



Fruits et Malices  
Murielle LORANT

Martigné Ferchaud

Production fruitière, transformation

2015



## L'HISTORIQUE

2010

Achat de la ferme en tant que particulier (salariée dans le social depuis 10 ans et fille de paysan).

2011-2012

BPREA avec option arboriculture.

Mai 2013

Installation.

Novembre 2013

Plantation des arbres fruitiers et des petits fruits.

Septembre 2014

Installation de l'irrigation et rénovation de bâtiments.

## LA MAIN D'OEUVRE

1 UTH



Murielle

## LE CHOIX DE LA BIO

«Je n'ai pas pensé à produire autrement pour diverses raisons mais la principale c'est le respect de la nature».

Murielle

## LES BÂTIMENTS ET LE MATÉRIEL

En termes de bâtiment, il y a une écurie, un hangar et un grenier aménagé pour l'accueil des enfants sur les périodes de vacances.



La ferme est équipée d'un tracteur de 40 cv, d'une benne, de matériels de récolte, d'un pulvérisateur à main (pour les purins et les traitements de lutte), d'une désherbeuse auto-construite, d'un rota labour.

En projet : un atomiseur et un frigo pour la conservation des fruits.

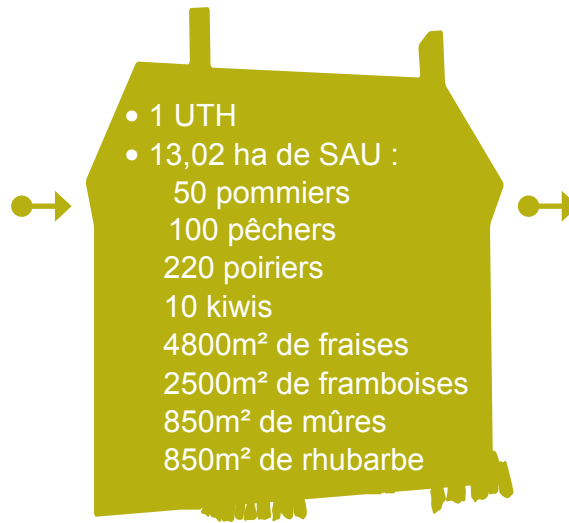




## LE SYSTEME

### Achats

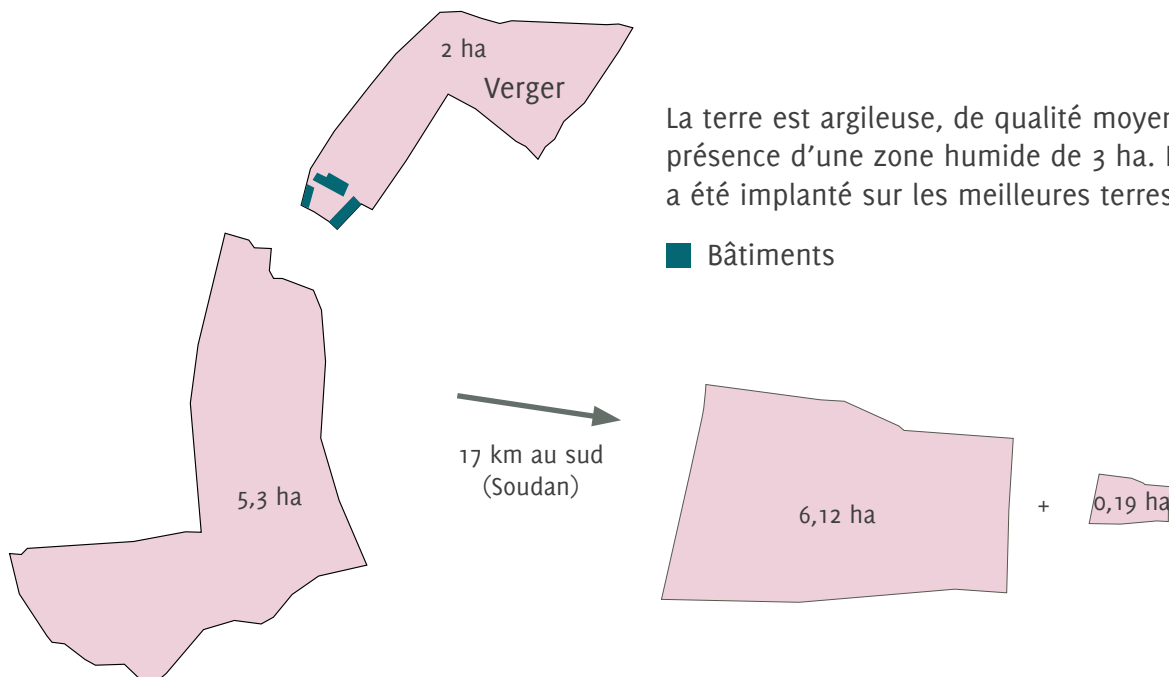
- Fraisiers
- Emballage (barquettes, pots)
- Bâches tissées en plastique
- Produits de lutte autorisés par le cahier des charges bio contre les limaces et les chenilles
- Semences de céréales
- Fumier
- Service entreprise agricole pour les travaux de culture



### Ventes

- Fraises, framboises, rhubarbe en libre cueillette
- Confitures via des magasins (Les fermiers de la baie à St Malo, boulangerie Olivier au Theil de Bretagne, La cave de la roche aux fées à Retiers, EARL des Chênes Rives à Soudan, magasin Aux Plaisirs Erablaisiens à Retiers)
- Fruits frais et confitures à l'AMAP du Blosne (Rennes)
- Céréales et paille
- Foin
- Accueil d'enfants pour les vacances
- En projet : mûres, vinaigre de framboise, poires, pommes et pêches

## LE PARCELLAIRE



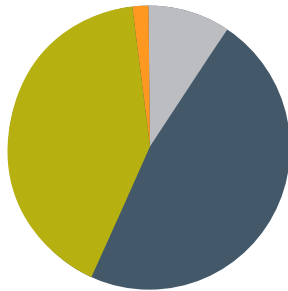
La terre est argileuse, de qualité moyenne avec présence d'une zone humide de 3 ha. Le verger a été implanté sur les meilleures terres.

## L'IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT

- Zéro pesticide
- Zéro OGM
- Conservation des haies et plantations prévues
- Travail avec la biodiversité (arbres, arbustes, plants potagers en permaculture)
- Vente locale
- Réutilisation des bâches tissées
- Peu d'impact sur l'eau, le sol et les insectes



## L'ASSOLEMENT



- Verger et petits fruits : 1,24 ha
- Orge : 6,11 ha
- Prairie : 5,48 ha
- Verger à cidre : 0,19 ha

SAU : 13,02 ha

Une prairie a été implantée en même temps que le semis de l'orge. Cela permet de faire une récolte d'herbe dès l'automne et donc de gagner 6 mois par rapport à une implantation plus classique d'orge.

## LES ROTATIONS



- Céréales : 3 ans
- Prairie : 2 ans

En bio, l'intégration des prairies dans les rotations est indispensable pour gérer l'enherbement et enrichir la terre car les herbicides et engrais chimiques de synthèse ne sont pas autorisés par le cahier des charges.

Pour les petits fruits, une rotation est également prévue. Les fraisières seront déplacés tous les 3 ou 4 ans et reviendront à la même place 6 ans plus tard. Rhubarbe, framboisiers et mûres seront déplacés tous les 8 à 10 ans.

## L'ACCUEIL

« Je souhaitais garder un lien avec le social et notre lieu de vie se prête à l'accueil. Il me fallait trouver aussi une solution financière afin de me créer un revenu pendant que le verger pousse tranquillement et entre en production.

J'ai donc créé un accueil d'enfants à la ferme. Je dispose d'un agrément loisir "accueil famille" délivré par la DCSP au service jeunesse et sport.

J'accueille des enfants 2 week-ends par mois et pendant les vacances scolaires. Je propose des animations autour de la ferme (nourrir la basse-cour, cueillir des plantes, cuisiner les fruits, sauter dans les bottes de foin...). Dans l'avenir, la fréquence d'accueil diminuera pour augmenter le temps consacré au verger qui sera en production.

J'ai également un projet de gîte à la ferme car la bâtisse si prête bien. »





## LE RÉSEAU HYDRAULIQUE

Un puits déjà existant au moment de l'achat de la ferme est utilisé pour irriguer tous les fruits en goutte à goutte.

## LA GESTION DES RAVAGEURS ET DES MALADIES

Différentes pulvérisations peuvent être réalisées sur les plantes :

- Du cuivre pour lutter contre les maladies cryptogamiques (champignons)
- Des purins de prêle, ortie et consoude sont appliqués pour fortifier les plantes face aux maladies cryptogamiques également
- De la valériane pour « réparer » les plantes en cas de grêle, orage, ou gèle
- De l'ail pour lutter contre les pucerons
- De la bouillie Nantaise (chaux et soufre) contre la cloque du pêcher

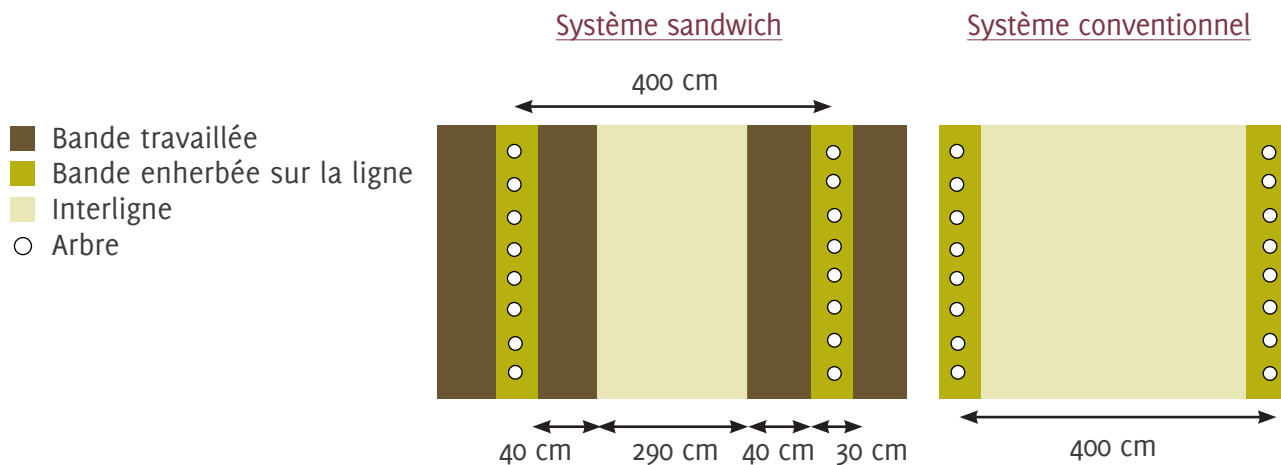
La biodiversité au sein du verger est volontairement riche. Elle permet d'attirer les insectes et donc de lutter contre les ravageurs. Des plantes comme les oignons et les poireaux dégagent du soufre qui est utile contre la cloque du pêcher. D'autres plantes aux odeurs fortes comme la tanaïs permettent d'éviter que les insectes se posent sur les arbres.

Contre les mulots, des animaux seront introduits pour limiter leur propagation. Le travail régulier du sol permet aussi de détruire leurs galeries.

**Avant tout, la lutte contre les maladies passe par une bonne tenue du verger en évitant notamment les stress hydriques et l'enherbement.**

## L'ENHERBEMENT DU VERGER

Pour que les arbres puissent grandir plus vite et entrer plus rapidement en production il est important de désherber. En agriculture biologique, le désherbage est forcément mécanique puisque le chimique est interdit. Le long des lignes d'arbres, le passage d'une désherbeuse auto-construite permet de détruire l'herbe. A cela s'ajoute un paillage de feutre sur la couronne pour priver l'herbe de lumière sur le rang. Ce système est appelé « système sandwich ». Il est simple à mettre en œuvre et efficace. Il consiste à désherber le long de la ligne, le paillage étant un plus que j'ai mis en place. Les arbres grandissent ainsi 1,5 fois plus vite que s'ils avaient de l'herbe à leurs pieds.



## LA FERTILISATION

9T de fumier en provenance d'une autre ferme bio sont épandus sur le verger. Du fumier sera aussi apporté sur les céréales.

Une coupe d'herbe fraîche est laissée sur les prairies.



## LA TRANSFORMATION

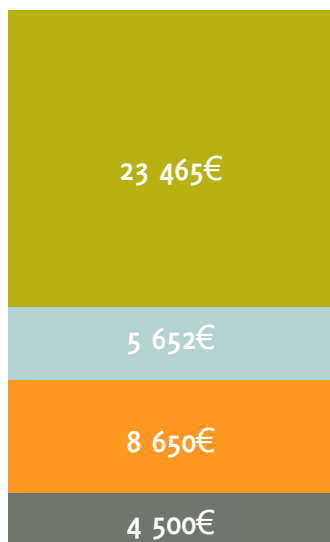
La transformation des fruits en confiture est réalisée à la ferme par Murielle. Un laboratoire de transformation est en cours d'aménagement. Il est actuellement équipé d'une bassine de cuivre, de gaz, d'un plan de travail et d'un épépineur pour les framboises.

Les différents confitures produites : fraise, framboise, rhubarbe-citron, pêche de vigne, pomme-cannelle, prune, nèfle, églantier, mûre.

En 2014, 350 kg de fruits ont été transformés, ce qui représente 20 jours de travail et un chiffre d'affaire de 2500€. L'objectif à terme est d'atteindre 10 000€ de chiffre d'affaire.

## L'EFFICACITÉ ÉCONOMIQUE (Prévisionnelle)

### Marges brutes



Le projet d'installation a été réfléchi sur 5 années (2013 à 2018). En année 5, il y aura l'emploi de 1 à 2 saisonniers, en temps partiel sur 3 mois pour la récolte des fruits.

- Végétal : fruits frais et transformés, céréales
- Gîte
- Accueil enfants
- Aides PAC

Charges de structure prévisionnelles 2018 : 24 530€  
EBE prévisionnel 2018 : 18 287€

Les aides PAC ne représentent que 10% du chiffre d'affaire ce qui contribue à consolider la ferme et à la rendre moins sensible aux changements de politiques.



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