

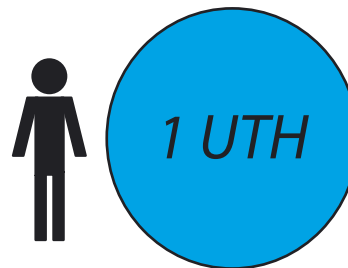
Le Potager aux Chats Pleine-Fougères

Production de légumes biologiques

Historique

- 1994** BPREA au Rheu (35)
- 1996 :** Installation à Roz Landrieux sur des terres en location
- 1998 :** Installation à la Petite Claye sur 3,5 hectares
- 2002 :** Rachat d'une parcelle au Goulet

Main d'oeuvre



Emmanuel
Main d'oeuvre occasionnelle

Surface

SAU : 5,3 hectares

sous-sol schisteux, terre peu profonde

6 tunnels (1320 m²)

Commercialisation

Marchés :

jeudi matin : Dinan

jeudi soir : 17-19h à la ferme de la Petite Claye

samedi matin : Dol de Bretagne

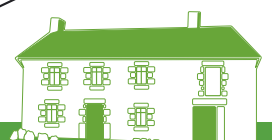
Le choix de la Bio

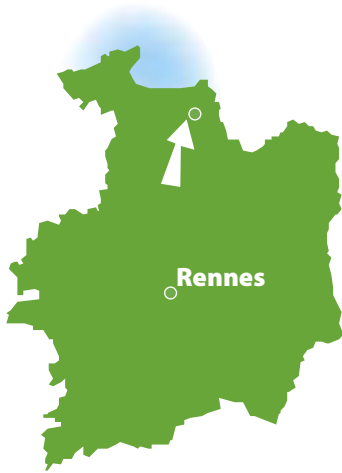


«En ce qui me concerne j'ai choisi la bio par éthique et par philosophie. Je souhaite que les gens puissent manger localement des produits non pollués. La bio, c'est un cahier des charges qui garantit la qualité des produits et les efforts que font les agriculteurs pour la préservation de l'environnement.

Il est également important de conserver un tissu rural, de permettre à des jeunes de s'installer de plus en plus sur des petits ateliers afin de créer de l'emploi et de la richesse sur un territoire.

C'est d'ailleurs ce que j'ai fait en arrivant ici, en permettant à plusieurs personnes de s'installer sur des terres voisines. Des friches ont ainsi été reconverties en terres cultivables et des maraîchers peuvent ainsi vivre de leur métier.»





Graine de Tambouille Pleine Fougères

Production de légumes et de pain biologiques

Historique

- 1997-1998 :** BPREA au Rheu (35) et stages chez Emmanuel Dufee et Stéphane Boutier
- 1999 :** Installation à St Malo sur 4 hectares
Refus de l'implantation du siège social à St Malo
- 2000-2001 :** BPREA de Sophie
- 2001 :** Rachat de terres (2,5 ha) à la Petite Claye qui devient le siège d'exploitation
- 2004 :** Location de 1 ha à Emmanuel pour un complément de surface
- 2006 :** Début de l'activité pain
- 2008 :** Sophie devient conjointe collaboratrice

Surface

SAU : 7,5 hectares

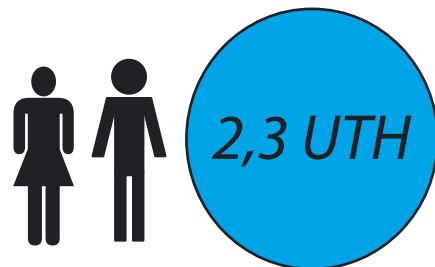
3,5 ha sur sol sablo-limoneux profond sans cailloux et 4 ha sur sol sableux peu profond à St Malo
2300 m² de serres + pépinière de 200 m²

Le choix de la Bio



«Je ne me voyais pas vendre des légumes conventionnels traités chimiquement. C'est un métier que l'on a choisi et on veut se sentir à l'aise, être fier de nos légumes et avoir envie de les proposer aux consommateurs. C'est aussi par respect pour eux. De plus, pratiquer un métier dans le respect de l'environnement nous semblait évident. Enfin, on souhaite avoir des contacts avec les personnes qui achètent nos produits, c'est pour cela que l'on fait de la vente directe»

Main d'oeuvre



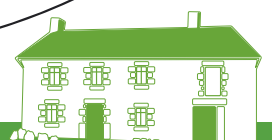
Christophe et Sophie
+ 1 salarié (Jérôme) à temps partiel

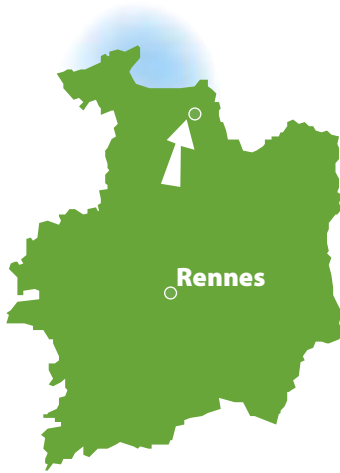
Commercialisation

Marchés :

- Mardi :** marché bio tous les 15 jours à Dol-de-Bretagne pour le pain
- Mercredi matin :** Pontorson pour les légumes
- Jeudi matin :** Rocabey à St Malo (légumes)
- Vendredi soir :** marché à la ferme (pain+légumes)
- Samedi matin :** Rocabey à St Malo (pain+légumes)

La vente à **2 épiceries** bio de la région est un débouché secondaire





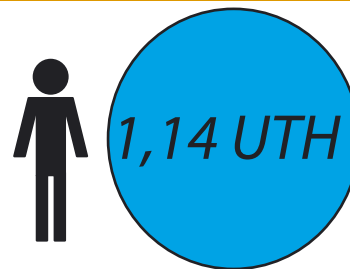
Gildas Gruel Sains

Production de légumes biologiques

Historique

- 2007 :** Lancement de «l'AMAP du coin» de Combourg
- 2008 :** Installation à la Mériennais (Sains) sur des terres à côté de celles de Gildas Macon
- 2010 :** Embauche d'un apprenti

Main d'oeuvre



Gildas
+ 1 salarié (Jérôme) à temps partiel

Surface

SAU : 5,40 hectares

4,95 hectares de plein champ sur sol sableux sur granite à la Mériennais

1700 m² de tunnels à la Petite Claye

Commercialisation

AMAP de Combourg : 60 paniers hebdomadaires livrés le mercredi soir

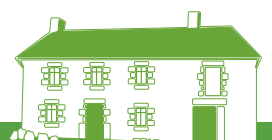
Marché : samedi Matin au Rheu

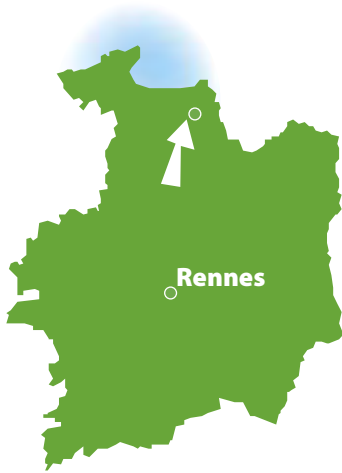
Le choix de la Bio



« Pour moi, la bio regroupe des valeurs que je défends et correspond à une façon de vivre et de penser qui me convient, le tout dans le respect de l'environnement.

Après avoir travaillé à la Petite Claye pour Christophe et Emmanuel avec qui je me suis bien entendu, j'ai décidé de m'installer. Il fallait pour cela que je trouve d'autres débouchés : je me suis alors orienté vers une AMAP que j'ai contribué à créer à Combourg »





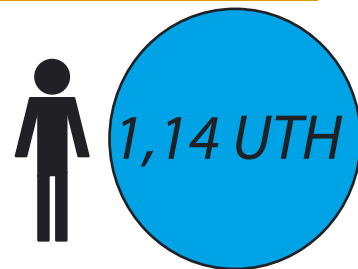
Gildas Macon Sains

Production de légumes biologiques

Historique

- 2007 :** Stage 6 mois chez Christophe Aubry
- 2009 :** Installation à la Mériennais sur les terres à côté de celles de Gildas Gruel

Main d'oeuvre



Gildas
+ 1 salarié (Jérôme) à temps partiel

Surface

SAU : 6 hectares

à la Mériennais sur sol sableux sur granite
2200 m² sous serres (6 tunnels)

Commercialisation

AMAP de Cancale : 50 paniers hebdomadaires livrés le mercredi soir

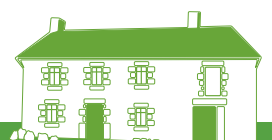
Marchés :

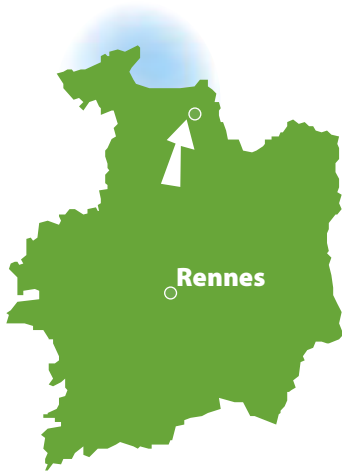
samedi matin : marché des Lices à Rennes
jeudis soir : marché d'été à Cancale

Le choix de la Bio



« Après avoir travaillé dans l'industrie automobile, je désirais changer totalement de vie. J'ai alors décidé de m'orienter vers le maraîchage biologique car j'étais passionné par le jardinage. Personnellement je ne supportais plus de manger de la nourriture de faible qualité telle qu'elle est produite en agriculture conventionnelle. Je fais cela également par respect pour les générations futures. L'agriculture biologique correspond à un choix de vie qui s'est tout de suite imposé à moi »





Antoine Pincé

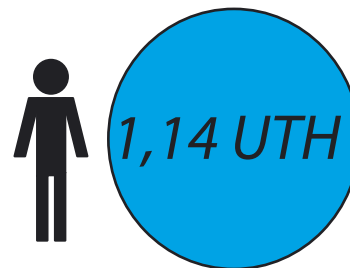
Sains

Production de légumes biologiques

Historique

- 2008 :** Stage 6 mois chez Christophe Aubry
- 2009 :** Installation à la Lande de Montomblay à Sains

Main d'oeuvre



Antoine
+ 1 salarié (Jérôme) à temps partiel

Surface

SAU : 2,8 hectares

terres sableuses sur sous-sol granitique
2200 m² sous serres (6 tunnels)

Commercialisation

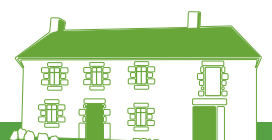
AMAP de St Jacut de la mer : 28 paniers hebdomadaires

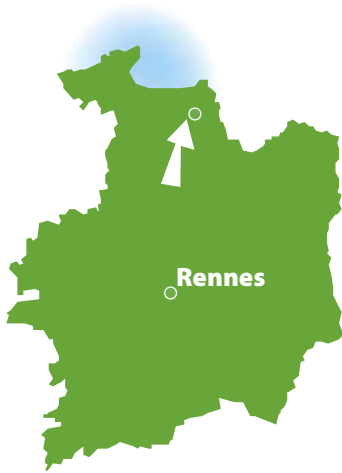
Marchés : Dinard, deux fois par semaine, le jeudi et le samedi

Le choix de la Bio



« J'ai été élevé dans une école Steiner, où on nous a inculqué depuis le plus jeune âge les valeurs de l'agriculture biologique et de la biodynamie... C'est la seule agriculture que je connaisse. Le choix de m'installer en bio, était donc pour moi une évidence »





Karl Lebeslourd

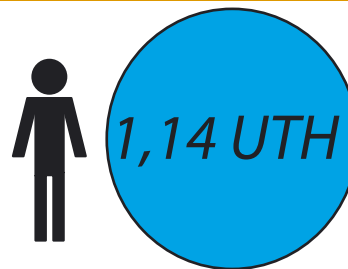
La Boussac

Production de légumes biologiques

Historique

- 2004 :** Stage 6 mois chez Christophe Aubry
- 2006 :** Achat de terres et installation à la Claie, la Boussac

Main d'oeuvre



Karl
+ 1 salarié (Jérôme) à temps partiel

Surface

SAU : 6 hectares

terres pour partie limono-argileuses acides
2200 m² sous serres (5 tunnels)

Commercialisation

AMAP du bocage à St Malo (50 paniers)

Marchés :

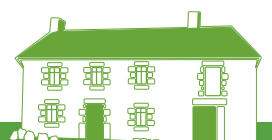
le mardi et le vendredi : St malo (quartier de St Servan)

samedi matin : Fougères

Le choix de la Bio



«Avec mon BTA Gestion de la Faune Sauvage ainsi que des formations dans l'aménagement des milieux naturels et en botanique, j'ai toujours été proche de la nature. J'avais envie de m'installer depuis une dizaine d'année et avec ma formation, seule l'agriculture biologique pouvait me correspondre. Initialement je désirais m'installer en plantes médicinales, mais j'ai finalement opté pour le maraîchage biologique»



Achat groupé de carottes et de pommes pour achat/revente -->

Achat groupé de semences -->

Achat groupé de plants (plants tomate, aubergine, poivron) -->

Achat groupé de lithothamme ou de carbonate de calcium (épanché à 1T/ha/an) -->

Achat d'autres engrais en complément engrais azoté (6 :2 :2) et engrais potassique (0 :7 :17) -->

Achat groupé de 50T de fumier de poulets bio et 70T de fumier de bovins chez 2 éleveurs bio voisins (compost épanché à 10T/ha) -->

Achat de bouillie bordelaise -->

Achat d'emballages (barquettes fraise, tomate cerise) -->

Achat de terreau (60 m³ par an) -->



--> Pour chacun une trentaine de légumes produits

--> Commercialisation en vente directe :

- Vente à la ferme (Christophe et Emmanuel),

- Marchés de la région (pour les 6 producteurs, dont 1 marché bio en commun sur Dol de Bretagne le mardi soir)

- Vente en AMAP (Karl, Gildas, Antoine, Gildas)



L'organisation du travail

Dans le groupe de maraîchers, 2 jours par semaine sont consacrés au travail en commun:

Lundi : journée de travail en commun dans les champs

Mardi et vendredi : 2 demi-journées en commun

Mercredi et jeudi : travail en individuel

« C'est un système qui a beaucoup d'avantages mais qui nécessite une ouverture d'esprit de chacun et beaucoup de concessions. De plus, avec l'arrivée récente de nouveaux maraîchers dans le groupe, le système est en constante évolution. Chacun doit y trouver sa place pour s'y sentir à l'aise ».



L'entraide Paysanne

Pour la plupart des cultures de plein champ, il y a entraide pour les différentes étapes culturales (plantation, désherbage thermique, mécanique et manuel, récolte).

Certaines surfaces de plein champ sont mises en commun pour augmenter la durée des rotations et implanter des cultures adaptées aux différents sols. Répartition des récoltes à parts égales.

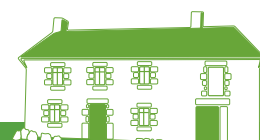
Une entrevue hebdomadaire

+

Deux réunions de planification l'hiver pour mettre au point le planning des plantations, l'assolement et les rotations.

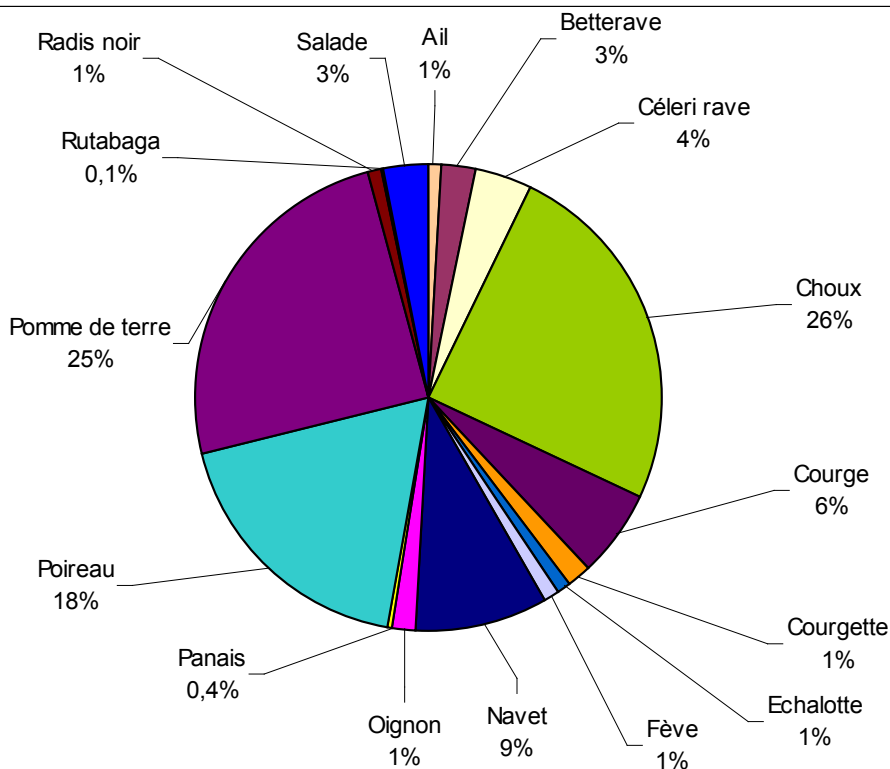
Un salarié en commun (Jérôme) :

Production de plants pour tous + aide ponctuelle chez chacun + remplacement congés
Le salarié s'occupe aussi du marché bio le mardi soir à Dol de Bretagne (vente en commun)



L'assolement

Assolement de plein champ



Chaque maraîcher cultive ses propres légumes sous tunnels :

Emmanuel : 1320 m² (3 tunnels de 240m² + 3 tunnels de 200m²)

Christophe : 2300 m² (5 tunnels de 240m² + bitunnel de 1100m²)

Gildas Macon : 2160 m² (6 tunnels de 360m²)

Gildas Gruel : 1740 m² (1 multi-chapelle de 540m² + 5 tunnels de 240m²)

Karl : 1560 m² (3 tunnels de 360m² + bitunnel de 480m²)

Antoine : 2160 m² (6 tunnels de 360m²) + pépinière 200m²

Assolement sous tunnel : exemple chez Christophe

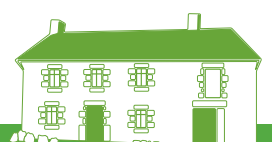
Aubergine 150m ²	Piment 20m ²
Betterave botte 60m ²	Poivron 150m ²
Carotte primeur 240m ²	Poireau pépinière 120m ²
Concombre 120m ²	Pomme de terre 480m ²
Courgette 120m ²	Pourpier 60m ²
Cresson 60m ²	Radis 750m ²
Epinard 500m ²	Roquette 60m ²
Salade 120m ²	Persil 120m ²
Mâche 750m ²	Tomate 500m ²
Navet 120m ²	



Les rotations

Depuis l'arrivée récente de nouveaux maraîchers, la surface cultivable pour les légumes de plein champ a augmenté et devient intéressante pour pouvoir envisager des rotations. Dans le système établi, une culture ne revient pas avant 3 à 4 ans sur la même parcelle.

L'introduction d'engrais verts entre les cultures est également envisagée (phacélie, mélange type avoine/vesce).



Le matériel

Du fait de l'arrivée progressive des maraîchers dans le groupe, le matériel peut être en copropriété à deux, trois, quatre, cinq ou six.

En plus du matériel en copropriété, chacun a apporté en valeur du **matériel privé mis à disposition du groupe** (cas des tracteurs en propriété individuelle, du matériel acheté à deux etc...)

Parmi le matériel on retrouve :

- Matériel de semis, motteuse, humidificateur
- Matériel de désherbage (herse étrille, désherbeur thermique à main et tracté à 3 lances, butteuse, bineuses 3 rangs).
- Matériel de récolte (lame souleveuse, arracheuse de pommes de terre)
- Matériel de plantation et semis (planteuses, semoir 3 rangs)
- Matériel de travail du sol (vibroculvateur, cultivateur, rotavator)
- Matériel d'épandage (épandeur à compost à axe verticaux, 1 épandeur à axe horizontaux)



Certains travaux peuvent être faits par une entreprise de travaux agricoles : c'est le cas pour les 2,5 ha cultivés en blé pour le pain de Sophie Aubry (sur les terres de St Malo), notamment pour le labour et le semis.

Gestion des ravageurs et des maladies

Cette partie est pour l'instant gérée en individuel. Cependant peu de problèmes de ravageurs sont rencontrés sur le secteur : les auxiliaires naturellement présents limitent les dégâts sur les cultures.

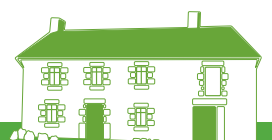
Du purin d'ortie et de consoude est toutefois utilisé en préventif et en cas d'attaque. Pour les ravageurs des cultures de plein champ, des pulvérisations de *Bacillus Thuringiensis* sont possibles en cas d'attaque, notamment sur les choux.

Gestion de l'eau

Un forage (75m de profondeur) a été creusé à la Petite Claye et alimente les tunnels du site (ceux d'Emmanuel et Christophe). Gildas Gruel a mis en place une réserve tampon qui capte les eaux de pluie des bâtiments et qui peut éventuellement être complétée par l'eau du forage.

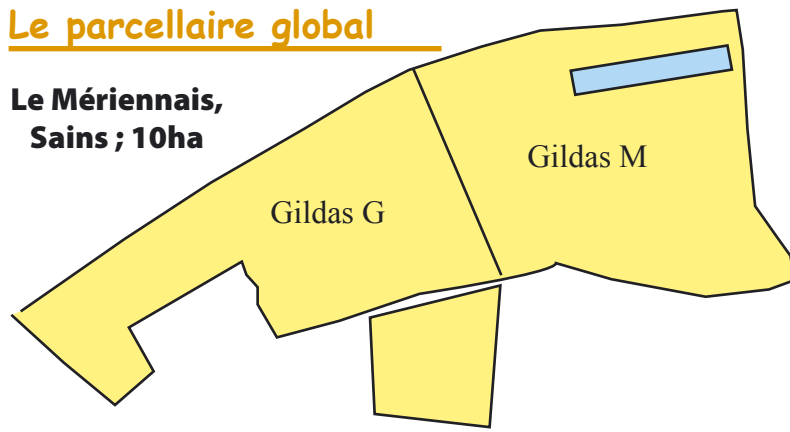
Production de plants

Hormis pour les tomates, aubergines et poivrons (achat de plants), l'ensemble des espèces cultivées sont produites à partir de semences : les plants sont produits en commun. Ce travail est notamment effectué par Jérôme, le salarié du groupement d'employeurs (auquel adhèrent 5 des 6 maraîchers du groupe).



Le parcellaire global

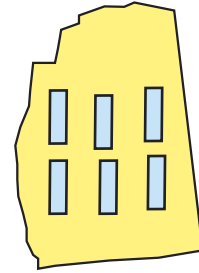
Le Mérienais, Sains ; 10ha



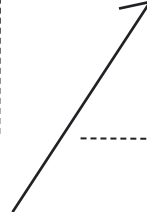
2km, nord



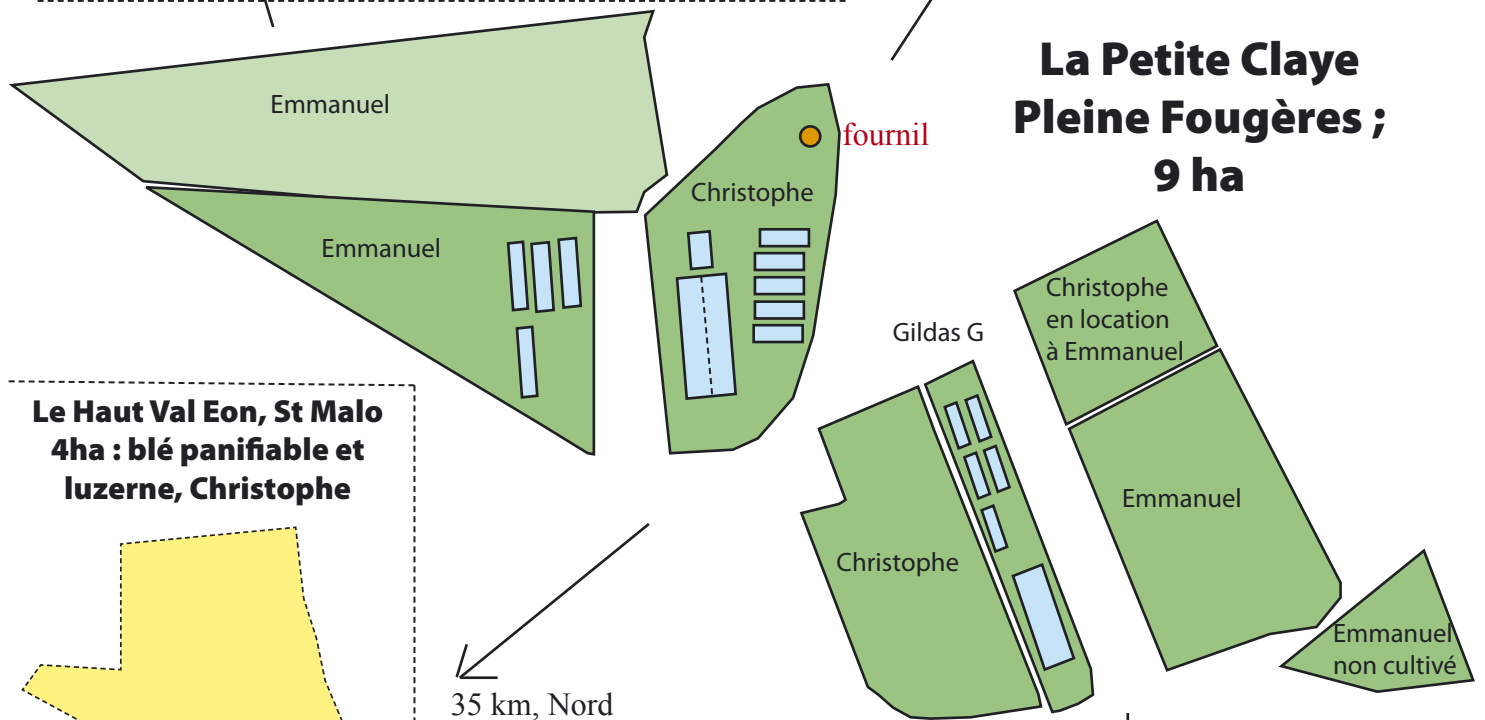
La Lande de Montomblay Sains, Antoine ; 2,8 ha



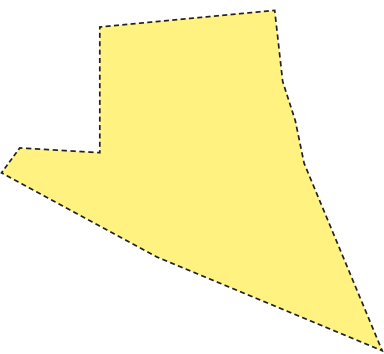
5 km Nord Est



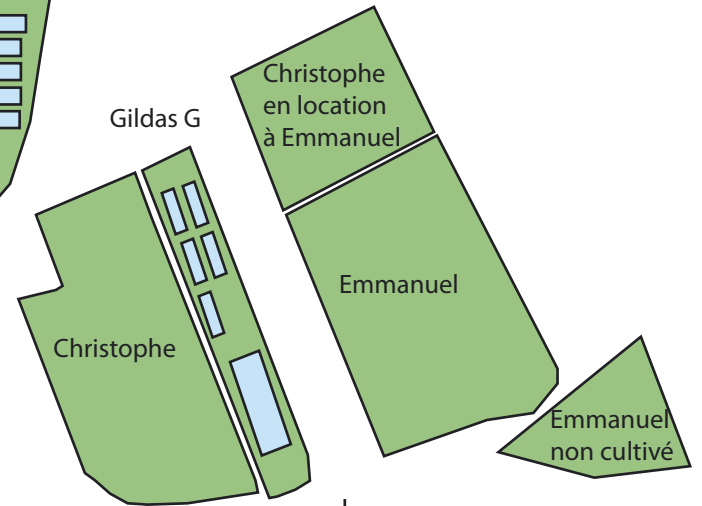
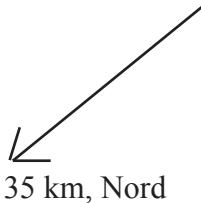
La Petite Claye Pleine Fougères ; 9 ha



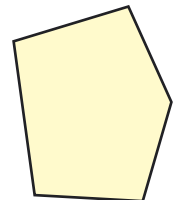
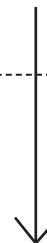
Le Haut Val Eon, St Malo 4ha : blé panifiable et luzerne, Christophe



35 km, Nord Ouest



1km sud



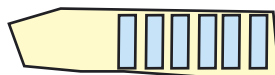
terre profonde sablo-limoneuse sur schiste

terre peu profonde sablo-limoneuse sur schiste

terre sableuse sur granite

terre limono-argileuse acide

emplacement des serres



La Claie, la Bousac, Karl ; 6ha

