



Saveurs et Couleurs
Béatrice et Jean-Paul HIGNET

La Chapelle-Bouëxic

Arboriculture, petits fruits et
transformation, maraîchage
et cultures

2015



L'HISTORIQUE

1992, 1994, 1995

1997

1999

2000

2001

2002

2010

2014

Plantation des vergers de pommiers.

Démarrage de la conversion des terres à l'agriculture biologique sur 8 ha.

Plantations de petits fruits et rhubarbe. Installation de Béatrice avec activité volailles et miel + Jean-Paul à mi-temps.

Début de l'activité de vacances à la ferme : séjours en roulotte. Construction d'un bâtiment de 300 m². Achat d'un pasteurisateur, démarrage de l'activité de prestation pressage de jus.

Arrêt de l'activité volailles.

Démarrage de l'activité production de plants de pomme de terre avec Payzons Ferme.

Construction magasin + salle d'accueil + bâtiment photovoltaïque + rénovation salle de transformation.

Reprise de 19 ha de terres.

LA MAIN D'OEUVRE

2,70 UTH

Béatrice (chef d'exploitation)

Jean-Paul (conjoint collaborateur)

2 salariés à plein temps (septembre à décembre)

1 salarié à temps partiel pendant l'année (15h/semaine)

LE CHOIX DE LA BIO

«Nous avons choisi l'agriculture biologique dès l'installation d'abord pour des questions de préservation de notre santé et celle de nos clients. Nous souhaitons également participer à l'amélioration et à la protection de l'environnement. Nos objectifs sur la ferme sont divers : maintenir un système diversifié, développer la vente directe afin de vendre au plus près de chez nous, garder un esprit collectif tant dans la production que dans la commercialisation. Garder des conditions de travail décentes».

Béatrice et Jean-Paul

L'ORGANISATION DU TRAVAIL

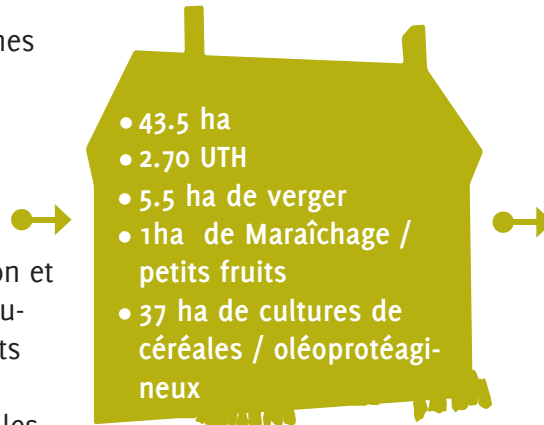
Les pics de travaux ont lieu lors de la période de récolte et de pressage du jus de pomme, avec l'ouverture au pressage pour les particuliers, de septembre à décembre. Les mois de janvier et février sont les mois les plus calmes.



LE SYSTEME

Achats

- Semences et plants de légumes (pomme de terre, fraisiers, tomates...)
- Une partie des semences de céréales / protéagineux
- Compost 100 à 200 T
- Matériel pour la transformation et la vente directe : bouteilles, bouchons, cartons, barquettes, filets pour les pommes de terre...
- Échange paille / fumier avec les éleveurs voisins



Ventes

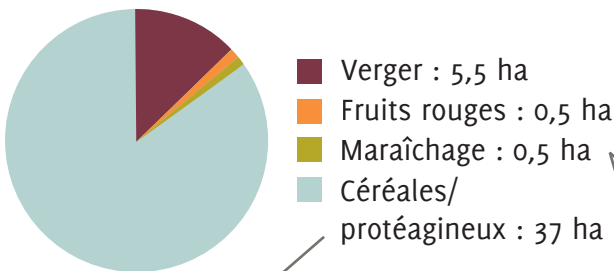
- 25 paniers hebdomadaires paniers de Hyroko
- Légumes et petits fruits dans les 150 paniers hebdomadaires via le Goût d'ici (4-5€ de moyenne par panier)
- 5 à 15 T de pomme de terre via Payzons Ferme
- Vente de céréales au Greniers Bio d'Armorique + éleveurs voisins
- 10 000 bouteilles de jus de pommes + 6 000 bouteilles de cidre aux magasins spécialisés et en vente à la ferme.

LE PARCELLAIRE

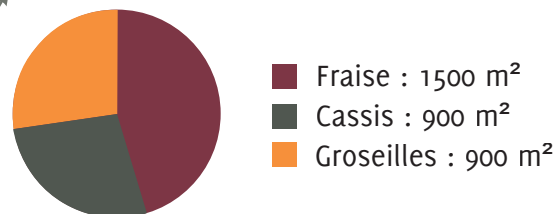
Sur la terre, il existe différents types de terre en fonction du sous-sol : terres précoces de faible profondeur sur schiste ardoisier, terres moins précoces, plus froides sur schiste pourpre de Pont-Réan, terres froides sur Grès avec présence de cailloux. Enfin des terres sableuses de carrière. Le potentiel global des sols est moyen.

L'ASSOLEMENT

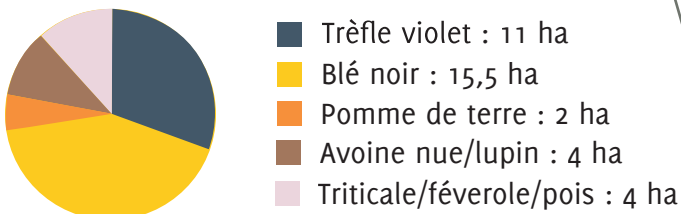
L'assolement général



L'assolement des petits fruits



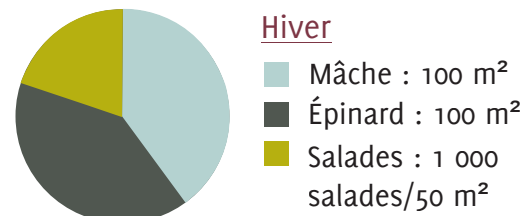
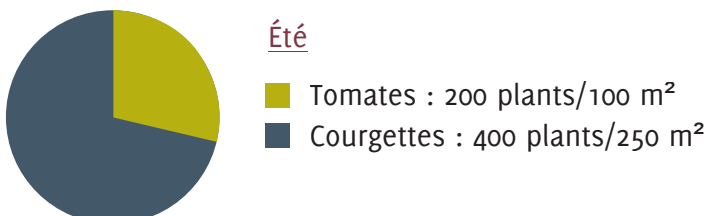
L'assolement des céréales



L'assolement légumes de plein champ



L'assolement sous serres (300 m²)





LES ROTATIONS

Rotation des cultures



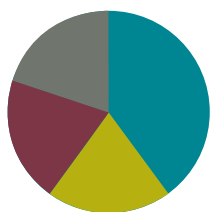
- Tête de rotation : trèfle violet ou sarrasin ou chanvre ou pomme de terre
- Céréales en pur : blé ou avoine nue
- Mélange triticale/févérole/pois d'hiver ou mélange avoine nue/lupin de printemps
- Sarrasin avec trèfle violet sous couvert

En culture, on commence par des cultures en tête de rotation étouffantes pour lutter contre les adventices comme le sarrasin, le chanvre, le trèfle violet ou par la pomme de terre fréquemment binée. Ensuite vient une céréale plus sensible aux adventices mais plus rémunératrice comme le blé ou l'avoine nue.

Un mélange céréalier d'hiver ou de printemps arrive l'année suivante, il permet de lutter contre les adventices par étouffement et d'introduire une légumineuse en mélange.

Enfin on peut finir par un sarrasin dans lequel on implantera le trèfle violet sous couvert.

Rotation des légumes de plein champ



- Fraisiers : 2 ans
- Poireau : 1 an
- Potimarron : 1 an
- Betterave rouge : 1 an

LES BÂTIMENTS ET LE MATÉRIEL

- 300 m² de bâtiment de stockage matériel + 300 m² de bâtiment de transformation, magasin à la ferme, salle d'accueil de groupe. Ses bâtiments possèdent des panneaux photovoltaïques.
- 2 tracteurs de 100 CV et 55 CV.
- Outil à dents type cultivateur.
- Combiné herse rotative-semoir céréales.
- 2 broyeurs pour entretien des vergers + 1 broyeur « satellite » escamotable pour désherber autour des arbres.
- Pour la pomme de terre : bineuse, herse étrille. Trieur déterreur + calibreur + table de tri, conditionnement palox ou big bag.
- Pour la transformation : pressoir à paquets (1 T/h) et un pressoir à bandes (2 T/h), des cuves inox, 1 pasteurisateur, 2 tireuses à jus manuelles.
- Matériel en commun : la ferme se sert du matériel en CUMA locale : semoir pour couverts végétaux / broyeur d'accotement / fissurateur / houe rotative.
- Travaux par tiers : la plantation des pommes de terre ainsi que l'arrachage se fait par une entreprise de travaux agricoles.

LE RÉSEAU HYDRAULIQUE

Un forage à 70 m, d'un débit de 3 m³ / h a été construit pour l'arrosage des légumes de serre (tomates et courgettes notamment).

Une mare de récupération des eaux de toitures sert d'appoint notamment pour arroser les pommes de terre en années difficiles (Seulement utilisée 2 années en 15 ans)



LA GESTION DES RAVAGEURS ET DES MALADIES

En verger, il y a recours à la bouillie bordelaise et au soufre contre le chancre et la tavelure du pommier. Des pulvérisations de *Bacillus Thuringiensis* contre la carpocapse du pommier sont également possibles ponctuellement.

Sous serres de la bouillie bordelaise contre le mildiou de la tomate est parfois utilisée ainsi que du purin d'ortie pour renforcer la vigueur des plants.

LA COMMERCIALISATION

Légumes et petits fruits : à la ferme / via les paniers « Hyroko », les paniers du « Goût d'ici ».

Pomme de terre : à Payzons ferme pour les plants. En vente directe pour les pommes de terre de consommation et aussi via le GIE Manger Bio 35.

Céréales / oléoprotéagineux : vente aux Greniers Bio d'Armorique / vente à des éleveurs voisins.

LES PROJETS A VENIR

Monter un bâtiment mixte photovoltaïque et thermique pour alimenter un séchoir caillebotis à grains et fourrages (sarrasin, maïs, chanvre, trèfle violet...).

L'IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT

- Zéro pesticide de synthèse
- Zéro OGM
- 5 ruches
- Plantation de 3 km de haie depuis l'installation

