 ha de cerisiers, 0.5 ha d'abricotiers, 0.3 ha de raisins de table plein vent, 0.2 ha de pommes de terre, 0.15 ha de fraises dont la moitié sous abris, 0.4 ha de pruniers,
- Ferme en AB et Nature et Progrès qui travaille sur la diminution de l'utilisation du cuivre et du soufre avec la fabrication et l'utilisation de préparations à base de plantes : purins d'ortie, décoction de prêle, décoction de reine des prés, huiles essentielles...

- Gestion des ravageurs et maladies par combinaison d'observation, de méthodes préventives et de méthodes curatives homologuées en AB.
- Grande diversité variétale adaptée à la vente directe : la ferme produit plus de 35 variétés de pommes,
- Gestion de l'éclaircissage par méthode mécanique (utilisation d'éfleuruses depuis 2 ans) et compléments manuels selon les variétés,
- Travail du sol avec un arbocep pour butter/debutter et un Airsol : outil aérateur de sol pour l'entretien d'une bonne aération de l'inter-rang en verger. L'objectif est un réchauffement plus rapide des sols et un maintien de la diversité de la flore sur l'inter-rang,
- Gestion de la fertilité des sols : les agriculteurs apportent régulièrement de la matière organique sur les parcelles (compost mûr en hiver et compost jeune au démarrage de la saison). Des compléments sont réalisés avec de la farine de plume en fin d'hiver, du calcium et des purins d'ortie.



Valorisation et vente

- Marché de Saint Genis Laval : 30 % des ventes, vente à la ferme : 25 %, magasin de producteurs « La ferme du Pilat » : 22 %, AMAP à Lyon : 10 %,
- Des livraisons en Haute Loire et à 2 magasins bio complètent le chiffre d'affaires,
- Les produits transformés réalisés en sous-traitance avec la société Bissardon occupent une place importante dans les ventes (12% du chiffre d'affaires).

Production : arboriculture diversifiée

SAU : 17.43 Ha

Commercialisation : en vente directe et circuits courts

Région : Parc Naturel Régional du Pilat

Conditions naturelles : versant Sud ensoleillé venté, alt. 400 m

Main d'œuvre : 5 UTH

CA : 218 000 € - **EBE** : 67 800 € - **Annuités** : 20 500 €

infos clés



GAEC la Ferme aux Trois Granges

42

Laurent, Nathalie et Florence Grange

Chemin des Etangs - 42210 Boisset-lès-Montrond

Tél : 06 72 71 48 22 - l.grange@42.sideral.fr

Le GAEC des Trois Granges associe un élevage laitier et une ferme pédagogique. Il est le résultat de choix stratégiques et techniques visant à transformer les contraintes de la ferme en atouts, avec une volonté continue de réduire la pénibilité du travail, d'améliorer l'efficacité du système agronomique et donc la qualité de vie sur la ferme. Objectif : être bio et productif !

Parcours

2000 Installation de Laurent sur la ferme familiale avec un troupeau laitier et 115 000 L de quota,

2002 Constitution du GAEC avec l'installation de Nathalie : 145 ha, 300 000 L de quota,

2007 Installation de Florence sur le projet de ferme pédagogique,

2008 Début de la conversion bio,

2009 Ouverture de la ferme pédagogique, construction du séchage en grange, lancement du projet de photovoltaïque,

2010 Certification bio, 424 000 L de lait, démarrage de la vente directe à la ferme,

2012 Achat de quota et transformation des primes vaches allaitantes pour arriver à 788 000 L. Adhésion à la CUMA de distribution du fourrage,

2013 Investissement dans 2 robots de traite et aménagement des bâtiments en conséquence.

2014 Adhésion GIEE Plaine d'Avenir.

Spécificités techniques

- 110 vaches traites Montbéliardes. Optimisation des robots et de la pâture à raison de 55 vaches traites par robot. Seuls les veaux femelles pour le renouvellement sont gardés,
- Alimentation des animaux : Ration hivernale composée de foin et luzerne, maïs ensilage, maïs grain humide et tourteau de soja. Pâture de fin mars à octobre avec un objectif de 30 % de pâture + foin et compléments,
- 157 ha, dont 25 ha de prairie temporaire en « mélange suisse » autour des bâtiments, en rotation avec 5 ha de maïs. 20 autres ha irrigables pour luzerne et céréales.
- Capacité de séchage en grange de 500 t.

Valorisation et vente

- Contrat de 929 655 litres au 1er avril 2015, collectés par SODIAAL,
- Vente directe : 4 000 L transformés en confiture de lait, fromage frais et secs, glace au lait. Valorisation de la viande en steaks hachés.

Atouts

- Optimisation du temps de travail et réduction de la pénibilité par mécanisation soutenue, bâtiments fonctionnels, automatisation de la traite et de la distribution du fourrage,
- CUMA de la Curraize : distribution du fourrage par un salarié. Adhèrent à 2 autres CUMA pour divers matériels,
- Autonomie alimentaire consolidée par le séchage en grange, pluviométrie de 650 mm annuels et 45 ha irrigables,
- Contexte périurbain : atout pour la ferme pédagogique,
- Effort continu d'amélioration des conditions de travail,
- Curiosité, recherche d'innovation, expérimentation.

Contraintes

- Contexte périurbain : morcellement fort avec 157 ha en une quinzaine d'îlots, dont 55 ha à 6 km et une trentaine de propriétaire,
- Charge financière importante,
- Charge de travail conséquente.



Production : bovin lait et ferme pédagogique

SAU : 157 ha, 57 ha en propriété

Commercialisation : lait collecté par Sodiaal, un peu de vente directe

Région : plaine du Forez

Conditions naturelles : sols très hétérogènes / 345 m

Main d'œuvre : 4 UTH, dont un salarié à temps plein

CA : 430 000 € - **EBE** : 180 000 €

Annuités : 100 000 €

infos
clés



La Place aux herbes

42 Dominique et Nathalie Barbier

Lieu dit « Beauvoir » - 42600 Verrières-en-Forez

Tél. : 04 77 58 73 95 - laplaceauxherbes@gmail.com

Dominique et Nathalie Barbier travaillent sur une petite ferme diversifiée dans un cadre privilégié au cœur des Monts du Forez. Passionnés par les plantes et leur diversité, ils exercent leur savoir faire et le partagent localement.

Parcours

1999 Formation à la MFR de Saint Germain Lespinasse,

2000 Stage reprise sur la ferme de Claude Crozier, producteur de PPAM bio depuis 1986,

2002 Installation de Dominique avec DJA sur cette ferme,

2003 Plantations de légumes pour diversifier les productions et couvrir l'intersaison de mars à juin. Mise en place d'une serre pour les cultures de légumes d'été,

2007 Nathalie rejoint Dominique sur la ferme en tant que conjointe collaboratrice,

2009 Investissement dans un micro tracteur et son outillage,

2012 Achat des terrains de la ferme,

2014 Départ en retraite du salarié, la main d'œuvre se recentre autour de 2 UTH.

Atouts

- Complémentarité des débouchés réguliers et ceux plus ponctuels comme les salons,
- Complémentarité de gamme et de saison entre les légumes et les plantes,
- Aménagement riche en biodiversité, en bio depuis 1986, favorable au maintien d'un équilibre naturel,
- Dynamique de producteurs de PPAM bio sur le Forez.

Contraintes

- Temps de travail important, manque de temps pour plus échanger avec d'autres agriculteurs,
- Pas d'habitation sur place (6km), climat rude l'hiver,
- Revenu de la famille basé exclusivement sur l'exploitation.

Valorisation et vente

- Plus de 100 plantes vendues : culture de 60 plantes et cueillette sauvage sur une vingtaine de sites ou sur la ferme. 90% des plantes sont transformées en plantes sèches (tisanes), le reste est vendu en plantes fraîches ou fleurs en bouquets. Les légumes représentent 15% des ventes,
- 2/3 des ventes en direct (marchés, foires, salons et vente par correspondance), 1/3 des ventes en circuits courts (magasins spécialisés bio). Ventes ponctuelles en restaurants ou à des particuliers.



Spécificités techniques

- Surfaces : 6000 m² de plantes, 4000 m² de légumes plein champ, 600 m² sous abris (PPAM, plants et légumes), 5000 m² de foin, le reste en zone non utilisée pour favoriser la biodiversité naturelle,
- Autonomie en production de plants pour les PPAM, achats des plants de légumes spécifiques.
- Rotations : sur 3 ans pour les légumes et les plantes annuelles avec les choux en tête de rotation. Engrais verts sur 3000 m² dans la mesure du possible (pois/moutarde),
- Fertilisation organique : apport d'engrais en bouchon complété d'un engrais coup de fouet en cours de culture selon les besoins des plantes. Utilisation de purin d'ortie et de consoude,
- Gestion de l'herbe : mulch sur le rang avec paille (achetée) et foin produit sur la ferme pour limiter le travail manuel,
- Lutte contre les ravageurs et maladies : préservation des bandes environnantes ainsi que des haies pour favoriser les syrphes et autres prédateurs naturels. Application de purins pour renforcer les résistances naturelles des plantes. Des lâchés d'auxiliaires tels que les syrphes sont faits dans les abris. En cas de menace avérée, utilisation ponctuelle de pyréthre. Le tourteau de ricin sera testé contre les campagnols.



Production : PPAM et Maraichage

SAU : 2 ha

Commercialisation : marchés, magasins spécialisés, foires et salons

Région : Monts du Forez

Conditions naturelles : altitude 750 m, sols acides, rocheux, sablo-limoneux

Main d'oeuvre : 2 UTH

CA : 40 000 € - **EBE** : 14 000 € - **Annuités** : 600 €€

Mickaël Rollet

42

Chez Paillet - 42640 St-Germain-Lespinnasse
 Tél. : 06 26 65 27 25 - mickael.rollet42@orange.fr

Mickaël est installé depuis 2005 en maraîchage bio au nord de Roanne dans l'objectif de créer un maximum d'autonomie sur sa ferme. De l'autoproduction de plants à la vente directe des produits, l'enjeu est de maîtriser toutes les étapes au sein d'un système cohérent basé sur des rotations extensives avec des prairies et dans lequel les animaux apportent la matière organique.

Parcours

2005 Installation avec DJA et une demi-SMI sur 3 ha de terrains familiaux convertis à l'agriculture biologique. Atelier maraîchage avec 800 m² de tunnels, vente directe via 3 marchés des paniers,

2009 Reprise du restant de l'exploitation familiale avec l'atelier ovin viande. Entrée en conversion des 28 ha supplémentaires,

2011 Fin de la conversion, exploitation 100 % AB. Augmentation progressive de la surface en tunnels jusqu'à 2500 m², puis en **2012** investissement dans 2600 m² de serres multi-chapelles d'occasion, pour arriver aujourd'hui à une surface totale couverte de 5100 m².



Spécificités techniques

- 23,5 ha de prairie pour les ovins, maraîchage sur 2,5 ha de plein champs et 5100 m² de surfaces couvertes,
- Autoproduction des plants de plus d'une quarantaine de légumes,
- Planches permanentes sous tunnels, planches non permanentes en plein champ : mise à plat du terrain à l'automne pour implantation d'un engrais vert,
- En plein champ, 3 années de maraîchage suivies de 2 années de prairie. Sous tunnels : rotation maraîchère classique par famille et légumes feuilles/racines,
- Fraises et framboises sont de bons compléments de gamme, produit d'appel sur l'étal,
- Cheptel composé de 100 mères de races charolais et Rava-croisée Île-de-France, 3 béliers charolais purs pour 120 à 140 agneaux par an. Gestion extensive du troupeau,
- Complémentarité des ateliers ovins et maraîchage : rotation maraîchère avec céréales, compost de fumier de mouton, agnelages en décembre/janvier, période moins dense en maraîchage.
- **Autoconstruction** : Conversion accompagnée du parc matériel au triangle d'attelage rapide (chantier participatif).

Atouts

- Satisfaction à exercer ce métier,
- Cohérence globale de l'exploitation : complémentarité élevage extensif et maraîchage,
- Très bon démarrage grâce à une reprise d'exploitation familiale : terrain, matériel, coup de main,
- Production toute l'année de légumes diversifiés,
- 90 % de vente directe locale, demande forte, encore non comblée aujourd'hui et proximité d'un bassin de consommation,
- Triangle d'attelage automatique autoconstruit : gain de temps et efficacité,
- Plants autoproduits,
- Compost de fumier de mouton fait maison.

Contraintes

- Temps de travail important,
- Faible maillage de maraîchers bio dans la zone : échange de matériel, coup de main,
- Parasitisme sur ovins.

Valorisation et vente

- 90 % des légumes vendus sur deux marchés par semaine sur la même place de Roanne, dont un ne fonctionne que de janvier à avril,
- 10 % restants vendus en restauration collective via la SCIC Bio A Pro, localement en direct, ainsi que chez quelques restaurateurs.


 infos
 clés

Production : maraîchage, petits fruits, atelier ovin viande complémentaire

SAU : 32 ha, 1 ha en propriété

Mode de Vente : vente directe

Région : Plaine du Roannais

Conditions naturelles : sol sableux limoneux, altitude 335 m

Main d'oeuvre : 3 UTH dont 1 UTH exploitant, 0,75 UTH salarié permanent, 1,25 UTH apprenti et saisonnier

CA : 100 000 € dont 85 000 € liés aux légumes

69 Les vergers, 69430 Lantigné - Tél : 06 83 46 05 06 - fredericberne69@hotmail.fr
www.fredericberne.com - www.facebook.com/chateaudesvergers1

Frédéric Berne s'est installé au château des vergers dans le Beaujolais, en 2014. Il cultive une surface de 5,22 ha plantés exclusivement en gamay. La production se répartit entre les appellations Beaujolais village, Morgon et Chiroubles de manière à proposer une montée de gamme en Beaujolais. Frédéric Berne a engagé une démarche de restructuration du vignoble ainsi qu'une conversion progressive à l'agriculture biologique dès son installation.

Parcours

2000-2004 Bac pro viticulture-oenologie à Charentay.

2004-2013 Ouvrier viticole sur un domaine de 13 ha à Odenas puis pilote le domaine.

Il rencontre par hasard le château des vergers, les propriétaires acceptent de lui céder 3 ha en métayage.

2014 Installation hors cadre familial. Afin de proposer différents vins correspondant à une montée de gamme du Beaujolais, Frédéric Berne achète 64 ares de morgon et 60 ares de chiroubles.

Achat de 1,5 ha de Beaujolais village supplémentaire.



Atouts

Pratique d'une agriculture viable avec des vignes jeunes et une aisance de travail : restructuration d'une partie des vignes, avec 2,70 ha plantés en bio pour l'instant.

Contraintes

La restructuration du vignoble est un investissement très important pendant les 5 premières années (temps, argent, matériel).

Valorisation et vente

- Il reste encore 2 ans de conversion sur les parcelles restructurées, avec un objectif de 40-50 hl/ha.
- Les bouteilles sont vendues via des cavistes (2000 bt), de l'export en Chine (6000 bt) et en Australie (1500 bt), de la vente directe sur le domaine et des salons (2000 bt).
- Gamme de prix : 7,50 € - 14,5 €.

Spécificités techniques

- La restructuration du vignoble se fait à 2 m pour laisser une bande enherbée entre les vignes, se laisser la possibilité de semer entre les rangs et limiter le travail du sol.
- Il reste 2 ha de vieilles vignes en conventionnel dont il sort 25 hl/ha qu'il apporte au vendangeoir. Du fait du rendement, Frédéric Berne utilise des herbicides sur cette surface mais traite en bio.
- L'ensemble de ses vignes est planté en gamay, « c'est l'atout n°1 du Beaujolais ».
- Le soin des vignes se fait avec l'utilisation de cuivre, soufre et un peu d'algues.
- Vendanges manuelles.
- La vinification se fait en grappes entières, avec les levures indigènes et l'emploi de soufre à la mise (jusqu'à 20 mg).
- Démarche de la preuve par l'exemple : alors que la parcelle en coteau en Morgon a tendance à s'éroder, Frédéric Berne a planté en largeur, en faisant des terrasses et en installant une bâche sous les greffes.



Production : viticulture
SAU : 5,22 ha (bientôt 5,82)
Commercialisation : export, vente directe et cavistes
Région : Beaujolais
Conditions naturelles : sol granitique, altitude 350 m
Main d'œuvre : 1 UTH + 12 saisonniers pour les vendanges
CA : 62 000 € - **EBE** : 16 845 € (27 %)
Annuités : 9 494 €

Domaine Paire

69 **Jean-Jacques Paire**

Lieu dit Ronzière - 69620 Ternand - Tél : 04 74 71 35 72 - 06 80 27 03 67

Le Domaine Paire est une propriété familiale dans le sud beaujolais, transmise de génération en génération depuis 1600. Elle est aujourd'hui dirigée par Jean-Jacques Paire et son épouse. Le domaine a engagé une démarche de restructuration du vignoble, ainsi qu'une conversion progressive à l'agriculture biologique à partir de 2005.

Parcours

2000 Echec de la protection phyto contre le mildiou en conventionnel,

2002 Développement de l'oenotourisme, avec la création d'un musée de la vigne et du vin et l'accueil de groupes,

2005 engagement en conversion bio sur 5 ha, et début de la restructuration du vignoble,

2008 Première cuvée AB,

2011 Engagement des dernières parcelles en bio,

2015 100% en vente directe.

Atouts

- Coteaux mécanisables,
- Parcellaire regroupé,
- Bonnes relations avec le voisinage.

Contraintes

- Appellation Beaujolais difficile à vendre,
- Zone sensible à la flavescence dorée.



Valorisation et vente

- L'oenotourisme a permis de développer la vente de bouteilles (env. 5000 personnes/an),
- Objectif : vendre 100% de la production en direct (bouteilles et « bag in box »).

Production : viticulture

SAU : 9,5 ha

Commercialisation : vente directe

Région : Sud Beaujolais

Conditions naturelles : sols sableux acides, sur une base granitique. Alt. 380 m.

Main d'œuvre : 2,5 UTH (dont 1 salarié à 32 h/sem)

CA : 150 000 € - **EBE** : 30 000 € - **Annuités** : 20 000 €€

Spécificités techniques

- Caractéristiques du vignoble :

9,5 ha de vignes, dont 1 ha de chardonnay et 8,5 ha de gamay noir à jus blanc,

Restructuration d'une partie du vignoble : 4 ha avec arrachage 1 rang sur 2, et 3,5 ha avec arrachage un rang sur 3,

Parcelles en faire-valoir direct, sauf 2 ha en fermage, et mécanisables,

- Entretien des sols :

Sur les parcelles plantées en contre-pente : travail de l'interrang au tracteur interligne avec rotovator. Semis d'engrais verts ou de jachère fleurie. Le rang de vigne est laissé enherbé, maîtrise de l'herbe par tonte,

Sur les autres parcelles, travail du sol sous le rang de vigne à l'aide d'un tracteur enjambeur et d'outils interceps. La bande enherbée est maîtrisée à l'aide d'outils rotatifs en étoile montés derrière les roues du tracteur,

- Soins de la vigne :

Vignoble peu sensible aux maladies du fait de la restructuration avec palissage et du maintien d'un enherbement. Protection phytosanitaire : bouillie bordelaise et soufre, en modulant les doses en fonction des stades de la plante et de la météo,

• Rendements sur les gamay entre 18 et 30 hl/ha, avec des accidents climatiques réguliers (grêle),

• Vendanges manuelles, vinification selon deux process différents :

- Vinification des primeurs : léger sulfitage à l'encuvage en grappes entières. Chauffage entre 38 et 40°C. Démarrage de la fermentation alcoolique le lendemain avec des levures starter. Refroidissement de la cuve pour une fermentation autour de 26-28°C. 4 jours de cuvaison avant pressurage,

- Vinification des cuvées de garde : éraflage des raisins à 90% pour éviter d'apporter de la verdeur. Cuvaison

de 6 à 14 jours. En fin de fermentation alcoolique, après décuve, les vins sont ensemencés pour les fermentations malolactiques.



La Ferme des Clarines

69 Marie-Claire et Marc Ollagnier

Thurigneux - 69440 Saint-Maurice-sur-Dargoire - Tél : 04 78 81 51 01

Marc et Marie-Claire raisonnent leurs choix de production et de commercialisation en maintenant une cohérence globale sur la ferme : qualité des produits, qualité de vie, autonomie et maîtrise de la vente. Pour cela, ils gèrent un troupeau de 32 vaches dont ils valorisent tant le lait que la viande, tout en assurant l'autonomie alimentaire des animaux par leurs productions de fourrages et de céréales.

Parcours

1974 Marc est aide familial sur l'exploitation de ses parents, en maraîchage biologique depuis **1972**, et s'occupe de l'atelier bovin,

1976 Conversion de l'atelier laitier à la bio. Démarrage d'une petite activité de transformation à la ferme,

1980 Installation de Marc, construction de l'étable entravée et des cellules de séchage en grange pour le fourrage,

1982 Mise en place de la fromagerie,

1990 à 1995 Augmentation du parcellaire de 3 ha puis de 15 ha et regroupement autour du siège de l'exploitation,

1998 Démarrage de la collecte avec Biolait,

2008 Mise en service de la nouvelle fromagerie,

Aujourd'hui, la ferme ne valorise plus son lait via Biolait.

Atouts

- Excellente maîtrise des prairies multi-espèces,
- Foin de bonne qualité grâce au séchage en grange,
- Autonomie alimentaire,
- Valorisation de toutes les productions en bio,
- Participation active à la vie sociale alentour, notamment par la vente directe.

Contraintes

L'éloignement important des parcelles ne facilite pas le pâturage des vaches et conduit à l'irrigation des prairies les plus proches de l'exploitation et limite la possibilité de rotation des cultures sur les différentes parcelles.

Spécificités techniques

- Taille du cheptel, choix des races élevées et des espèces cultivées résultent d'une recherche de bien être et d'équilibre au sein de l'exploitation,
- 32 vaches laitières Montbéliardes, Abondance et croisées Tarine x Abondance,
- Autonomie fourragère et céréalière assurée par 100 t de foin séché en grange, 60 t stocké en balles rondes, et 16,5 ha de céréales, cultivées en mélange orge/seigle/vesce/blé/avoine et orge/avoine,
- Prairies temporaires semées d'un mélange étagé d'une dizaine d'espèces adaptées à la fauche comme à la pâture et fournissant un fourrage de qualité,
- Alimentation des vaches aux pâturages en été, au foin séché en hiver. Plus à l'année 3,5 à 4 kg de céréales par jour,
- Peu de problèmes sanitaires sur le troupeau : les frais vétérinaires sont très limités 42 €/VL.

Valorisation et vente

- 126 000 litres de lait produit, dont 43 500 vendus en lait cru, fromages et rigottes mi-sec, sec et affiné et 82 500 auto-consommés par les veaux,
- Activité de reproduction : 8 génisses de renouvellement, 3 génisses vendues à des éleveurs bio,
- Atelier viande : 8 réformes transformées en steaks hachés, et 11 veaux de lait et 3 génisses abattus et vendus au détail et 1/2 carcasses,
- Production fourragère séchée en grange pour autoconsommation, et en balles rondes pour autoconsommation et 1/3 de vente,
- Céréales : 1000 kg/VL d'autoconsommation, 4 t de semences de ferme et vente éventuelle des surplus.



Production : élevage bovin laitier, transformation fromagère, viande, fourrage et céréales

SAU : 77 ha dont 8 en propriété

Région : coteaux du lyonnais

Commercialisation : majoritairement en directe

Conditions naturelles : sol sableux (70 %) granitique et sec, altitude 400 m

Main d'œuvre : 2 UTH

CA : 99 000 € - **EBE** : 20 000 € - **Annuités** : 3 000 €



69 Annabelle, Joseph, Ronan Morilleau

Le Pinay - 69510 Rontalon - Tél/fax : 04 78 48 99 15 - 06 71 11 82 98

Annabelle, Joseph et Ronan Morilleau, 3 forces de travail complémentaires, 3 stades de vies différents, un objectif partagé : le plaisir de vivre de notre travail dans le respect des convictions de chacun.

Parcours

1985 Installation de Joseph sur 5,14 ha de maraîchage,

1987 Certification bio, 1^{er} tunnel froid de 400 m², commercialisation sur 3 marchés,

1999-2000 Annabelle devient conjointe-collaboratrice, signature d'un CTE,

2007 2 ha supplémentaire dont 2000 m² de tunnel froid,

2008 Achat des terrains de la ferme d'origine,

2011 Ronan devient aide familial,

2012 Création du GAEC Morilleau avec l'installation effective d'Annabelle,

2013 Ronan devient le 3^{ème} associé, concrétisant un projet de longue date,

2014 Construction d'un bâtiment de 350m² pour abriter le matériel et les emballages,

Depuis 1987 l'exploitation fonctionne grâce à deux marchés par semaines. Progressivement, le développement de systèmes de vente complémentaires : magasin de proximité, restauration collective puis vente en grossiste en 2012. Un partenariat régulier s'est établi avec ces structures.

Spécificités techniques

- Matière organique apportée de façon fractionnée, en petites quantités, car : argiles à faible capacité de fixation, les pentes engendrent un drainage élevé favorisant le lessivage et l'érosion un lessivage,
- Investissements constant en mécanisation et équipements pour diminuer temps de travail et pénibilité,
- Plan de culture et rotations sont très liés à la SAU disponible et aux caractéristiques agronomiques des parcelles,
- Irrigation organisée par quadrillage avec un système de micro-aspiration en plein champs, goutte à goutte et brumisation programmée sous tunnels.

Atouts

- Du plaisir à exercer cette activité,
- Proximité de Lyon facilite la vente directe,
- Fidélité de la clientèle,
- Intégration dans des réseaux professionnels,
- Production toute l'année d'une gamme variée de légumes, aromatiques et fruits rouges,
- Peu de maladies liées à l'altitude, intérêt pour la lutte biologique et aide technique du BTM,
- Exploitation équipée mécaniquement pour la gestion de l'herbe : 1 bineuse étoile et 1 bineuse à dents, doigts Kress, herse étrille,
- Non labour depuis 5 ans,
- Stockage des légumes d'hiver dans une cave de 127 m², chambre froide 30 m³, monte charge, pallocks et transpalettes,
- 2 sites d'exploitations complémentaires, un versant sud et un versant nord, permettant de bien gérer la saisonnalité,
- Système d'irrigation performant,
- Bâtiment de 350 m² pour abriter le matériel.

Contraintes

- Terrain pentu,
- Conditions climatiques difficiles : risque de gel tardif au printemps, précoce à l'automne,
- Charge de travail importante, assumée par l'organisation à 3 associés,
- Pression foncière agricole importante, manque de surfaces pour des meilleures rotations.

Valorisation et vente

- 90 % des ventes via 2 marchés bio à Saint-Genis-Laval et Ecully. La culture de 40 espèces permet de proposer une large gamme toute l'année,
- 6 % via un grossiste et 4 % via un magasin bio,
- La vente directe, complétée par l'engagement en vente en gros, exige une bonne anticipation du calendrier de culture.



Production : maraîchage, aromatiques, fruits rouges

SAU : 10,14 ha, dont 4,5 ha en production

Commercialisation : vente directe majoritaire

Région : Coteaux du Lyonnais

Conditions naturelles : sol limoneux à limono-sableux, altitude 500 m

Main d'œuvre : 3 UTH

CA : 130 000 € - **EBE** : 57 000 € - **Annuités** : 13 200 €€

SARL Menajoc

69

Jean-Charles Jocteur

2 chemin des terreaux - 69960 Corbas

Tél : 06 12 52 12 90 - jeancharlesjocteur@free.fr

Située en zone périurbaine depuis toujours, l'exploitation de Jean-Charles Jocteur s'est progressivement agrandie pour atteindre une certaine stabilité avec environ 170 ha de céréales bio. Après les premiers essais, plus ou moins concluants, sur des cultures variées, la rotation actuelle s'appuie sur des cultures bien maîtrisées.

Parcours

2003 Reprise familiale sur 60 ha de céréales,

2004 Atelier pain avec vente directe sur la ferme deux matinées par semaine,

2006 Association avec l'ajout d'une activité bois et espaces verts,

2007 Séparation des deux associés et arrêt de l'activité bois, espaces verts,

2009 Jean-Charles ne veut plus utiliser de produits phytosanitaires ce qui le conduit à se convertir à l'AB.

Valorisation et vente

- Les céréales valorisées en bio sont vendues à des négoce comme Moulin Marion ou Cizeron bio,
- Les fourrages sont vendus à des éleveurs,
- Une partie de la production de blé est transformée en pain et vendue en direct sur l'exploitation.



infos
clés

Production : céréales et fourrages

SAU : 168 ha en fermage

Région : Plaine de Lyon

Commercialisation : négoce

Conditions naturelles : 200 m d'altitude, limon légèrement battant

Main d'œuvre : 1 UTH

CA : 300 000 € - **EBE** : 45 000 €

Annuités : 50 000 €

Atouts

- Périurbain qui facilite la vente directe,
- Terrains de bonne qualité et bien remembrés,
- 80 ha irrigués (réseau collectif).

Contraintes

- Périurbain source de problèmes (parcelles détériorées,...),
- Terrains un peu froids et lents.

Spécificités techniques

- Assolement : 20 ha de luzerne avec un peu de trèfle qui constitue la tête de rotation, 30 ha de blé avec un rendement variable entre 25 et 45 q/ha en fonction des années, 20 ha d'orge ou de triticale à 30/45 q/ha, 15 ha de féverole et de pois à 20 q/ha, 25 ha de soja ou maïs entre 25 et 35 q/ha, 15 ha d'orge de printemps, le reste étant de prairies permanentes ou des jachères,
- Rotation type : Luzerne x3 ans/ blé/ triticale/ soja/ blé/ féverole/ blé/ orge de printemps,
- Intercultures : Radis chinois, moutarde ou mélange féverole/vesce semées après les cultures, Trèfle blanc et trèfle violet semés dans les céréales,
- Semences fermières sauf pour le pois, la féverole et le maïs,
- Un labour systématique est réalisé avant chaque implantation de cultures,
- Pour les céréales à paille le semis à lieu directement après le labour. Deux passages de herse étrille sont réalisés, le premier a lieu sortie hiver et le second au printemps,
- Pour le soja et le maïs il y a un labour en hiver, suivi de 3 faux-semis. Après le semis, un passage de herse étrille à l'aveugle est réalisé, puis un passage de houe rotative sur les petites plantules ainsi que 3 binages,
- Avant l'implantation des intercultures, 2 déchaumages sont réalisés,
- Gestion de la fertilisation : Compost de déchets verts avant la luzerne et le soja, Fumier de bovins avant les céréales, Farines animales sur les céréales.

Les Saveurs limousines

69

Sylvie et Jérôme Crozier

24 chemin du Buvet - 69210 Fleurieux-sur-l'Arbresle

Tél : 06 60 06 70 91 - jerome.crozier@orange.fr - www.saveurs-limousines.com

Jérôme et Sylvie Crozier se sont convertis à la bio en 2013, il s'occupe de la production et elle de la transformation et de la vente à la ferme. Jérôme fait aussi partie du bureau de la Cuma.

Parcours

1999 Installation avec la DJA en reprise familiale sur 65 ha en bovin viande,

2001 Mise en route du laboratoire pour la transformation et la vente à la ferme,

2007 Construction de la stabulation et du bâtiment de stockage,

2009 Embauche de Sylvie pour la vente,

2012 Création de l'EARL,

2013 Conversion en bio,

2015 80 ha et 50 vèlages de vaches limousines.

Atouts

Circuit privilégié de commercialisation, du fait de la proximité d'un foyer de consommation.

Contraintes

Manque de surfaces : dispersion des parcelles et estive d'une vingtaine de bêtes dans le Jura.



Valorisation et vente

- Transformation : 24 femelles et 10 veaux abattus par an. Les bêtes sont amenées à l'abattoir puis au laboratoire sur la ferme. Un boucher fait le désossement et un autre la peluche, pour aider Sylvie à la découpe,

- Vente : la viande est vendue en colis de 6 kg ou en détail, exclusivement à la ferme (3 ventes par mois) et en libre service au marché à la ferme chez Henri Chambre, producteur bio à Fleurieux.

Spécificités techniques

- Alimentation des animaux :

Pour les vaches allaitantes : en hiver, enrubannage de luzerne ou trèfle + 3,5 kg de mélange maïs-céréales. En été, pâturage + foin de luzerne + mélange maïs-céréales, Pour les veaux : lait + foin ou pâture + céréales,

Objectif : être 100% autonome en alimentation, avec des surfaces complémentaires (20 ha de foin sur des terres prêtées et parcelles en jachères dans un rayon de 6km),

- Conduite du troupeau,

Estive d'une partie des bêtes (21 génisses et un taureau) dans le Haut Jura, pour baisser le chargement sur la ferme,

Une partie des veaux naît au printemps et l'autre à l'automne afin de pouvoir fournir en veaux toute l'année,

- Gestion sanitaire : traitement anti-parasitaire au moins une fois par an,

- Abattage : abattage de 15 génisses de 3 ans par an et 10 réformes. A terme, pas de vaches de plus de 8 ans dans le troupeau. Permet de laisser plus de temps avant d'abattre : 360 kg de carcasse en moyenne. Veaux d'environ 8 mois autour de 160 kg. Abattoir certifié bio à 15 km,

- Rotation : prairie (max 4 ans)/ maïs/ luzerne/ méteil à base de graminées et pois (1 ou 2 ans),

Prairie : mélange OH 430M à base de trèfle, ray-grass, fétuque, dactyle,

- Fertilisation : compost de fumier bovin qui provient de l'exploitation et de fumier équin, donné.

infos clés

Production : bovin viande

SAU : 80 ha en fermage

Commercialisation : vente directe

Région : zone de piémont et péri-urbaine, à 20 km de Lyon

Conditions naturelles : 350 m d'altitude, sol limono-argileux

Main d'œuvre : 2 UTH + 2 bouchers occasionnels (20h/mois)

CA : 175 000 € - **EBE** : 51 000 €

Annuités : 18 000 €€

SCEA Château de Lucey

73 Christophe Martin

Le Château - 73170 Lucey - Tél : 06 80 37 02 79
sceaLucey@aol.com - <http://www.chateaudelucey.com/>

Le Château de Lucey, terre originelle des Altesses plantée par le Comte De Marest, premier rempart contre les Français au XIIIème siècle, est devenu la première offre œnotouristique bio en arrivant en Savoie.

Parcours

1993 Création du domaine viticole.

2010 Arrivée de Christophe Martin en tant que vigneron, après divers postes en viticulture sur la Savoie.

2011 Christophe participe aux formations et groupes techniques de l'ADABio. Il fait également parti du réseau Ferme DEPHY Ecophyto piloté par la Chambre d'Agriculture Savoie Mont-Blanc. Il met en place les pratiques de l'agriculture biologique.

2013 Ayant fait ses preuves sur deux millésimes pas faciles, les propriétaires du Château valident avec Christophe la conversion en bio.

2015 Christophe participe à la réalisation d'un prototype d'outil de travail du sol en coteau avec l'Atelier Paysan.

2015 Christophe intègre le réseau de parrainage en tant que parrain pour accompagner des jeunes vignerons désirant cultiver en agriculture biologique.

Valorisation et vente

• Production de 27 500 bouteilles/an. Spécialisé dans la Roussette de Savoie (15 000 L), Savoie Rouge : Pinot Noir (2000 L), Mondeuse (1600 L), Méthode traditionnelle (2000L).

• 100% vente en bouteille : 70 % à la cave, 25 % en restauration, 5 % export.

infos
clés

Production : viticulture

SAU : 6,5 ha en propriété

Commercialisation : 100% bouteille, 95% direct

Région : Savoie, Jongieux

Conditions naturelles : sol argilo-calcaire, éboulis / altitude 250 à 400 m.

Main d'œuvre : 2,5 UTH

CA : 104 000 € - **EBE** : 15 000 € - **Annuités** : 0 €



Spécificités techniques

• Vignes réparties en 3 îlots : les coteaux sur éboulis argilo-calcaires, au sud vers Jongieux, les marnes du plateau de Vétrier et les terrasses des Altesses.

• 1 temps plein pour les vignes et de la cave + 3 à 4 saisonniers viennent pour les travaux en vert. 1 personne s'occupe de la vente et développe l'œnotourisme.

• Toutes les vignes sont enherbées en flore spontanée. Sur 80 % des surfaces, un travail sous le rang est effectué avec des outils intercepts (disques, décaillonneuse, dents kress...) l'interrang étant broyé. Le rang des coteaux les plus raides et les terrasses est géré au rotatif.

• Bonne maîtrise des maladies avec des stratégies économes en intrants : moins de 3 kg/ha de cuivre métal. Seules deux parcelles, les pinots et une partie des Altesses très poussantes peuvent connaître des décrochages au niveau mildiou en année difficile. L'oïdium n'est plus un souci depuis le passage en bio : soufre mouillable complété par 2 poudrages aux stades sensibles. Les travaux en vert réalisés permettent d'optimiser les traitements et la gestion sanitaire du vignoble.

• Récolte effectuée manuellement dans une optique de qualité. La date de vendange doit être choisie de façon optimale afin d'avoir une bonne maturité mais en se méfiant des surmaturité sur rouge qui peuvent conduire à des pertes importantes du fait de la présence de Drosophiles ces dernières années.

• Vinification : objectif d'aller vers une vinification accompagnatrice. Travail sans intrants hormis le SO₂ (sous forme gazeuse). Une partie des vins est élevée en barrique.

Atouts

- Passionné par son métier de vigneron-paysan,
- Dynamique et échange avec les autres viticulteurs bio,
- Cadre favorable à une offre œnotouristique,
- Cépages très valorisables.

Contraintes

- Coteaux à forte pente, défi technique,
- Cépages fragiles : Altesse, Pinot,
- Vignoble très spécialisé : 80 % en roussette.

Clos des Franquettes

73 Gérard et Benjamin Saudino

50 rue du stade - 73800 Laissaud

Tél : 06 01 40 09 19 - gsaudino@hotmail.fr ou benbat8@hotmail.com

Les premiers noyers ont été greffés dans les années 30 au clos des Franquettes. L'objectif de la ferme est de rester dans cette variété traditionnelle qui a une qualité gustative supérieure. L'exploitation est passée en bio en 2011 et a fait le choix de ne pas valoriser les noix en AOC Grenoble, mais de se démarquer avec la noix bio de Savoie.

Parcours

1992 Reprise de la ferme familiale par Gérard avec des noyers en variété franquette,

2000 Incendie de l'exploitation et construction du bâtiment pour la récolte et le stockage,

2009 Installation de Benjamin avec la DJA,

2011 Passage en bio par conviction et pour raisons économiques,

2015 Transmission progressive de l'exploitation avec un souhait d'agrandissement pour répondre à la demande.

Atouts

Très bonne valorisation des noix, pas de problème de débouchés sur la noix bio.

Contraintes

Désherbage des noyers et entretien du rang : beaucoup de travail.

Infos clés



Production : noix

SAU : 10 ha en production et 8 ha en jeunes plantations

Commercialisation : en circuits courts (vente à la ferme, marché, supermarchés et magasins de producteurs)

Région : la combe de Savoie

Conditions naturelles : 257 m d'altitude / sol d'alluvions de l'Isère, argilo-limoneux-sableux

Main d'œuvre : 1,5 UTH

CA : 60 000 € -€ **Annuités** : 9000 €€

Valorisation et vente

- 4 calibres de noix, 16 tonnes à 3,75 € HT en moyenne le kg, transformation en cerneaux,
- Vente en circuits courts en Savoie et Haute-Savoie : à la ferme, au marché, dans 2 magasins de producteurs, dans les supermarchés, magasins spécialisés et via le site internet « l'Espace paysan ».

Spécificités techniques

- Densité de plantations : 10 par 10 et maintenant 12 par 12, lié à enracinement et hauteur des arbres,
- Taille de formation pendant 4-5 ans puis taille d'entretien pour enlever le bois mort et pour faire entrer la lumière à l'intérieur des arbres,
- Broyage des feuilles au sol en automne-hiver avant le débouffement, lorsque le sol est ressuyé, afin de lutter contre l'antracnose, maladie du noyer qui se conserve dans les feuilles mortes. Souffleur à l'arrière du broyeur afin d'andainer dans l'entre-rang les feuilles tombées au pied des arbres,
- Fertilisation mi-mars avec un engrais organique du commerce riche en azote. Minimum de 100 unités d'azote apportées en un seul passage afin de laisser le temps à l'azote de se libérer,
- Traitements :
A base d'huile blanche l'hiver, en fonction de l'importance de la présence de cochenilles,
Au Cuivrol (bouillie bordelaise au pH neutre et enrichie en oligo-éléments), en encadrement de la floraison, en fonction de la pluviométrie afin de lutter contre la bactériose,
- Piégeage des mâles pour le suivi du carpocapse, 1 à 2 traitements avec le virus de la granulose dans les 8 jours qui suivent les pics de vol. Test de la confusion sexuelle qui vise à perturber les mâles afin qu'ils ne puissent plus localiser les femelles pour s'accoupler,
- Traitement contre la mouche du brou à la parcelle en fonction des résultats du piégeage,
- Enherbement toute l'année pour faciliter la récolte mécanique et pour que les noix ne soient pas souillées par la terre. Seule la ligne de plantation est travaillée avec une brosse Herbanet. Test de toile tissée sur le rang dans les jeunes plantations.

Ferme de la Maréchale

73

Claudine Godelle

Chef Lieu - 73240 Gresin - Tél : 06 06 62 08 23

L'ambition de Claudine est d'optimiser en continu le fonctionnement de la ferme : maîtriser le temps de travail pour se consacrer à l'essentiel : l'observation des animaux et la fabrication des fromages. Prendre plaisir à travailler avec les animaux tout en ouvrant la ferme à l'extérieur, en témoignant de son activité et de son engagement pour la bio et en dégagant du temps pour la famille et la vie.

Parcours

1998 Achat de la ferme de La Maréchale, avec projet d'installation en ferme bio et pédagogique,

2002 Installation après un brevet professionnel agricole, achat de 13,5 ha attenants, en conventionnel mais soins aux animaux par les plantes et absence de traitements sur les terres. Achat du troupeau de Saanen au chevrier mais paratuberculose décelée rapidement. Malgré un gros travail effectué d'amélioration de la situation sanitaire, en 2006, décision de revendre le troupeau et achat d'un nouveau troupeau de chèvre Alpine Chamoisée,

2004 Conversion en bio et signature d'un contrat d'Agriculture Durable,

2006 Certification efficiente en agriculture biologique.



Spécificités techniques

- Troupeau de 50 chèvres Alpines Chamoisées et 2 boucs,
- Passage en monotraite depuis 3 ans,
- Soins aux animaux simplifiés au maximum, accent mis sur le préventif. Trois cures annuelles au chlorure de magnésium augmentent les défenses immunitaires et permettent un renforcement musculaire des mères avant la mise-bas. Argile appliquée en soin sur les blessures. Déparasitage chimique seulement si nécessaire,
- 15 ha de prairies permettent d'assurer une rotation dans le pâturage, et l'autonomie fourragère de l'exploitation.
- Alimentation complétée après la traite par orge et maïs.
- Les chevrettes de renouvellement sont élevées sous les mères.



Atouts

- Commercialisation sur la ferme et à l'extérieur,
- Passage en monotraite,
- Belle bâtisse du 17^{ème} siècle, propice à l'accueil du public,
- Chevrettes élevées sous les mères.

Contraintes

- Matériel agricole vieillissant,
- Bâtiment agricole ancien, faiblement lumineux.

Valorisation et vente

- 15 000 L de lait produits,
- Les fromages sont vendus en direct à la ferme, parfois sur les marchés et les foires, en magasins spécialisés, en GMS et au magasin de la coopérative laitière locale.

Production : caprin lait et transformation fromagère

SAU : 14.5 ha, essentiellement en propriété

Région : Avant Pays Savoyard

Conditions naturelles : sol argilo-calcaire, séchant en été. Altitude 400 m

Main d'œuvre : 1 UTH et ponctuellement 1 salariée.

GAEC des Cordiers

73

Charly Chaumon, Loïc Bertrand, Pierre-Antoine Nguyen

Chef lieu - 73170 Saint-Jean-de-Chevelu - Tél : 04 79 36 82 00

Les trois associés du GAEC des Cordiers élèvent 75 vaches Tarentaises pour produire un lait biologique qui est ensuite transformé par la coopérative de Yenne en tomme et gruyère bio à raclette. Le fonctionnement de l'exploitation est pensé et développé afin d'optimiser l'autonomie fourragère et céréalière de l'exploitation. La production d'énergie renouvelable (bois déchiqueté) permet un petit complément de revenu.

Parcours

Création du GAEC des Cordiers au début des **années 60** entre deux voisins, production laitière en race Tarentaise,

Dans les années 80, orientation vers une production plus extensive, avec une augmentation des surfaces en prairie,

Dans les années 90, début de la réflexion sur l'agriculture biologique,



1996 Conversion effective à l'AB, Loïc rejoint le GAEC en 1996, Charly en 1998 et Eric en 2004,

2013 Reprise de 20 ha de terres limono battantes à 17 km de l'exploitation, qui

permettent de rendre l'exploitation autonome, y compris en protéines puisqu'il a été introduit la culture du soja,

2014 Pierre Antoine remplace Eric.

Spécificités techniques

- 140 ha de terres dont 55 ha labourables et 85 ha de prairies naturelles, tout en location,
- 75 vaches Tarentaises et leur suite. Rendement moyen de 5 000 L/vache/an,
- Alimentation en été : pâturage + foin + 3 kg de céréales ; en hiver 1/4 de foin + 3/4 de luzerne et regain + 3 kg de matière sèche de maïs épi + 1 kg de soja produit sur la ferme,
- Pour maintenir le niveau de production, les génisses sont sélectionnées après le 1^{er} ou 2^{ème} vêlage,
- Séchage en grange à capteur solaire d'une capacité de 200 t couvrant les besoins des laitières,
- Rotation optimisée : 3 années de luzerne, suivi de 1 ou 2 ans de maïs, puis d'1 an de soja, avant 1 an de céréales orge-triticales-pois. Seules 20 t/an de céréales sont achetées,
- Recherche d'autonomie sur la ferme : 100 % de fertilisation organique, énergies renouvelables : séchage en grange à capteur solaire, séchage du maïs sur l'exploitation via un appareil en CUMA, rotation complète luzerne/maïs/soja/céréales, production de 150 m€ de plaquettes de bois.

Atouts

- Possibilité de cultiver du maïs, du soja et de la luzerne pour compléter l'autonomie fourragère,
- Des rotations longues avec prairie temporaire ou luzerne,
- Pas de problème de salissement des cultures sur ces rotations : faux semis avant le maïs et le soja, et après les céréales, binage du maïs/soja sur l'inter-rang. La herse étrille n'est presque plus utilisée,
- CUMA de compostage, séchage du maïs,
- Des débouchés en lait assurés et bien valorisés par la coopérative de Yenne,
- Vente directe pour la viande.

Contraintes

- 2/3 des surfaces non labourables,
- Grille de paiement du lait de la Coopérative de Yenne particulièrement exigeante (basée sur le taux de cellules et de staphylocoques) pénalisant une gestion sanitaire du troupeau basée sur la prévention (stimulation de l'immunité productrice de cellules),
- Quantité de travail élevée en mai et juin,
- Des annuités encore élevées liées aux prêts JA et mises aux normes,
- La bonne valorisation du lait est en partie amputée par l'augmentation des charges (fuel,...)

Valorisation et vente

- 350 000 L de lait collectés par la coopérative de Yenne, transformation en tomme et gruyère bio, lait payé 0,2 €/l de plus que le conventionnel, soit 0,63 €/l,
- 30 veaux vendus à 8 jours, non valorisés en bio,
- 20 réformes valorisées en bio, 1/3 en colis, 2/3 en filière bio.

Production : élevage laitier

SAU : 140 ha

Commercialisation : lait via la coopérative, viande en filière longue et en direct

Région : Avant-Pays Savoyard

Conditions naturelles : 80 % sol argilo-calcaire, séchant, 20 % sol limono battant, altitude 300 m

Main d'œuvre : 3 UTH

CA : 300 000 € - **EBE** : 150 000 €€

Annuités : 27 000 €€

infos clés



GAEC Petite Nature

73 Carole Durand et Franck Vuillermet

695 chemin de Charrière Neuve - Bissy - 73000 Chambéry - Tél : 04 79 62 38 08

La ferme de Franck et Carole est située « dans » Chambéry, cette proximité immédiate de la ville est un atout fort pour la commercialisation mais une menace pour la pérennité du foncier. 2,5 ha en maraîchage pour plus de 40 espèces de légumes cultivés et commercialisés intégralement en direct via le magasin de la ferme, des techniques innovantes (solarisation, planches permanentes) sont les points forts de cette exploitation.

Parcours

1996 Reprise de l'exploitation familiale par Franck. 1,5 ha en maraîchage. Emprunts élevés pour rachat des tunnels et outils,

1996 à 1999 Investissement dans tunnels et outils. Commercialisation via marché de demi-gros, GMS et primeurs. Embauche de Christine, la soeur de Franck,

2000 Situation financière délicate : annuités élevées et prix peu rémunérateurs. D'où début de la vente directe via un magasin de producteurs. Amélioration des revenus. Arrivée de Carole,

2000 à 2004 Evolution progressive des pratiques vers plus d'extensivité : protection biologique intégrée, solarisation, engrais verts. Renforcement vente directe et abandon du demi-gros,

2004 Conversion accompagnée par l'Adabio et création du magasin de vente à la ferme « Petite Nature ». Départ de Christine. Arrêt commercialisation via magasin collectif,

2004 à 2008 La vente directe implique l'élargissement de la gamme : plus de 40 espèces de légumes cultivés. Essor grandissant du magasin à la ferme.



Atouts

- Proximité immédiate de la ville, favorable pour la vente directe,
- Techniques de production et mode de commercialisation maîtrisés,
- Transformateur certifié à proximité,
- Présence d'un centre équestre fournissant le fumier.

Contraintes

- Proximité immédiate de la ville : très forte pression foncière, impossibilité de trouver des terres à proximité pour extension,
- Circulation délicate avec les tracteurs sur les routes,
- Trois parcelles de production dont une à 4 km du siège et sans irrigation.

Spécificités techniques

- Cultures en planches permanentes sous tunnel et plein champs,
- Rotation selon principes de bases : alternance légumes racine/feuille, hiver/été, par famille, succession des légumes interrompue par des engrais verts,
- Lutte contre les adventices : solarisation des planches permanentes sous tunnel, faux-semis, paillage plastique et toile hors-sol, binage et sarclage mécanique et manuel, désherbeur thermique,
- Lutte ravageur et maladies : haies pour maintien des prédateurs, protection biologique intégrée, filet anti-insectes,
- Fertilisation : fumier de cheval composté en tas,
- **Autoconstruction** :
 - Travail du sol en planches permanentes avec l'autoadaptation autonome de deux outils : Cultibutte, Vibroplanche,
 - Autoconstruction / adaptation d'une bineuse, d'un enrouleur de bâches, d'une planche à désherber,
 - Utilisation d'un dispositif tracté d'aide à la plantation autoconstruit,
 - Adaptation d'une herse étrille sous un tracteur à moteur déporté pour désherbage en plein et en interlignes,
 - Développement en cours d'outils non animés pour la gestion des engrais verts et résidus de culture.

Valorisation et vente

- La vente est réalisée le vendredi de 12 h à 19 h via 150 clients au magasin de la ferme.
- En été : transformation à façon des excédents de production en soupe.

infos clés

Production : maraîchage

SAU : 2,8 ha dont 2,18 en production

Mode de Vente : magasin à la ferme

Région : Cluse de Chambéry, 250 m d'altitude

Conditions naturelles : sol argilo-calcaire, lourd mais riche

Main d'oeuvre : 2 UTH familiaux + 1 salarié

CA : 107 000 € - **EBE** : 50 590 €€

Annuités : 0 €€

L'herbier de la Clappe

73 Philippe Durand et Florence Pajot

Chef-lieu - 73340 Le Noyer

Tél : 04 79 63 49 94 - 06 86 82 51 53 - lherbierdelaclappe@wanadoo.fr

L'objectif de la ferme est de vivre d'une éthique consacrée au commerce équitable et au relationnel avec les clients visant à les amener au respect de la nature.

Parcours

2002 Installation de Philippe en PPAM directement en Bio et construction du gîte ainsi que des locaux de stockage, de transformation et de vente,

2011 Association avec Florence.

Spécificités techniques

- 34 plantes cultivées dont 80% de vivaces et 6 en cueillette sauvage,
- Plantes cultivées :
 - Arbres et arbrisseaux : Cassis, Tilleul, Noyer
 - Vivaces : Absinthe, Agastache, Arquebuse, Hysope, Lavande, Mélisse, Menthe Bergamote, Menthe Nanah, Menthe Poivrée, Monarde, Origan, Rose de Provins, Sarriette des montagnes, Sauge Officinale, Serpolet, Tanaisie, Thym citronné,
 - Bisannuelles : Mauve
 - Annuelles : Bleuets, Verveine (bien que vivace, elle est cultivée comme une annuelle du fait qu'elle gèle l'hiver),
- Cueillette sauvage : Frêne, Gentiane, Reine des Prés, Sureau Noir, Vulnéraire (fournie par une coopérative de cueilleurs de Chartreuse),
- Calendrier des travaux :
 - Mars-Avril : taille (80% de vivaces), désherbage manuel,
 - Mai-Juin : plantations (zone d'altitude où la végétation se réveille tardivement),
 - Juillet à Octobre : cueillette, séchage, désherbage.

Atouts

- Situé sur le Parc Naturel Régional des Bauges, territoire préservé et organisme à l'écoute des besoins des agriculteurs,
- 4 villes importantes aux portes du Parc : Albertville, Aix les Bains, Annecy et Chambéry,
- Terroir adapté à la culture de nombreuses PPAM.

Contraintes

- Climat assez rigoureux l'hiver. Sol lourd, sensible à l'érosion,
- Mécanisation difficile du fait de la taille des parcelles et de la pente. Désherbage manuel très gourmand en main d'œuvre,
- Temps de déplacements importants pour accéder aux zones fortement urbanisées,
- Difficulté à valoriser en magasins certaines tisanes dont la récolte est très exigeante en main d'œuvre.



Production : Plantes à parfum, aromatiques et médicinales, agrotourisme

SAU : 1,5 ha dont 0,35 en PPAM et le reste en prairie pour rotation

Commercialisation : circuit de vente le plus court possible en privilégiant la vente à la ferme

Région : Parc naturel régional des Bauges

Conditions naturelles : 850 m d'altitude / sol à tendance humide en pente avec risque d'érosion

Main d'œuvre : 2 UTH

CA : 74 000 € - **EBE** : 6500 à 21000 €€€

Annuités / EBE : 0,2 €

Valorisation et vente

- PPAM : transformation en tisane unique ou en mélange de plusieurs plantes et en apéritifs,
- Vente à la ferme, en magasins de producteurs, Bio-coop, coopératives laitières, restaurants et quelques marchés de Noël,
- Chambres d'hôte avec uniquement petit déjeuner. Pour les repas, les hôtes vont au restaurant voisin qui sert des produits de l'herbier de la Clappe,
- Jardin pédagogique pour les visites.

Cave Stéphane Héritier

74

59 rue du Centre - 74270 Clermont

Tél : 04 50 69 66 45 - heritier.stephane@wanadoo.fr

« Celui qui élabore un vin s'en va plus loin que lui
Respire la terre
Marche sur l'air
Accepte, décide et enlace
Hume, rehume, oxygène à plein nez
Délire, prend sa passion à bras le corps
Le cristal en sa main. »

Parcours

Travaille une vigne depuis les **années 90**,

2004 Première vinification sur 40 ares de vignes,

2007 Installation avec DJA sur 1,5 ha, en double actif.
Achat de matériel viticole : chenillette interrang, pulvé,
broyeur. Intercepts,

2006, 2008 et 2011 Plantation de vignes,

2009 Formation à l'agriculture biologique avec l'ADABio,

2010 Conversion à l'agriculture biologique,

Aujourd'hui 2,5 ha.

Atouts

- Passionné par son métier de vigneron-paysan,
- Entraide et matériel en commun avec son frère Florent,
- Dynamique et échange avec les autres viticulteurs bio,
- Double activité : bon équilibre entre les deux activités sur le plan personnel et professionnel, sécurisation des revenus,
- Les plantations ont permis de choisir le système de conduite de vignoble et les équipements.

Contraintes

- Double activité : des contraintes horaires qui limitent la réactivité pour intervenir,
- Quelques zones avec du dévers,
- Vignoble très spécialisé : 80% en Roussette.

Valorisation et vente

- Stéphane produit 7 000 bouteilles/an. Objectif avec mise en production des plantations : 12 000 bouteilles/an. De par son encépagement et localisation, Stéphane est spécialisé dans la Roussette de Savoie, Cru Frangy. Roussette de Savoie, cru Frangy (4000 L), Roussette de Savoie, cru Frangy en fût (400 L), Savoie Rouge : Gamay, Savoie Rouge : Mondeuse, Savoie Rosé, Méthode traditionnelle brute : Altesse/Molette.
- Vente : 100 % vente en bouteille, 90 % en direct + 10 % en dépôt = 50 % en restauration, 40 % à la cave, 10 % en dépôt, magasin.

Spécificités techniques

- Vignes plantées à 1,60 par 0,90, sur porte-greffe qualitatif Riparia,
- Tout en taille courte : 8 yeux pour les blancs et 6 pour les rouges,
- Enherbement naturel maîtrisé : rotobèche un rang sur deux, une année sur deux, buttage et travail à la lame intercept sous le rang + fauche,
- Aime avoir des sols qui « respirent »,
- Protection du vignoble avec de faibles doses de cuivre régulières (3 kg/ha/an en moyenne), du soufre et des tisanes de plantes,
- Evolution vers les pratiques biodynamiques,
- Vendange manuelle en caissette pour une vendange de qualité non triturée,
- Recherche des maturités avancées,
- Léger sulfitage pour prévenir de l'oxydation (doses totales cependant basses),
- Fermentation malo-lactique partielle sur les blancs,
- Elevage sur lies fines, batonnage.



infos
clés

Production : viticulture

SAU : 2,5 ha en propriété

Commercialisation : 100 % en bouteille, 90 % en direct

Région : Savoie, Cru Frangy

Conditions naturelles : sol lourd, argileux / altitude 350 à 500 m

Main d'œuvre : 0,8 UTH

CA : 30 000 € - **EBE** : 14 000 €

Annuités : 1 900 €€

Le père • carte
76

EARL Baltassat

74

Raphaël, Yvan et Martin Baltassat

1086 rue de Loex - 74380 Bonne

Tél Raphaël : 06 84 97 48 33 - r.baltass@voila.fr - Tél Yvan : 06 40 12 36 48

Raphaël, Yvan et Martin Baltassat conduisent une exploitation familiale qu'ils ont voulu diversifiée, autonome et respectueuse de l'environnement. Au lait des 45 vaches laitières montbéliardes transformé en reblochon bio et la vente en direct de viande de génisse grasse s'ajoute la production de farine panifiable. L'élevage est quasiment autonome, et l'exploitation conserve et multiplie plus de 100 variétés de blés anciens.

Parcours

1978 Guy Baltassat s'installe avec 25 Abondances, lait collecté par la fruitière de Bonne,

1988 La ferme quitte la fruitière et s'intensifie. Le troupeau passe en Holstein et est nourri à l'ensilage de maïs,

1990 Agrandissement des bâtiments. Arrivée d'Edith dans l'EARL,

1993 Nouveau changement de système : arrêt de l'ensilage, mise en place du séchage en grange, extensification, passage en Montbéliarde et intégration de la fruitière de Fillinges en reblochon,

2005 Début de la collection de semences paysannes,

2006 Raphaël s'installe. Un diagnostic de conversion est réalisé,

2008 La ferme passe en bio. La coopérative de Fillinges fabriquera du reblochon bio. La ferme commence à cultiver des méteils et devient presque autonome,

2011 Yvan s'installe. Acquisition d'un moulin à meule de pierre,

2014 L'exploitation produit 260 000 L et dispose de 307 000 L de quota. Le troupeau compte 45 VL à 6000 L de moyenne. Edith part à la retraite.

2015 Martin s'installe et remplace Guy qui part à la retraite.



Valorisation et vente

- Le lait est vendu en reblochon bio à la Coopérative de Fillinges,
- Les vaches de réformes sont abattues à l'abattoir de Bonneville puis la viande est vendue à la société Letzroy. Vente en direct (colis) pour les veaux (2 bêtes) et les génisses (3 bêtes),
- La farine est vendue en direct à des boulangers (15 t par an).

Atouts

- Présence d'un séchage en grange,
- Bonne efficacité de la ration des VL,
- Autonomie très élevée en aliments du bétail. Autonomie en fourrages et semences,
- La collection de céréales permet de créer un mélange de variétés qui s'adapte bien au climat et aux sols de l'exploitation,
- Utilisation d'homéopathie et de phytothérapie, frais vétérinaires en dessous de la moyenne du groupe.

Contraintes

- Parcellaire morcelé, les vaches ont de la route à faire,
- La valorisation bio aux 1 000 L est plus faible que la moyenne,
- Le climat est parfois très humide en automne, ce qui rend difficile les semis,
- La stabulation est saturée.

Spécificités techniques

- 150 ha dont 57 d'alpages,
- Cultures variées (blé, méteils, orge, maïs, pommes de terre, seigle, sarrasin), rotation avec prairies temporaires. Rotations et entraide avec des maraîchers,
- Conservation de plus de 120 variétés de semences paysannes : blé, seigle, épeautre, orge, poulard, amidonnier. Echanges réguliers avec l'INRA. Culture du blé en mélange de variétés,
- Production de farine panifiable bio,
- Vaches en stabulation, aire paillée. Réglage de la ration des VL avec la méthode OBSALIM. Fabrication de l'aliment des VL à la ferme.

Production : Bovin lait et céréales**SAU** : 150 ha dont 60 d'alpages**Commercialisation** : lait via coopérative, viande via circuit long et en direct, farine en direct**Région** : Plateau de Loëx jusqu'au sommet des Voirons**Conditions naturelles** : sols sableux filtrants ou sols argileux hydromorphes, 520 m d'altitude**Main d'œuvre** : 3 UTH**CA** : 225 000 €, **EBE** : 115 000 € - **Annuités** : 8 000 €

infos clés



GAEC le Pré Ombragé

74

Bruno et Philippe Metral, Raphaëlle Albert-Metral

22 route du Crêts - 74600 Montagny-les-Lanches

Tél : 04 50 46 71 31 - lepreombrage@gmail.com - www.lepreombrage.fr

Après des années d'orientation laitières, le GAEC du Pré Ombragé évolue aujourd'hui vers des productions végétales : maraîchage, blé panifiable, colza, et tournesol pour la transformation en huile, fourrage, paille.

Parcours

- 1988** Création du GAEC,
- 1993** Le GAEC devient familial suite à l'installation de Bruno avec son père,
- 1996** Début de la réflexion sur l'AB,
- 1999** Décision de conversion à l'AB,
- 2001** Obtention de la certification, mais lait non valorisé en bio,
- 2007** Valorisation bio du lait via la Coop. de Yenne,
- 2008** Projet d'installation de Raphaëlle et de Daniel,
- 2009** Installation des nouveaux associés et démarrage de deux nouveaux ateliers : maraîchage et grandes cultures,
- 2012** Départ de Daniel et arrêt de l'atelier lait.

Atouts

- Proximité des consommateurs,
- Bonne valorisation via la vente à la ferme,
- Parcelle de maraîchage irrigable,
- Bonne maîtrise des cultures,
- Altitude limitant les pressions des parasites et maladies,
- Bâtiments amortis.

Contraintes

- Pression foncière importante,
- L'altitude et les hivers rigoureux sont pénalisants,
- Haute saison d'avril à octobre chargée.

Valorisation et vente

- Légumes et jus de pomme (environ 3 500 L/an) : 80 % via le marché à la ferme tous les vendredis après-midi, 20 % via la Biocoop d'Annecy et quelques magasins bio,
- Vente de blé panifiable et colza et tournesol pour pressage en huile. Pailles des céréales vendues localement,
- Abattage, découpe et mise sous vide par la CUMA de l'Onglet, des veaux de lait et des génisses. Vente directe.



Production : maraîchage, grandes cultures, bovin viande et agrotourisme

SAU : 50 ha en fermage

Commercialisation : veaux de lait, génisses, légumes, jus de pomme vendus en direct + revente de produits fermiers bio (pain, fromage, yaourt)

Région : bassin d'Annecy

Conditions naturelles : sol argileux profond et riche en matière organique, altitude 650 m

Main d'œuvre : 2,5 UTH familiaux

Le GAEC Fougère met en œuvre un élevage bovin en système tout herbe avec transformation intégrale du lait en fromage Reblochon AOP et tomme. Depuis sa création, le projet a été de développer une ferme à taille humaine, avec la maîtrise de l'ensemble du système de production. Ce qui apporte, aujourd'hui encore, la satisfaction de produire des fromages de qualité en gérant la production de l'herbe jusqu'aux clients.

Parcours

1976 André Gerfaux s'installe à la suite de ses parents sur la ferme de Serraval et poursuit la fabrication de reblochons avec une vingtaine de vaches laitières. Evelyne le rejoint sur l'exploitation en 1988.

1994 Création du GAEC Fougère avec Gérard Fournier, le troupeau passe à 32 laitières, mise aux normes de la laiterie et lactoduc. Gérard apporte un bâtiment avec 30 génisses et 40 ha situés à 15 km de Serraval,

1998 Réfection et agrandissement de la grange,

1999 Début de la conversion en bio,

2000 Aménagement d'une 2^{ème} grange et agrandissement de l'écurie et salle de traite, installation de la fosse,

2013 Retraite de André et Evelyne, installation de Bruno, achat de céréales entières pour fabriquer l'aliment à la ferme.

Atouts

- 2 sites qui apportent des terres et fourrages différents,
- Autonomie globale de la ferme en fourrage et en génisses, faibles achats extérieurs de céréales (600 kg/VL/an),
- Polyvalence des associés,
- Bonne valorisation permise par la transformation et la vente directe.

Contraintes

- 2 sites distants de 15 km,
- Fortes pentes : limitent les surfaces fauchables, doublent la durée des travaux, et rendent le travail dangereux,
- Entretien des épines dans les prairies non fauchables,
- Contrainte de l'AOP,
- Système gourmand en main d'œuvre.

Valorisation et vente

- 115 000 L de lait produits et transformés à la ferme : 1300 kg de tommes, 12 500 kg de reblochons,
- 1/7^e du reblochon est envoyé à l'affineur, le reste est vendu à la ferme ou en magasins bio locaux, tomme vendue en direct,
- Le petit lait est valorisé pour l'alimentation des vaches en hiver et l'alimentation des cochons : 5 porcs charcutiers par an, pour l'autoconsommation.

Spécificités techniques

- 30 mères de race Abondance, et 1 montbéliarde : 1 Taureau Abondance ; 30 veaux/an : 15 mâles vendus à 8 jours, 15 génisses triées selon la mère (8 à 10 pour le renouvellement, les autres vendues à 8 jours) ; 5 à 8 vaches pour la réforme,
- 100 % de prairie naturelle. Les vaches sont rationnées au fil, 2 fois par jour,



- Gestion des prairies : une fauche en foin, puis une fauche de regain puis pâturage. Entre 3 et 4 passages/pâturage selon l'altitude. Fertilisation au lisier (dilué à l'eau) ou au fumier,
- Alimentation : en hiver, alimentation au foin, regain et concentré (mélange épeautre-avoine-orge) : 600kg/VL/an. 2 à 4 kg/VL/j en lactation. Apport de petit lait. Au printemps, les laitières sortent à l'herbe, réduction de l'apport en concentré durant un mois de transition. A partir d'août, complémententation au foin,
- Soins : aromathérapie, homéopathie et phytothérapie : cures de magnésium, argile aux veaux, antiparasitaires, traitements préventifs contre la grippe, tarissement aux plantes,
- Transformation fromagère : les ferments lactiques (levain) sont faits maison. Transformation quotidienne, après la traite. Puis démoulage, salage, séchage et mise en séchoir. Pendant une semaine, les fromages sont retournés, lavés puis mis en cave pendant 15 jours minimum. Production de 110 reblochons/jour en hiver, une quarantaine en été.

Production : bovin lait, transformation fromagère Reblochon fermier AOP et Tomme
SAU : 73 ha, 22 ha en propriété

Commercialisation : 85 % en circuits courts, le reste via un affineur

Région : Aravis

Conditions naturelles : sols argileux majoritairement / 1100 m, de 900 à 1200 m

Main d'œuvre : 3 UTH

CA : 184 000 € - **EBE** : 90 000 €

Annuités : 6 000 €€

GAEC La Pensée Sauvage

74

Matthieu Dunand, Jérôme Dethes et Gwenaël Chardon

 63 chemin des Baraques – 74380 Cranves-Sales - Tél : 06 83 70 55 58 / 06 50 41 50 53
 info@lapenseesauvage.org - www.lapenseesauvage.org

L'exploitation de Mathieu, Gwenaël et Jérôme se situe aux portes d'Annecy et de Genève. La proximité de ces deux bassins de consommation facilite les débouchés mais exerce une pression foncière extrêmement forte, ce qui limite les possibilités d'agrandissement. Confronté aux difficultés inhérentes au maraîchage de montagne, le GAEC développe des pistes d'adaptation comme la sélection des semences de ferme.

Parcours

2005 BPREA à Lons-le-Saunier,

2006/2007 Cotisants solidaires sur 1,2 ha. L'AMAP « Les carottes sauvages » leur propose immédiatement un débouché. Analyse du sol selon la méthode Herody,

2008 Reprise en location d'une ancienne exploitation maraîchère composée d'1 ha de plein champ, de 4 serres et d'un local pour le stockage. Installation en GAEC avec la DJA,

2009 Intégration des engrais verts dans les rotations. Commercialisation de 100 % des légumes via l'AMAP,

2011 Changement d'associés, création d'un atelier plantes aromatiques, investissement dans un séchoir (dessiccation conservation),

2012 Entrée d'un nouvel associé. Cultures en planches permanentes,

2014 Certification Nature & Progrès.

Spécificités techniques

- Environ 40 légumes différents cultivés sur l'année, en plein champ (2 ha) ou sous abri (1 600m²), 1 500 m² de PPAM, une quinzaine de variétés,
- Rotations sur prairies et intégration du seigle/vesce ou seigle/pois ou seigle/trèfle comme engrais verts,
- Production de plants en serres chauffées,
- Le GAEC s'appuie sur les préconisations de la méthode Herody pour planifier le travail des sols,
- Fertilisation des terres par un apport annuel de fumier de vaches bio d'un voisin. Amendement de fond complété par un apport d'engrais azoté (corne et os). Certaines terres pauvres en calcaire sont chaulées,
- Irrigation par aspersion ou au goutte-à-goutte,
- Plants à 95% produits sur la ferme, autoproduction de quelques semences (haricots, maïs),
- PPAM transformées en liqueurs, aromates, tisanes. Fruits et légumes séchés.
- **Autoconstruction** : Relai actif en Haute-Savoie des activités de l'Atelier Paysan. Système d'attelage rapide par triangle; travail du sol en planches permanentes avec l'autoconstruction accompagnée des trois outils : butteuse, cultibutte, vibroplanche + une barre porte-outils ; autoconstruction autonome d'un poulailler, d'une barre porte-outils et d'un enrouleur de bâches.

Atouts

- Situation : Proximité immédiate de la ville, favorable pour la vente directe,
- Techniques : Bonne organisation des exploitants, rigueur dans le travail,
- Altitude : moins de maladies,
- Autonomie : autoproduction en partie de semences et de la totalité des plants, gain en rusticité, autoconstruction du matériel,
- Sociaux : soutien via une intégration des réseaux syndicaux et/ou d'échanges.

Contraintes

- Surface limitée réduisant les rotations possibles,
- Très forte pression foncière, impossibilité de trouver des terrains pour agrandissement,
- Dispersion des parcelles sur 3 communes et éloignement des parcelles d'environ 10 km du siège de l'exploitation,
- Circulation délicate avec les tracteurs sur les routes,
- Altitude : période de production réduite à 7 mois dans l'année.

Valorisation et vente

- Légumes commercialisés via l'AMAP «Les carottes sauvages». Prix des légumes calculé en fonction du temps de travail des associés.
- PPAM vendues en magasin spécialisé, magasin de producteurs, AMAP et foire.


 infos
 clés

Production : maraîchage et PPAM

SAU : 2,5 ha

Commercialisation : AMAP, magasins spécialisés et de producteurs

Région : 400 à 750 m d'altitude

Conditions naturelles : sol argilo-limoneux, peu calcaire

Main d'œuvre : 3 UTH familiaux

CA : 130 000 € - **Annuités** : 0 €€

Marie Zawieja-Rolandey et Stéphane Zawieja

Les Tissots - 1190 route des Caillets - 74210 Faverges-Seythenex

Tél : 06 23 39 84 80 - lebiochevre@gmail.com

Marie et Sébastien élèvent 75 chèvres et 21 brebis. Ils ont un système typique des Savoie avec des surfaces limitées autour du bâtiment, et qui repose sur une montée en alpage pendant 4 mois l'été. € € € € € €

Parcours

2000 Conversion en bio de la ferme.

2008 Installation de Marie et Stéphane qui succèdent à l'ancien agriculteur (installation aidée). Ils disposent alors d'un petit alpage de qualité moyenne (20 ha).

2010 Arrivée des brebis sur la ferme et croissance du troupeau de chèvres.

2013 Passage en GAEC.

2016 Montée dans un nouvel alpage plus grand, création d'un petit atelier porcs pour utiliser le petit lait. Projet de diminuer le troupeau à 55 chèvres pour être plus autonome.

Atouts

- Des produits diversifiés avec des fromages de chèvres et de brebis.
- Les débouchés en direct.
- Une situation sanitaire du troupeau saine.
- Un troupeau important avec une production par chèvre pas trop élevée, plutôt rustique.
- Diminution de la consommation de concentrés en cours.

Contraintes

- Surfaces fauchables limitées (3 ha).
- Pas d'autonomie en concentrés et peu d'autonomie en fourrages.
- Temps de travail : nombre d'animaux élevé, et débouchés variés qui engendrent un temps de commercialisation et de livraison important.
- Besoin de partir sur un système plus autonome avec moins d'animaux, plus d'efficacité économique et moins de travail.
- Marché local du fromage de chèvre saturé.

Valorisation et vente

En direct à la ferme, en alpage, sur les marchés (2), AMAP (1), en magasins spécialisés (6) et restaurateurs (5).

**Spécificités techniques**

- 8 ha autour de la ferme et un alpage de 42 ha.
- 75 chèvres et 21 brebis, mise bas en janvier-février.
- Production : environ 500 l/ chèvre.
- Élevage des brebis et des chèvres dans un même lot.
- Différents fromages produits à la ferme : chèvre et brebis frais, demi-sec, serac, tomme, yaourts.
- Achats de fourrages (luzerne) et de maïs.
- Intérêt technique et économique de la montée en alpage permet d'apporter une ressource en herbe de qualité aux chèvres (arrêt des concentrés), de gérer le parasitisme plus facilement, et représente un débouché supplémentaire.
- Chevrettes élevées au lait de chèvre thermisé.

Productions : brebis et chèvres laitières, transformation en fromages et yaourts, chevreaux et agneaux, tenue d'un chalet d'alpage

SAU : 50 ha dont 42 ha d'alpages

Commercialisation : en direct et via les magasins spécialisés

Main d'œuvre : 2 UTH

CA : 96 000 € - **EBE** : 26 000 €

Annuités : 11000 € (chiffres susceptibles d'évoluer avec le nouvel alpage et la diminution future du troupeau)

GAEC les Délices du Berger

74 Stéphane Dupraz et Cathy Dupuit

187 route des devins - 74270 Minzier (siège d'exploitation)
Route de chez Galand - 74270 Marlioz (bâtiment d'élevage)
Tél : 06 70 03 63 54 - s.dupraz@orange.fr

Stéphane Dupraz et Cathy Dupuit élèvent 80 brebis laitières dont le lait est transformé en fromages, yaourts et panna cotta. L'exploitation est spécialisée dans l'activité d'élevage, transformation et vente. Les travaux des champs sont réalisés par une exploitation bio voisine. € € € € € € € €

Parcours

- 1986** Installation sur le GAEC familial en vaches laitières à Minzier,
- 2003** Stéphane sort du GAEC suite à des soucis de santé,
- 2007** Démarrage d'un élevage de brebis laitières avec son fils,
- 2010** Déménagement sur des terrains de la ferme du Crêt Joli à Marlioz, avec mise à disposition d'un bâtiment. La ferme passe en bio,
- 2014** Statut de GAEC avec Cathy, la compagne de Stéphane,
- 2015** Transition en cours de la ferme.

Spécificités techniques

- Surfaces : 7 ha autour du bâtiment, entièrement pâturé. Export du fumier pour maintenir une flore de qualité (en lien avec le chargement élevé de l'exploitation),
- Troupeau : 80 brebis laitières (26 Lacaune, 10 Thônes et Marthod et 44 croisées). L'objectif est de maintenir une bonne production tout en conservant des caractères de rusticité,
- Production par brebis : 340 litres pour les Lacaune, 237 pour les croisées et 120 pour les Thônes et Marthod. Entre 20 et 40 agnelles sont élevées chaque année.
- Prolificité : 1,8 nés vivant/brebis mettant bas. Pertes d'agneaux : 10%,
- Alimentation : foin et regain à volonté toute l'année, En hiver après mise bas : 800g de BL18, 400g d'orge, 400g de tourteau 30, En été : 400g de maïs, 400g d'orge, 400g de BL18, Les agneaux sont engraisés au lait en poudre, ils sont donc déclassés et vendus en conventionnel,
- Gestion de la santé : phytothérapie, aromathérapie et compléments alimentaires bio pour renforcer l'immunité, drainer et détoxifier l'organisme,
- Gestion du parasitisme : uniquement en phytothérapie et en aromathérapie. Grande attention à minimiser le stress du troupeau. Pâturage tournant intensif : 38 ar/UGB de surface totale.

Atouts

- Bon emplacement pour la commercialisation,
- Terrains autour du bâtiment, bonnes conditions pour le foin,
- Le travail avec une autre exploitation permet d'éviter l'achat de matériel et permet les échanges,
- Fait partie de l'association de protection de la Thônes et Marthod.

Contraintes

- Dissociation entre le laboratoire de transformation sur le siège d'exploitation et les bâtiments d'élevage,
- Surfaces assez faibles,
- Incertitudes par rapport à l'avenir

Valorisation et vente

- Transformation du lait : 60% en tomme de brebis, 20% en yaourts, 15% en lactique et 5% en crèmes brûlées et panacotta,
- Valorisation du lait : 7,37 euros tous produits confondus, vente en circuits courts : 2 magasins de producteurs, marchés de producteurs, vente à la ferme et restaurants.



infos clés

Production : brebis laitières avec transformation fromagère, en transition vers brebis allaitantes et accueil à la ferme.

SAU : 7 ha en mise à disposition

Commercialisation : 85% en circuits courts **Région** : entre Annecy et Genève

Conditions naturelles : alt. 550 m, sol argileux et graviers

Main d'œuvre : 2 UTH

CA : 110 973 € - **EBE** : 15 548 € - **Annuités** : 8300 €

Fermes de démonstration **Bio** de Rhône-Alpes

GUIDE 2016-2017

Un réseau professionnel de
82 fermes pour découvrir
l'agriculture biologique

Un guide pratique et synthétique

- Les grands principes de l'agriculture biologique
- Une présentation du réseau de fermes de démonstration
- Les procédures d'installation en agriculture biologique
- 82 fiches de présentation des fermes du réseau

Un réseau à votre service

- Le réseau comprend 82 fermes réparties sur l'ensemble du territoire rhônalpin et représentant toutes les filières de production : élevages bovin, caprin, ovin, porcin et avicole, arboriculture, viticulture, maraîchage, grandes cultures, plantes aromatiques...
- Dans chacun des 8 départements de Rhône-Alpes, des animateurs et des techniciens des Groupements d'Agriculteurs Biologiques sont à votre disposition pour vous renseigner sur le réseau.



Retrouvez sur www.corabio.org la carte du réseau, ainsi que pour chaque ferme une fiche détaillée et un plan d'accès. Guides disponibles sur commande auprès de Corabio.

Vos contacts départementaux :

RHONE / LOIRE



• **ARDAB** •
Les Agriculteurs **AB** de Rhône et Loire

ARDAB

Maison des Agriculteurs
BP 53 - 69530 BRIGNAIS
Tél : 04 72 31 59 99
Fax : 04 72 31 65 57
contact-ardab@corabio.org

DRÔME



• **Agribiodrôme** •
Les Agriculteurs **AB** de la Drôme

Agribiodrôme

Rue Edouard Branly
26400 CREST
Tél : 04 75 25 99 75
Fax : 01 57 67 04 86
contact@agribiodrome.fr

AIN / ISERE / SAVOIE / HAUTE-SAVOIE



• **ADABio** •
Les Agriculteurs **AB** de l'Ain, l'Isère,
la Savoie et la Haute-Savoie

ADABio

95 route des Soudanières
01250 Ceyzeriat
Tél Ain : 04 74 30 69 92
Tél Isère : 04 76 31 61 56
Tél Savoie : 04 79 25 78 69
Tél Hte-Savoie : 09 67 24 52 84

ARDECHE



• **Agri Bio Ardèche** •
Les Agriculteurs **AB** d'Ardèche

Agri Bio Ardèche

4 av. de l'Europe Unie
BP 421 - 07004 Privas Cedex
Tél : 04 75 64 82 96
Fax : 04 75 20 28 05
agribioardeche@corabio.org

Avec le soutien de :

Auvergne - Rhône-Alpes



Edition Corabio 2016 - Imprimé sur papier PEFC issu de forêts gérées durablement

Conception et coordination projet : Anne Hugues

Création graphique et mise en page : Laetitia Challancin

Crédit photo © Corabio

CORABIO - INEED Rovaltain TGV - BP 11150 Alixan - 26958 Valence cedex 9

Tél : 04 75 61 19 35 - Fax : 04 75 79 17 68 - contact@corabio.org