



## Les Jardins du Châtaignier Corps-Nuds

Production de légumes  
et de petits fruits

Vente directe et cueillette à la ferme

2014



## L'HISTORIQUE

- Fin 2008** Rencontre de l'exploitant. Rencontre avec le propriétaire de la ferme.
- Mars 2009** Début des démarches pour l'installation. Le propriétaire qui voulait au départ louer l'ensemble de la ferme décide de tout vendre : il faut refaire tout le chiffrage du projet. Prix de vente de la ferme : 330 000€ les terres + les bâtiments, hors frais SAFER et notaire.
- Août 2009** Rencontre des banques en ayant le souhait de tout acheter mais les banques refusent de suivre. Au même moment, Terre de liens est créée en Bretagne et Mickaël découvre ses possibilités.
- Oct. 2009** Passage de la foncière sur la ferme qui est d'accord pour acheter les terres uniquement. Lancement de la SCI au salon La Terre est notre Métier à Guichen. Objectif : trouver 180 parts à 500€ en 6 mois. Départ du cédant qui a vendu tout le matériel présent sur la ferme et « démonté » une partie des bâtiments.
- Fin oct. 2009** Nouvelles rencontres avec les banques en ayant l'accord de la foncière, la moitié des parts de la SCI trouvées et en proposant d'acheter la maison. Deux banques sont d'accord pour suivre le projet. Réunion de la commission SAFER avec 16 candidats pour acquérir la ferme. C'est le projet de Mickaël qui est retenu.
- Déc. 2009** Accord de la CDOA et début de la conversion des terres.
- Février 2010** Installation de Mickaël sur 28 ha.
- Juin 2010** Démarrage des ventes de paniers.
- Déc. 2011** Fin de la conversion bio.
- 2012** Approvisionnement des cantines de Nouvoitou et Corps-Nuds et du dépôt de Noyal-Châtillon-sur-Seiche. Embauche de Marion en CDD puis en CDI.
- 2013** Création de l'AMAP Popote (Rennes). L'AMAP existait mais remplacement du précédent maraîcher. Début du travail avec des restaurateurs locaux.
- 2014** Mise en place de 3 tunnels et ouverture du magasin de producteurs.

## LE CHOIX DE LA BIO

«Depuis 97, je m'intéresse à l'agriculture biologique : D'abord d'un point de vue purement technique. C'est fascinant de re-découvrir les interactions existantes entre chaque organisme (sols /plantes /faune /insectes /maladies) et de trouver ou retrouver le(s) moyen(s) le(s) plus adapté(s) pour orienter ces mécanismes du vivant dans un objectif de production saine et plus respectueuse de l'environnement.

Trouver un juste équilibre sur la ferme n'est pas évident... Mais, cette recherche entre dans un objectif plus global : produire des fruits et légumes sains et goûteux à un prix abordable, minimiser notre impact carbone et prouver qu'une petite ferme de 28 ha est viable et vivable pour une famille». Mickaël





## LA MAIN D'OEUVRE

«En 2015, l'embauche de Mélanie (ma compagne) est programmée».

2,65 UTH

Mickaël  
Marion  
2 emplois saisonniers

## LE SYSTEME

### Achats

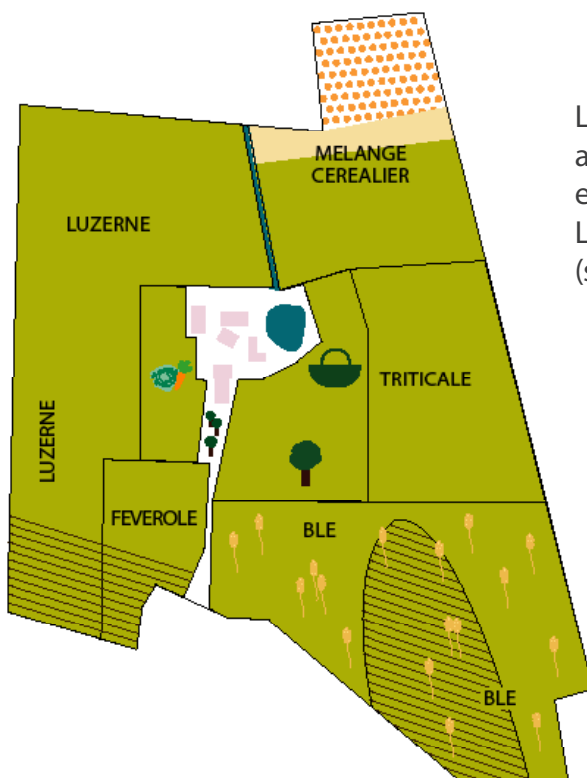
- Légumes bio (sous abri : tomates, concombres, aubergines, poivrons)
- Semences bio
- Plants bio
- Emballages/bâches
- Carbonate humide (sur luzerne)
- 15T/ha de fumier bio pour les céréales
- 30T/ha de fumier bio pour les légumes



### Ventes

- Fruits et légumes :
  - En libre cueillette
  - 130 paniers /sem
  - Quelques épiceries et quelques restaurants sur Janzé
  - Quelques maraîchers
  - Cantine de Corps-Nuds et Nouvoitou
- Confitures et compotes :
  - Dans les paniers
  - A quelques épiceries
- Céréales :
  - Collecteur bio
  - Paysan boulanger (en échange de fumier)
- Luzerne : Déshydratée par la Coopédom
- Paille

## LE PARCELLAIRE



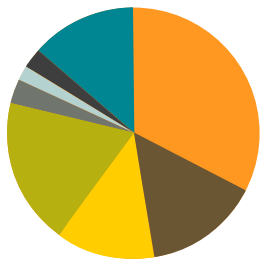
Les parcelles sont très regroupées autour des bâtiments et surtout autour de l'étang, ce qui me permet d'irriguer facilement les fruits et légumes.

Les terres sont limoneuses profondes avec un assez bon potentiel (sauf quelques zones séchantes avec un potentiel plus faible)»

- Etang (irrigation des légumes)
- Schiste séchant
- Terres séchantes
- Bâtiments
- Limon profond
- Bande sablonneuse
- Légumes, paniers et restauration collective
- Verger
- Cueillette

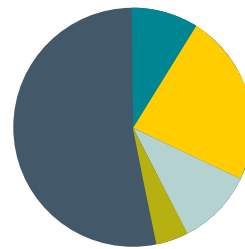
## L'ASSOLEMENT EN 2014

### L'assolement



- Luzerne : 9,3 ha
- Blé : 4,2 ha
- Prairie : 2,9 ha
- Féverole : 5,5 ha
- Fraises : 9 000 m<sup>2</sup>
- Petits fruits : 5 000 m<sup>2</sup>
- Verger : 7 000 m<sup>2</sup>
- Légumes : 4,53 ha

### Détail de l'assolement des légumes



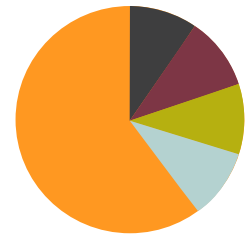
- Poireaux : 3 500 m<sup>2</sup>
- Pomme de terre : 9 000 m<sup>2</sup>
- Choux : 4 000 m<sup>2</sup>
- Carottes : 1 800 m<sup>2</sup>
- Légumes diversifiés (radis, courges, betteraves, navets, etc...) : 2,7 ha

"Contrairement à la majorité des maraîchers, j'ai une surface assez importante qui me permet de mettre en place plus facilement des rotations équilibrées (en intercalant éventuellement une céréale dans la rotation légumière).

### Détail de l'assolement des petits fruits

La surface consacrée aux fraisiers est grande : avec la cueillette directe par les consommateurs, le rendement est beaucoup plus bas que si la récolte était faite par des professionnels (divisé par 2,5 ou 3).

- Fraise : 9 000 m<sup>2</sup>
- Framboise : 1 250 m<sup>2</sup>
- Groseille : 1 250 m<sup>2</sup>
- Cassis : 1 250 m<sup>2</sup>
- Mûre : 1 200 m<sup>2</sup>



Dans les tunnels, ce sont des légumes primeurs qui vont être cultivés. Cela complètera la production estivale d'une maraîchère voisine. Sur les 1200 m<sup>2</sup>, il y aura 400 m<sup>2</sup> consacrés aux carottes.

## LES ROTATIONS

### Rotations grandes cultures



- Luzerne : 3 à 4 ans
- Blé
- Féverole
- Légumes
- Céréales
- Céréales

La sole est d'environ 4 ha. Sur les 8 ha de luzerne, l'objectif est de garder une partie une année de plus pour créer un décalage et réaliser cette rotation. Introduire un légume (pomme de terre, poireau ou chou) dans la rotation céréalière permet d'avoir un salissement de la parcelle beaucoup moins important. Pour faciliter les rotations, la grande parcelle a été découpée en 3 parcelles.

### Rotations des légumes

L'objectif est de fonctionner sur 6 blocs. Quatre d'entre eux sont dédiés aux légumes qui prennent de la place. Un cinquième est destiné à recevoir tous les autres légumes. Un bloc engrais vert est indispensable pour reposer la terre et gérer les adventices.



- Courges
- Carottes
- Navets
- Betteraves
- Mélange de légumes
- Engrais vert

### Exemple de rotation sur la cueillette



- Fraises
- Légumineuses (haricots, pois, fèves)
- Crucifère (radis, navets)
- Chénopodiacées, cucurbitacées (courgettes, blettes, épinard)
- Engrais vert (phacélias, céréales)
- Composées (salades)

"Je fais beaucoup de légumineuses sur la partie cueillette (plus faciles à cueillir). Il va falloir introduire d'autres familles de légumes pour limiter les risques de maladies et de parasites. Après les légumineuses qui enrichissent le sol, je mets en place des blettes, courgettes, épinards qui sont consommateurs de matière organique."





## LE RÉSEAU HYDRAULIQUE

Au centre des parcelles se trouve un étang de 18 ares qui est alimenté par 3 sources. Il n'y a pas de risque de sécheresse sur la ferme. Même en année sèche le niveau descend très peu.

## LA GESTION DES RAVAGEURS ET DES MALADIES

Un équilibre se créé... La première année d'installation je n'ai eu quasiment aucun problème ; des pucerons sur les fèves mais une invasion de coccinelles a permis de tout éliminer. Sur les courgettes il y avait eu un problème d'oïdium qui a été résolu par du soufre.

En moyenne, sur mes 4 années de production, j'ai réalisé deux traitements par an (qui sont agréés par le cahier des charges de l'agriculture biologique).

## LA FERTILISATION

L'objectif est de produire un maximum de légumineuses pour limiter ma dépendance aux matières organiques extérieures. Mais, pour des questions de rotations et de gestion des maladies, la part de céréales produites doit rester conséquente. Je cherche donc du fumier bio localement mais il reste difficile à trouver. En effet, les fermes biologiques sont dans une logique extensive d'autonomie et ont donc peu de fumier de disponible... Du coup, les apports réalisés dans les parcelles sont très limités : 15 T /ha (au lieu des 25 à 30 T /ha habituelles).

## LES BÂTIMENTS ET LE MATÉRIEL

Je dispose de 2 tracteurs. Un de 40 cv pour le maraîchage et un de 80 cv pour les céréales mais il est sous-dimensionné. Le labour, le semis et l'épandage de fumier sont faits par l'ETA. Pour ma part, je ne réalise que les déchaumages et les passages de herse étrille dans les cultures.

Je possède en propriété : une bineuse, un semoir à légumes, deux buteuses, une herse rotative, un rouleau, un vibroculteur, un cultivateur, une arracheuse à pommes de terre, une lame souleveuse, un girobroyeur, un brûleur sur tracteur.

Je dispose aussi en co-propriété d'un cultivateur, d'un épandeur et d'une essimeuse.

La herse étrille est en CUMA et la dérouleuse est empruntée.

Dans les bâtiments, j'ai sommairement aménagé un local pour les paniers.

J'ai installé 4 chambres froides, construit un magasin et mis en place 3 tunnels. Un local de lavage est en projet.



Un salarié a construit du matériel adapté au maraîchage diversifié. C'est lui qui a fabriqué la lame souleveuse et le brûleur. Nous projetons de refaire une bineuse et une dérouleuse.





## L'ORGANISATION DU TRAVAIL

Quatre ans après mon installation j'emploie 3 salariés qui ont des compétences différentes et complémentaires. En 2015, l'arrivée de ma compagne sur la ferme est prévue.

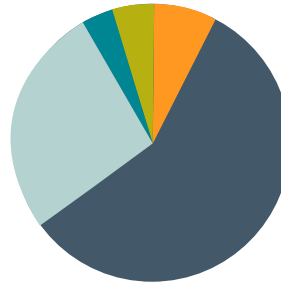
Je préfère ne pas avoir plus de salariés sinon je passe beaucoup de temps à gérer la masse salariale alors que je veux être sur le terrain. L'idée est plutôt d'aider l'installation d'un autre maraîcher à proximité pour travailler en complémentarité avec lui et une autre maraîchère voisine.

Je prends 10 jours de vacances en été, 1 semaine en décembre et 5 jours en février. Ce sont les salariés qui assurent le travail. Je travaille 70 heures par semaine depuis mon installation. L'objectif est de réussir à faire le travail administratif le lundi matin plutôt que pendant les soirées.

## L'EFFICACITÉ ÉCONOMIQUE

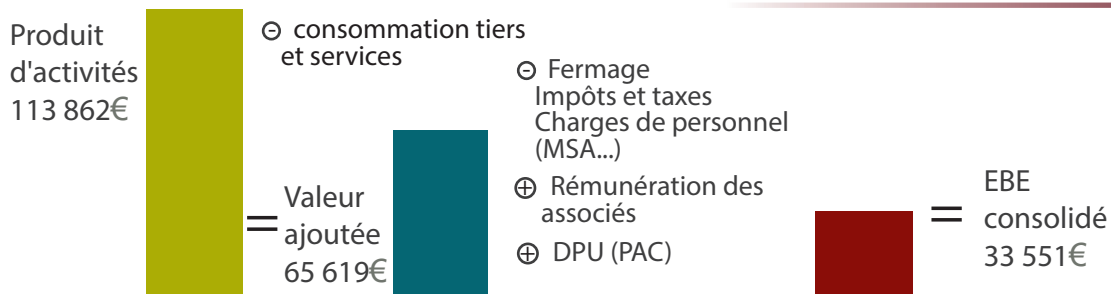
### Répartition des ventes

- Marchés
- Paniers
- Cueillette
- Epiceries
- Cantines



**l'EBE sert à payer les prélèvements privés, les amortissements et à avoir une marge de sécurité**

**EBE consolidé : 33 551€  
soit 29,4% du produit d'activités**



## L'IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT

- Zéro pesticide
- Pas d'OGM
- 3 km de haie replantés (opération Breizh Bocage)
- Pas de sol nu l'hiver
- Protection des zones humides et des cours d'eau
- Utilisation de bâches tissées (réutilisables pendant 4 à 5 ans)



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

# La vente directe aux Jardins du Châtaignier

## LA LIBRE CUEILLETTE

Une gamme de fruits (fraises et petits fruits) et de légumes (salades, haricots, petits pois, courgettes...) faciles à cueillir.  
Complétée par une gamme de légumes en libre service (tomates, pommes de terre, carottes, oignons...) et quelques produits d'épicerie (tisanes, confitures, compotes...)

*Venez en famille choisir vous-même vos fruits et légumes dans le champ!*

**Ouverture de mai à fin septembre :**  
**Les lundis, mercredis, vendredis de 14h à 19h**  
**Les samedis de 9h à 12h et de 14h à 19h**



## LES PANIERS HEBDOMADAIRES

*Toutes les semaines récupérez votre panier de fruits et légumes biologiques fraîchement cueillis!*

Le panier d'une valeur moyenne de 10 euros / semaine contient :

- 4 à 5 légumes
- 1 fruit ou 1 pot de confiture ou 1 pot de compote

Il est composé exclusivement de fruits et légumes de saison, cultivés localement (Corps-Nuds), certifiés en agriculture biologique et sa composition change toutes les semaines.

### Exemples de paniers

**Paniers d'été**

- 250 gr de fraises
- 1 salade
- 500 gr de haricots
- 1 kg de carottes
- 1 concombre
- 200 gr d'échalotes

**Paniers d'hiver**

- 1 kg de pommes
- 1 brocoli
- 500 gr de betteraves rouges
- 1 kg de poireaux
- 1 kg de pommes de terre
- 500 gr de navets

Les paniers sont à retirer :

- Le mardi à 18h30 à l'AMAP de la Poterie Rennes
- A partir du jeudi à 17h sur la ferme de Corps-Nuds
- Le vendredi à partir de 16h au GAEC des Prés-Verts à Noyal-Châtillon-sur-Seiche.

Uniquement sur abonnement pour une saison (3 mois)

Un seul format de panier mais possibilité de prendre 1 semaine sur 2 ou un double panier.

### Contact :

Les Jardins du Châtaignier - Radeux - 35150 Corps-Nuds  
06-63-54-21-61

lesjardinsduchataignier@orange.fr /  [www.cueillette-bio-rennes.fr](http://www.cueillette-bio-rennes.fr)