

Ille et Vilaine (35)



G.A.E.C Collet-Galle

Maraîchage et Pain - 2008

Montours - 35

Ille et vilaine(35)

Historique

- 2004** : Projet initial : pain et accueil à la ferme.
Le four de la ferme est restauré.
- 2005** : Pascale commence à faire du pain, elle est salariée des parents de Jérôme G.
- 2005 – 2006** : Jérôme G fait une formation BPREA et choisit de faire du maraîchage et de s'associer avec Jérôme C.
- Juin 2007** : Installation de Jérôme G et de Jérôme C en GAEC sur la ferme familiale (parents de Jérôme G.). Pascale a le statut de conjointe.

Main d'oeuvre

2,8 UTH



Jérôme G
Temps plein



Jérôme C
Temps plein



Pascale
Congés le mercredi

Pascale, qui a pour le moment un statut de conjointe collaboratrice, sera intégrée en tant qu'associée dans le GAEC en 2009

Le choix de la bio

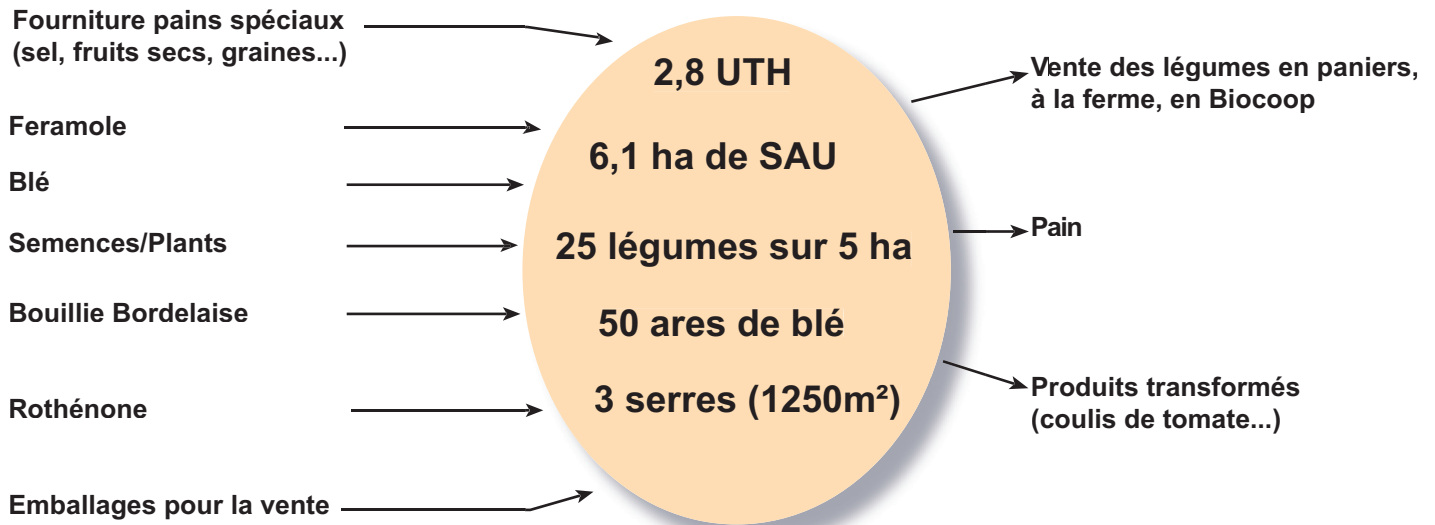
Nous avons choisi de travailler en bio par éthique personnelle : nos parcours, nos rencontres, nos lectures, la transmission de nos parents sur l'importance de pratiquer une agriculture durable, sont autant d'éléments qui nous ont amenés à la bio.

Et puis, nous estimons avoir une responsabilité professionnelle. A travers notre activité au quotidien, il nous est possible de travailler en cohérence avec l'écologie et un certain type de développement local. Nous ne voulions pas passer à côté de ça.

La volonté de fournir des produits sains et de qualité aux consommateurs nous a également motivé.



Le système aujourd'hui



Le parcellaire

Site de la Basse Rouannerie : 2,80 ha (1250m² de serres, 0,50 ares de blé, 1,5 ha en maraîchage de plein champ, 0,70 ha de prairie temporaire)
Terre argilo limoneuse, profonde mais froide. Elle conserve bien l'humidité mais est lente à se réchauffer. Terre assez riche.

Site du Chatellier : 3,30 ha à 6 km, légumes de plein champ (1,5 ha) et prairies temporaires (1,8 ha). Terre moins lourde, un peu plus sableuse, drainante, sensible au tassement et à la battance. Sur cette parcelle sont cultivés les légumes qui nécessitent moins de récolte quotidienne.

1,57 ha de terre en conversion sur le site de la Basse Rouannerie.
Ces terres en première année de conversion en bio ne servent pas à la production des légumes ni du blé pour le moment. Elles sont en prairie et servent à nourrir les vaches du GAEC Ferme de la Rouannerie.

Les terres en seconde année de conversion sont utilisées pour faire des légumes de plein champ. Elles seront certifiées en bio à partir du 25 janvier 2009 et serviront pour les légumes et le blé.
En septembre 2008, nous aurons accès à 11 ha de terres supplémentaires qui passeront alors en première année de conversion.

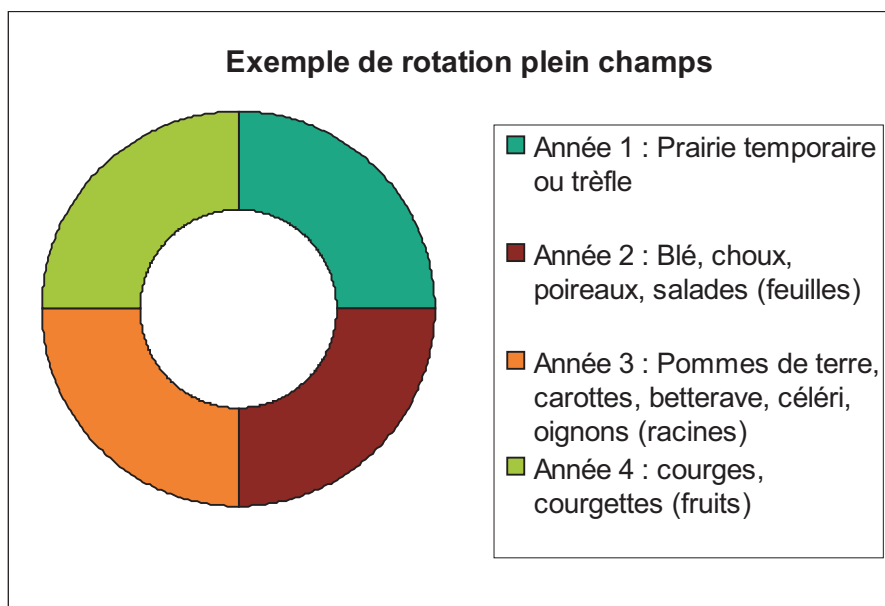
Assolement

Nous disposons actuellement de 6,1 ha de SAU. L'occupation des surfaces se répartit de la façon suivante :

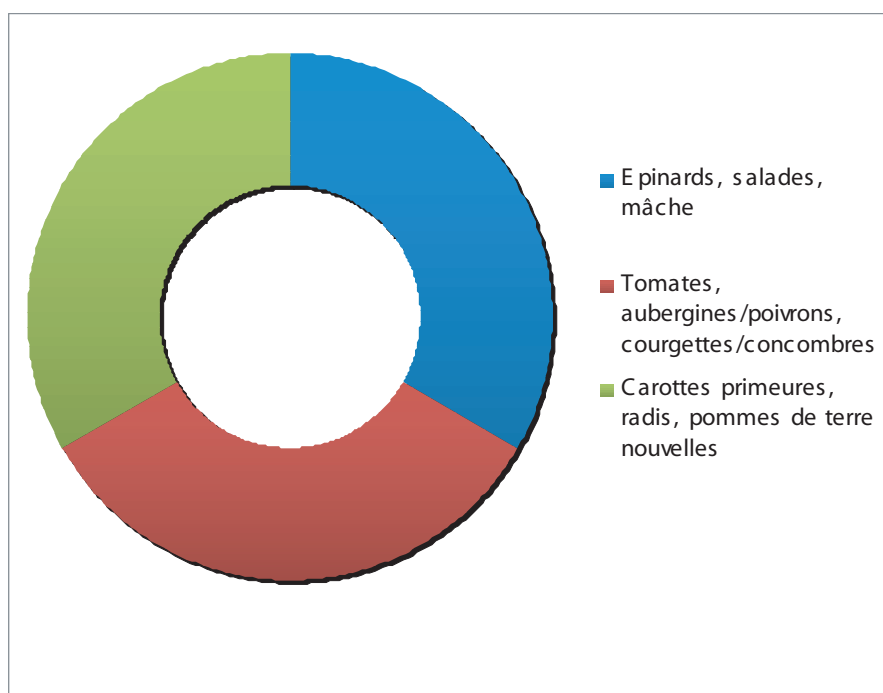
- 3,1 ha en maraîchage dont 3 ha de plein champ et 1250m² sous abri.
- 50 ares de blé panifiable (qui pourra progressivement être augmentée).
- 2,5 ha de prairie temporaire

Les rotations

Sur une parcelle, nous ferons se succéder des légumes de type « feuille », puis des « racines » et des « bulbes » (moins exigeants en terme de besoin), puis des légumes de type « fruits ».



Avec de telles rotations, nous aurons ainsi plus de combinaisons possibles pour ne pas faire se croiser des légumes de même famille botanique. Après des choux (crucifères), nous mettrons par exemple des pommes de terre (racine) et non des radis qui sont des crucifères.



Nous faisons en sorte de mettre en tête de rotation des légumes qui sont exigeants en besoins nutritifs et s'accrochent de matières organiques jeunes. Après un engrais vert, nous mettons des poireaux par exemple. Ensuite viennent des légumes qui s'enracinent différemment (racines, fruits) et puisent ainsi des éléments différents.

Vie des sols & fertilisation

Nous travaillons le sol pour l'aérer et le décompacter. Pour cela, nous utilisons des outils à dents et la rotobêche pour travailler le sol en profondeur sans le retourner autant que possible. L'objectif est toujours de travailler dans les conditions les plus sèches possibles. La règle d'or est d'aérer le sol et de conserver sa structure naturelle pour stimuler les micro-organismes et garantir les conditions agronomiques favorables au développement des cultures. C'est ainsi que la fertilisation et les amendements seront le mieux mis à disposition.

Gestion des ravageurs et des maladies



Les plants que nous achetons sont sains, ils ont donc une bonne résistance aux maladies à partir du moment où ils sont bien soignés et bien nourris. En bio, il faut travailler tout l'amont de la production pour obtenir de bons résultats : qualité du sol, qualité de l'alimentation des plantes, bien choisir le jour d'implantation (pas trop chaud, pas trop humide, ...). Nous disposons en plus de serres de qualité avec un bon système d'irrigation.

Pour lutter contre les ravageurs, nous intégrons des insectes auxiliaires qui se nourrissent des ravageurs dont nous voulons nous débarrasser. Par exemple, nous avons récemment été envahi par des pucerons verts. Nous avons alors introduit des petits moustiques qui ont aidé à freiner ces pucerons.

Nous utilisons la roténone uniquement en cas de réel risque de perte. Avant d'y avoir recours, nous testons d'autres techniques plus douces comme le purin d'ortie et le lavage des feuilles.

Notre politique est plutôt préventive que curative. L'objectif est de minimiser l'achat d'intrants.

Gestion des adventices

Les légumes, beaucoup plus sensibles à la concurrence des adventices, demandent une attention toute particulière :

- Binage
- Paillage sur les cultures (bâches plastiques)
- Brûleur thermique
- Faux semis



Matériel et bâtiments pour le maraîchage



Pour le maraîchage, nous disposons de :

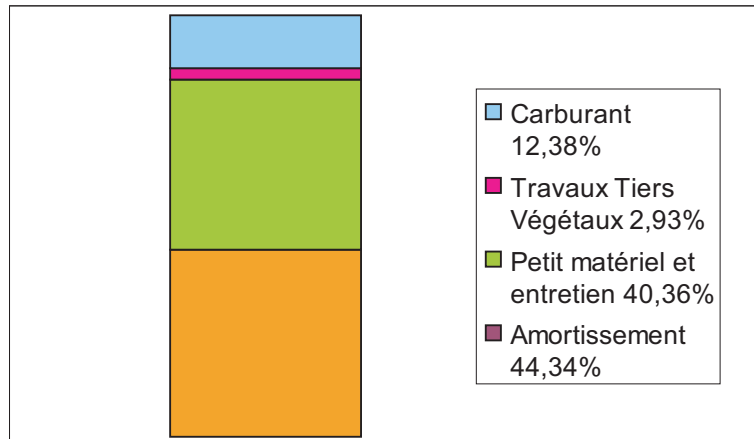
- 2 tracteurs (dont un qui entre plus facilement sous les serres), 6 serres, 1 véhicule pour notamment transporter les paniers sur les lieux de dépôt,
- 1 rotobêche, 1 herse étrille, 1 planteuse de pommes de terre, 1 rotavator, 1 semoir, 1 bineuse,
- 1 forage et du matériel d'arrosage.

Pour les gros travaux (vider la fosse, creuser autour des serres...), nous faisons appel à la CUMA de Saint Brice en Cogles.

Mécanisation globale de la ferme

Les chiffres donnés correspondent à 6 mois d'activité de la première année de travail des "copains de jardin"

Charges de mécanisation : 830,38 €/ha

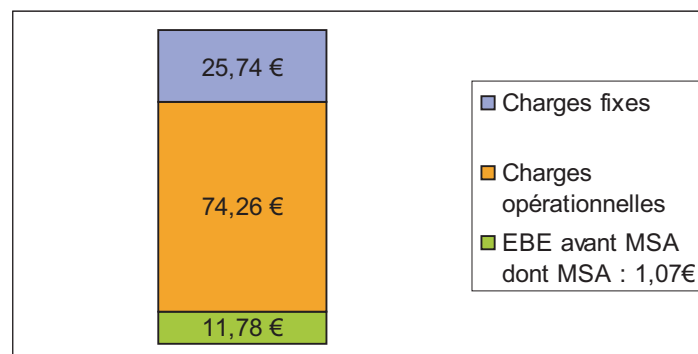


Efficacité économique globale de la ferme

Les chiffres donnés correspondent à 6 mois d'activité de la première année de travail des "copains de jardin"





Taux d'endettement global : 25,29%

Pour 100 € de produit :



L'excédent brut d'exploitation (EBE), c'est ce qui nous reste pour rembourser les emprunts, payer les cotisations sociales et faire vivre nos familles.

Impact sur l'environnement

-  Zéro pesticide
-  Pas de sol nu l'hivers
-  Une fertilisation adaptée aux besoins du sol et des cultures
-  Plantation de 500m de haies en cours, avec des plants financés par le Conseil Général 35

Organisation du travail

En hiver, nous ne travaillons pas le week-end. En été, nous travaillons de temps à autre le samedi en fonction des besoins et des événements divers auxquels nous participons. Pour les vacances, nous prenons théoriquement 4 semaines par an.

Organisation de la semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
- Réunion de GAEC - 16h : Préparation des levains - Cueillettes	- Cueillettes et confection de 25 paniers qui sont livrés dans 2 dépôts - Fabrication du pain	- Plantations - Désherbage	- Plantations - Désherbage - 16h : préparation des levains - Cueillettes	- Confection de 60 paniers et livraisons dans 5 dépôts - Fabrication du pain

Nous avons essayé de nous répartir les responsabilités et les tâches en fonction des sensibilités et compétences de chacun :

Jérôme C. et Jérôme G. s'occupent principalement du maraîchage, Jérôme C. étant davantage sur le suivi des cultures. Jérôme G. suit un peu plus l'état du matériel, assure le suivi du blé et les aspects relationnels extérieurs. Pascale est sur l'atelier pain et gère davantage l'administratif et le lien avec les clients de paniers.

Bilan azote apparent global de la ferme

Le pain

La farine



Aujourd'hui, seule une partie du blé nécessaire pour le pain est produit sur la ferme (50 ares).

Il est intégré dans les rotations avec le maraîchage. Une fois le blé produit, il est amené à la minoterie Férard (6 km) qui le transforme en mouture. Nous récupérons ensuite notre farine que nous transformons en pain. Nous avons choisi de travailler avec de la farine T80 que nous estimons de meilleure qualité.

A terme, nous souhaitons cultiver 3 ha de blé pour être autonomes et éventuellement investir dans un moulin « Astrié ».

Matériel et bâtiments pour le pain



Pour la fabrication du pain, nous disposons de :

- une pièce « labo » avec un pétrin, une table inox et un chariot,
- un fournil avec un four au bois et du petit matériel d'enfournement.

Commercialisation

Je fais 2 fournées par semaine, soit 130 kg par semaine qui sont vendus entièrement en vente directe.

Les pains sont intégrés avec les paniers de légumes pour ceux qui le souhaitent.

Ils sont également vendus à la ferme le mardi soir.

J'ai choisi de proposer une offre assez large en faisant des pains spéciaux (chocolat, fruits secs, etc.).

