



LA FERME DES FRAUX  
Damien HERVE et Philippe BRIERE  
Pipriac

Maraîchage diversifié et pain  
2012



## L'HISTORIQUE

Sept. 2008

Installation de Damien qui reprend la ferme de ses parents.

Printemps 2009

25 ha, 15 vaches laitières, 108 000 L de quota, début de la conversion de la ferme en bio. Début de l'activité maraîchage.

Printemps 2010

500 m<sup>2</sup> de serre, 5000 m<sup>2</sup> de plein champ, 20 paniers par semaine.

Eté 2010

1000 m<sup>2</sup> de serre, 1 ha de plein champ, 40 paniers par semaine.

1er juillet 2011

Arrivée du moulin pour faire de la farine et du pain.

Début de l'activité pain. 40 kg par semaine.

Sept. 2011

Association avec Philippe, éleveur laitier bio à Pipriac.

Printemps 2012

Déménagement de l'atelier lait chez Philippe.

75 ha, 50 vaches laitières, 350 000 L.

Embauche d'un salarié à mi-temps sur le maraîchage.

Projet

2000 m<sup>2</sup> de serre, 3 ha de plein champ, 70 paniers par semaine.

70 kg de pain par semaine.

Ajouter 500 m<sup>2</sup> de serre et améliorer l'irrigation.

## LA MAIN D'OEUVRE

2,5 UTH

Philippe (lait)  
Damien (légumes et pain)  
1 saisonnier (légumes)  
1 salarié à mi-temps (légumes)

L'association avec Philippe a permis de garder l'atelier lait et de maintenir la diversification de la ferme. Ainsi la ferme n'est plus tributaire de l'influence d'un seul marché. Travailler à deux c'est aussi être plus efficace et permet un vrai gain en terme de temps de travail.

## LE CHOIX DE LA BIO

« Je ne voulais pas utiliser de produits chimiques. Le choix de la bio c'est aussi pour moi ! C'est un choix pour la santé. Seul le label bio valorise le fait de ne pas utiliser de pesticides et permet d'avoir une reconnaissance pour cette démarche.

Et je veux que nos enfants aient un avenir, et ça passe par là.»



Damien





## LE SYSTEME LEGUME ET PAIN aujourd'hui

### Achats

- Plants et semences
- Terreau
- Amendement calcaire
- Bâches, filets de protection
- Gaz pour le désherbeur thermique

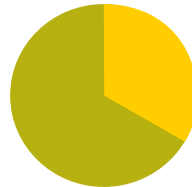


### Ventes

- Légumes vendus : en paniers, à la ferme, à Biomarché, au Goût d'Ici, à Super U, aux restaurants scolaires de Pipriac, à des restaurants, à un grossiste.
- Pain : 70 kg vendus aux restaurants scolaires de Pipriac, dans les paniers et à la ferme.

## L'ASSOLEMENT

- Blé : 1,5 ha
- Légumes de plein champ : 3 ha



«1,5 ha de blé sont suffisants pour produire la matière 1ère nécessaire au pain.  
Dans les serres : tomates, épinard, mâche, melon...  
En plein champ : betteraves, carottes, salades...»

## LA VENTE DIRECTE

Les légumes sont vendus au détail dans le magasin à la ferme, le vendredi de 16h30 à 18h30. Des paniers de légumes auxquels peuvent s'ajouter du pain, des produits laitiers ou des œufs sont disponibles sur commande à partir de 15h le vendredi et en libre service.

## LES ROTATIONS

En agriculture bio les herbicides sont interdits. Les rotations sont un des points clés dans la maîtrise des mauvaises herbes.

### Les rotations dans les serres



- Pomme de terre ■
- Melon ■
- Epinard et mâche ■

Pour les légumes, la rotation idéale c'est feuille – fruit – racine. Avec l'agrandissement progressif de l'activité maraîchère, cet idéal n'est pas toujours facile à atteindre car les nouvelles serres sont installées sur des zones déjà cultivées en légumes.

L'agrandissement progressif de l'activité maraîchère améliore l'efficacité technique. Les rotations sont plus simples à mettre en place (plus de serre), l'utilisation du matériel est plus opérant (temps pour installer et régler l'outil minime par rapport au temps d'utilisation de l'outil)



## LUTTE CONTRE LES RAVAGEURS

En agriculture biologique, en cas de besoin nous pouvons utiliser la lutte intégrée ou des insecticides naturels à base de plantes pour lutter contre les ravageurs.

Par exemples, contre le taupin nous cultivons d'abord du chou qui est peu sensible à cet insecte, puis des pommes de terre et des carottes, plus sensibles. Contre la mouche de la carotte nous utilisons un voile. Contre les pucerons, c'est de la lutte intégrée et du savon noir dont nous nous servons. Le ferramol (concentré de phosphate de fer) est utilisé pour lutter contre les limaces. Les chenilles sont maîtrisées par l'intégration de bactéries *Bacillus thuringiensis*.

«La base de l'agriculture bio est de maintenir la vie du sol pour bien nourrir la plante et limiter les stress. Dans ces conditions, les plantes sont plus résistantes.»

## VIE DES SOLS ET FERTILISATION

Un des intérêts de l'association avec Philippe c'est aussi la complémentarité des productions animales et végétales.

J'utilise le compost de la ferme pour nourrir les micro-organismes du sol.

## LA GESTION DES MALADIES

Nous pouvons être ennuyés par des maladies classiques, type mildiou, oïdium ou hernie du chou. Nous utilisons alors de la bouillie bordelaise, du soufre et de la chaux pour sauver nos cultures.

## LA GESTION DES MAUVAISES HERBES

Sur le blé, c'est la rotation des cultures qui permet de gérer les mauvaises herbes sans difficulté. Un à deux passages de herse étrille en début de culture permettent d'obtenir des résultats très satisfaisants. Sur les légumes, des outils mécaniques permettent de gérer les mauvaises herbes. Les parcelles sont très sales à cause de leur historique. Aujourd'hui cela implique l'utilisation de beaucoup de matériel pour maîtriser les mauvaises herbes. Par exemple, pour les choux il faut 1 à 2 passages de herse étrille, 1 passage de bineuse et un coup de butteur.

Nous utilisons aussi des bâches biodégradables.

«Les carottes sont très gourmandes en main d'œuvre pour le désherbage. Deux passages de désherbeur thermique sont nécessaires et ensuite, il faut compter au total environ une semaine de désherbage manuelle.»

## LE RÉSEAU HYDRAULIQUE

L'eau provient de l'étang et du puits présents sur la ferme. Dans les serres, c'est un système de goutte à goutte et d'asperseur qui a été mis en place.

En plein champ, l'arrosage choisit est de type Sprinkler mais il est remis en cause et va être remplacé par un système plus performant.

## LA MÉCANISATION

Nous sommes bien équipés en outil : cultivateur, herse rotative, cultirateur, semoir 4 rangs, dérouleuse de bâche plastique biodégradable, herse étrille, arracheuse pomme de terre, lame souleveuse, bineuse, butteur et désherbeur thermique.





## LE TEMPS DE TRAVAIL

L'évaluation du temps de travail est difficile en agriculture car la vie privée et la vie professionnelle sont liées. Ce qui est sûr c'est que je suis satisfait de ma qualité de vie et du temps que je consacre au travail.

Grâce à l'association avec Philippe, nous disposons chacun d'un week end sur deux. Je prends 2 semaines de « vraies » vacances par an et 2 semaines de repos, où je « travaille au ralenti ».

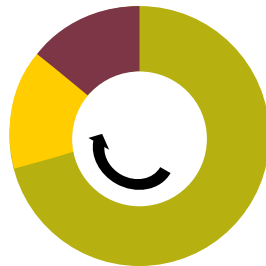
## L'IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT

- Zéro pesticide
- Pas de sol nu l'hiver
- 1000 m de haies ont été plantés dont 500 m de talus
- Une fertilisation adaptée aux besoins du sol et des cultures

## LE PAIN

### Les rotations pour le blé

- Prairies : 5 ans
- Maïs : 1 an
- Blé : 1 an



Un des gros avantages d'avoir maintenu le lait sur la ferme c'est de pouvoir réaliser des rotations cohérentes et efficaces qui valorisent l'ensemble des cultures. Le blé peut être produit sur le site de Philippe si les rotations le nécessitent. L'herbe et le maïs sont valorisés par les vaches laitières.

### La farine

La farine est produite sur la ferme dans un moulin astrié avec le blé produit sur la ferme. Cinq variétés de blé sont mélangées : Renan, Pireneo, Saturnus, Atlas et chevalier. Les 2 denières sont présentes pour donner la force boulangère.

Les variétés sont mélangées au moment du semis. Le blé est stocké à la ferme et transformé pour avoir un stock de 1 mois. Cela permet de laisser la farine reposer et facilite l'organisation du travail.



### La fabrication

La fabrication se fait le jeudi en fin d'après midi pour livrer le pain tranché à 9h00 le vendredi matin.



- Pétrissage à la main : 1h00
- Repos : 1h00
- Démarrage du four à bois
- Boulage : 1h00
- 30 minutes après le boulage, enfournement
- Cuisson : 1h00
- Refroidissement du pain et tranchage

«Le four est alimenté par le bois de la ferme. Cet hiver nous avons fait 700 fagots.»



• Agrobio 35 •  
Les Agriculteurs BIO d'Ille et Vilaine

Les principaux financeurs du développement de la bio en Ille-et-Vilaine sont :

