

Les Copains de Jardin
Pascale et Jérôme GALLE-VEILLARD

Montours

Maraîchage et pain biologique

2014



L'HISTORIQUE

2006

Obtention du BPREA (Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole) Agriculture Biologique au Rheu de Jérôme Galle-Veillard.

Juin 2007

Reprise de la ferme laitière familiale de 50Ha et 300 000L de lait. Installation de Jérôme Galle-Veillard en GAEC à 2 avec Jérôme Collet. Conservation de 17 ha à proximité de la ferme et transformation en ferme maraîchère achat des bâtiments, des tracteurs et des 6 serres, location des terres. Passage en bio dès l'installation. Début de l'activité pain.

2009

Arrivée d'une nouvelle associée dans le GAEC, Pascale Galle-Veillard. Achat d'une chambre froide et de la chaîne de tri pour les pommes de terre.

2011

Départ de Jérôme Collet pour des raisons familiales. Rachat des parts de Jérôme COLLET par le GAEC.

LA MAIN D'OEUVRE

2 UTH { Jérôme
Pascale

LE CHOIX DE LA BIO

“ Être en bio c'était passer à un projet concret. Cela faisait partie de notre projet de vie : travailler à plusieurs, faire du commerce local et agir suivant notre conscience environnementale et alimentaire. Pour moi, l'économie est aussi une façon de changer le monde. ”
Jérôme

L'ORGANISATION DU TRAVAIL

Nous travaillons 50 heures par semaine et prenons 2 semaines de vacances par an. Le rythme est soutenu et très différent entre les légumes et le pain. Deux journées par semaine sont consacrées au pain et elles commencent à 4h du matin. En maraîchage, le travail est saisonnier, avec une importante charge de travail au printemps-été et une période plus creuse en automne-hiver. Sur la ferme, Jérôme se dédie plus particulièrement au maraîchage et à la préparation de la cuisson du pain. Pascale, elle, travaille à la fabrication du pain et s'occupe aussi de la partie comptabilité/gestion et suivi de la clientèle. Le père de Jérôme aide aux livraisons et aux travaux agricoles mécanisés. Le GAEC fait également appel à la CUMA, pour une partie des travaux.





LE SYSTEME

Achats

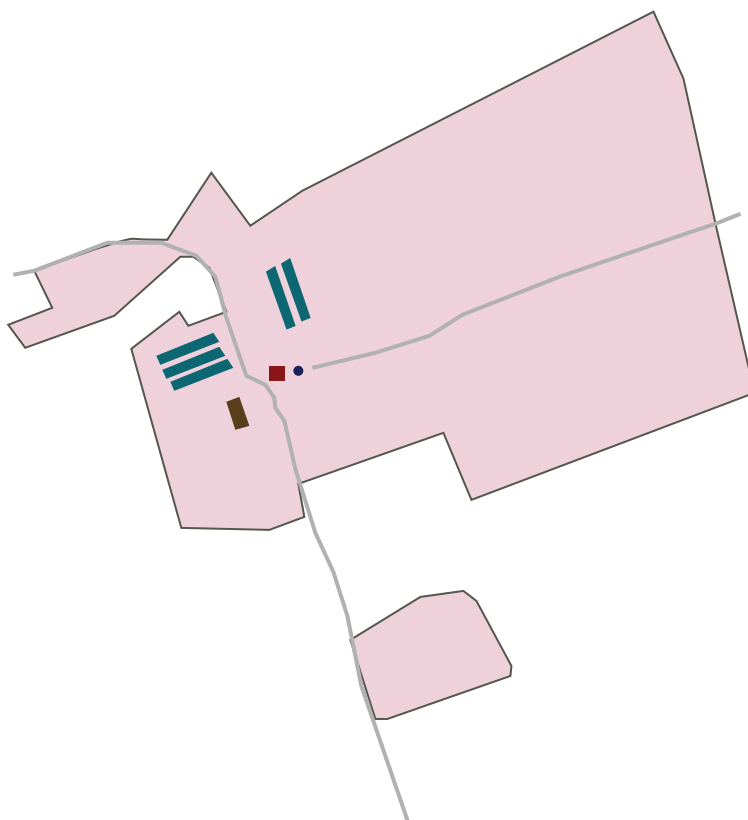
- Semences
- Plants (sauf le chou et les courges)
- Farine d'épeautre, de petit épeautre et ingrédients divers pour les pains spéciaux
- Filets anti-insectes et bâches de paillage
- Carburant
- Fumier

- 2 UTH
- 15 ha de SAU
- 2100 m² de serre (5 serres)
- 2,74 ha de plein champ et 70 ares de pommes de terre
- 3 ha de blé panifiable
- 8,43 ha de prairie de fauche et pâture (mis à disposition du GAEC Arc en Ciel)

Ventes

- 85 paniers par semaine pour 5 points de distribution
- Marché à la ferme le mardi soir
- Ferme auberge de Chauvigné
- Biocoop Biolune à Fougères
- Quelques épiceries fines

LE PARCELLAIRE



- Four à pain
- Ferme
- Abri
- Serres
- Routes

L'IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT

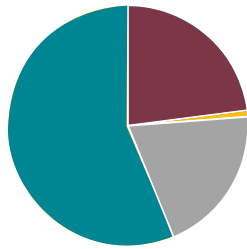
- Zéro pesticide
- Plantation de haies en 2007
- Préservation de la biodiversité
- Zéro OGM





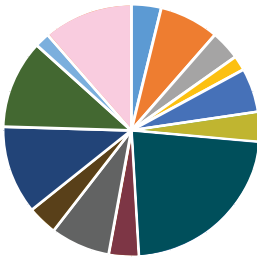
L'ASSOLEMENT

L'assolement général



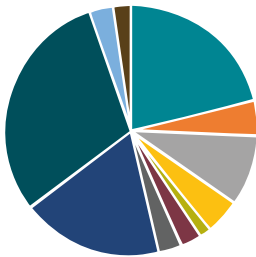
- Légumes de plein champ : 3,44 ha
- Légumes sous serres : 0,13 ha
- Céréales : 3 ha
- Prairies : 8,43 ha

L'assolement sous serre



- Aubergine : 0,5 ares
- Betterave rouge : 1 are
- Blette botte : 0,5 ares
- Basilic : 0,25 ares
- Concombre : 0,75 ares
- Oignon blanc botte : 0,5 ares
- Courgette : 3 ares
- Epinard : 0,5 ares
- Mâche : 1 are
- Poivron : 0,5 ares
- Pomme de terre : 1,5 ares
- Radis botte : 1,5 ares
- Salade : 0,25 ares
- Tomate : 1,5 ares

L'assolement plein champ



- Carotte de terre : 70 ares
- Céleri rave : 15 ares
- Chou : 30 ares
- Courge : 15 ares
- Fève : 5 ares
- Navet : 9 ares
- Panais : 10 ares
- Poireau : 60 ares
- Pomme de terre : 100 ares
- Radis blanc/noir : 10 ares
- Betterave rouge : 7,5 ares

Des courgettes (0,5 ares), des blettes (3 ares), des salades (3 ares), des radis en bottes (3 ares), des petits pois (1 are) et des haricots (1 are) sont aussi produits sur la ferme.

LES ROTATIONS

Rotations en plein champ

Sur la ferme il y a une certaine souplesse d'exploitation des terres en raison d'une importante surface disponible, la SAU est importante. Les sols de la ferme sont profonds, limono argileux parfois difficile à réchauffer avec une bonne réserve humique.



- Herbe : 3 ans
- Légumes (choux, carottes, salades puis radis) : 1 an
- Blé : 1 an
- Pomme de terre : 1 an

Rotations dans les serres : plus précises

- Légumes gourmands (tomates, courgettes, aubergines, concombres et poivrons)
- Légumes «moins exigeants» (carottes, pommes de terre, oignons et betteraves)
- Légumes peu gourmands (salades, mâche, épinards et radis)



Dans l'idéal il faudrait mettre en place ensuite un engrais vert.





LE PARCELLAIRE ET LE RÉSEAU HYDRAULIQUE

Les sols de la ferme ont une bonne réserve hydrique. Il n'y a donc pas beaucoup besoin d'irriguer. Un puit artésien de 25 mètres de profondeur est en place ainsi qu'un système de pompage (avec bassin tampon dans une ancienne fosse) pour assurer l'arrosage des serres.

LA FERTILISATION

Tous les deux ans dans les serres 500 kg de fumier sont apportés. Ponctuellement des apports d'amendement calcaïque (scories) sont réalisés.

LA GESTION DES RAVAGEURS ET DES MALADIES

Des voiles anti-insectes sont utilisés pour les carottes, choux, navets etc. Pour le taupin, le problème est important dans les pommes de terre. Les zones infectées sont identifiées et les pommes de terre n'y sont pas cultivées. Dans les serres, la lutte biologique est utilisée contre les pucerons. Les dégâts causés par les lapins et campagnols sont anecdotiques, on compose donc avec : "c'est la part du bio" nous dit Jérôme. Les concombres, qui posaient beaucoup de problèmes, ne sont plus cultivés ici. C'est Jérôme Collet qui reprendra ce légume qu'il maîtrise sur sa ferme.

Les rotations sont la base de la lutte contre les ravageurs et les maladies.

LES BÂTIMENTS ET LE MATÉRIEL

Le maraîchage

- Une chambre froide, lieu de stockage pour les légumes
- 5 serres achetées d'occasion
- 3 tracteurs utilisés (75CH à 4 roues motrices, 65 CH, 45CH)
- Matériel pour le travail du sol : rotobèche, vibroculteur, herse étrille, planteuse et ramasseuse de pommes de terre, bineuse et semoir 2 rangs, charrue, et chaîne de conditionnement de pommes de terre.



La boulangerie

- Grenier de stockage du blé
- Un hangar : le fournil
- Laboratoire, pétrin, 2 fours à pain dont un ambulante.

L'EFFICACITÉ ÉCONOMIQUE

EBE : 3 246,68€

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

Produit total de l'exploitation : 99 524,36€
Produit d'exploitation/UTH : 49 762,20€
Chiffre d'affaire : 84 300€ (2012)



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

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





LA VENTE DIRECTE

- Environ **85 paniers** sont produits par semaine (les paniers sont composés de légumes, de pain ainsi que d'œufs produits par une collègue).



Ils sont proposés en AMAP et livrés le mardi et le vendredi sur différents secteurs (Fougères, Saint-Etienne en Coglès, Saint-Brice en Coglès, Saint-Aubin du Cormier et Liffré).

- **La vente** des produits s'effectue aussi **à la ferme** le mardi de 17h à 20h : vente de légumes, pain et brioches, œufs, jus de pommes, cidre et confitures.

- **La ferme approvisionne** en légumes et en pain La Ferme Auberge de Chauvigné ainsi que la Biocoop de Fougères. Des petites épiceries prennent ponctuellement des produits pour approvisionner leurs magasins.

ZOOM sur l'activité PAIN

Plusieurs types de pains sont fabriqués :

- pains naturels et pains spéciaux
- pains blancs et pains demi-complets
- pain d'épeautre et pain de seigle/blé

Et depuis mars 2013 : la brioche!

Environ 25 sacs de 25 kg de farine arrivent à la ferme chaque mois. La farine d'épeautre et la farine blanche viennent de la Minoterie Ferard, moulin de Marigny à Saint-Germain en Coglès. Chaque semaine 150 kg de pain sont produits. Quatre fournées sont réalisées par semaine sur deux jours. Le pain au levain et la brioche sont cuits au feu de bois.

Au niveau des matières premières, le blé est produit sur la ferme et moulu au moulin de Rimou à Quincampoix.



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

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

