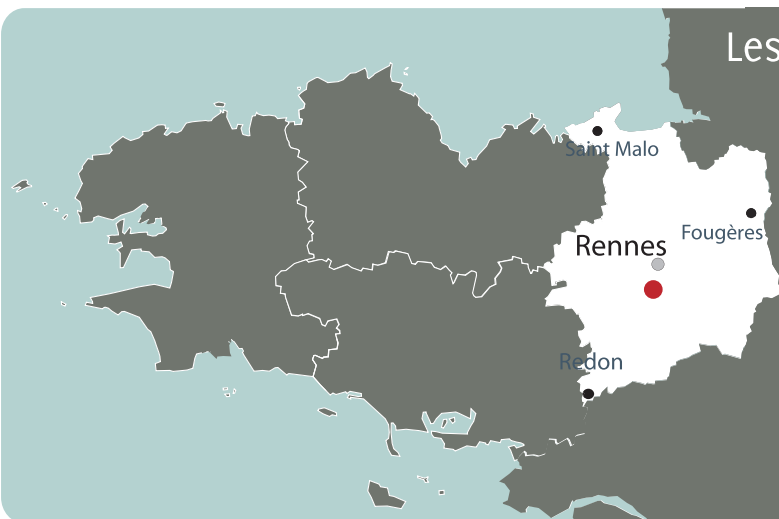


Les Fermobioscopes d'Agrobio 35



La Ferme du Bout du Chemin
Laillé

Production de volailles

2015



L'HISTORIQUE

Juin 2009

Décembre 2009

Janvier à juin 2009

Juillet 2010

2011

2014

Juillet 2014

Septembre 2015

Obtention du BPREA, Françoise est non issue du milieu agricole.

Installation sur 5 ha. 3 ha avaient été mis en réserve par la SAFER et le Conseil Général un an auparavant. Les terres sont certifiées en bio.

Construction de 6 poulaillers de 30 m².

Achat de 5 ha en friche qui sont convertis en bio. Le parcours nécessite 6 mois de conversion.

Embauche d'un salarié 12h par semaine.

Augmentation du temps salarié à 23 heures par semaine.

Achat de 10 ha.

Démarrage de l'atelier pouleuse

LA MAIN D'OEUVRE

1,65 UTH



Françoise
Nathalie

LE CHOIX DE LA BIO

«Je veux produire un aliment sain, bon à manger et être fière de ce que je fais. Je veux avoir des animaux en bonne santé qui vivent dehors la plupart du temps. Pour moi cela passe forcément par l'agriculture bio».

Françoise

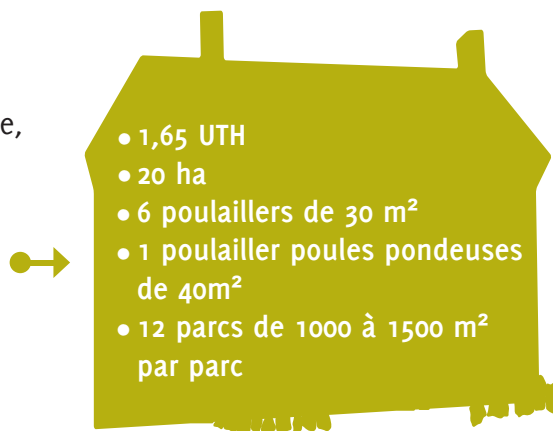




LE SYSTEME

Achats

- 1 T de semences bio (triticale, pois, prairie, maïs)
- 25 T de mélange céréalier
- 25 T d'aliment croissance
- 10 T d'aliment démarrage
- Poussins de 1 jour
- Boisson fermentée



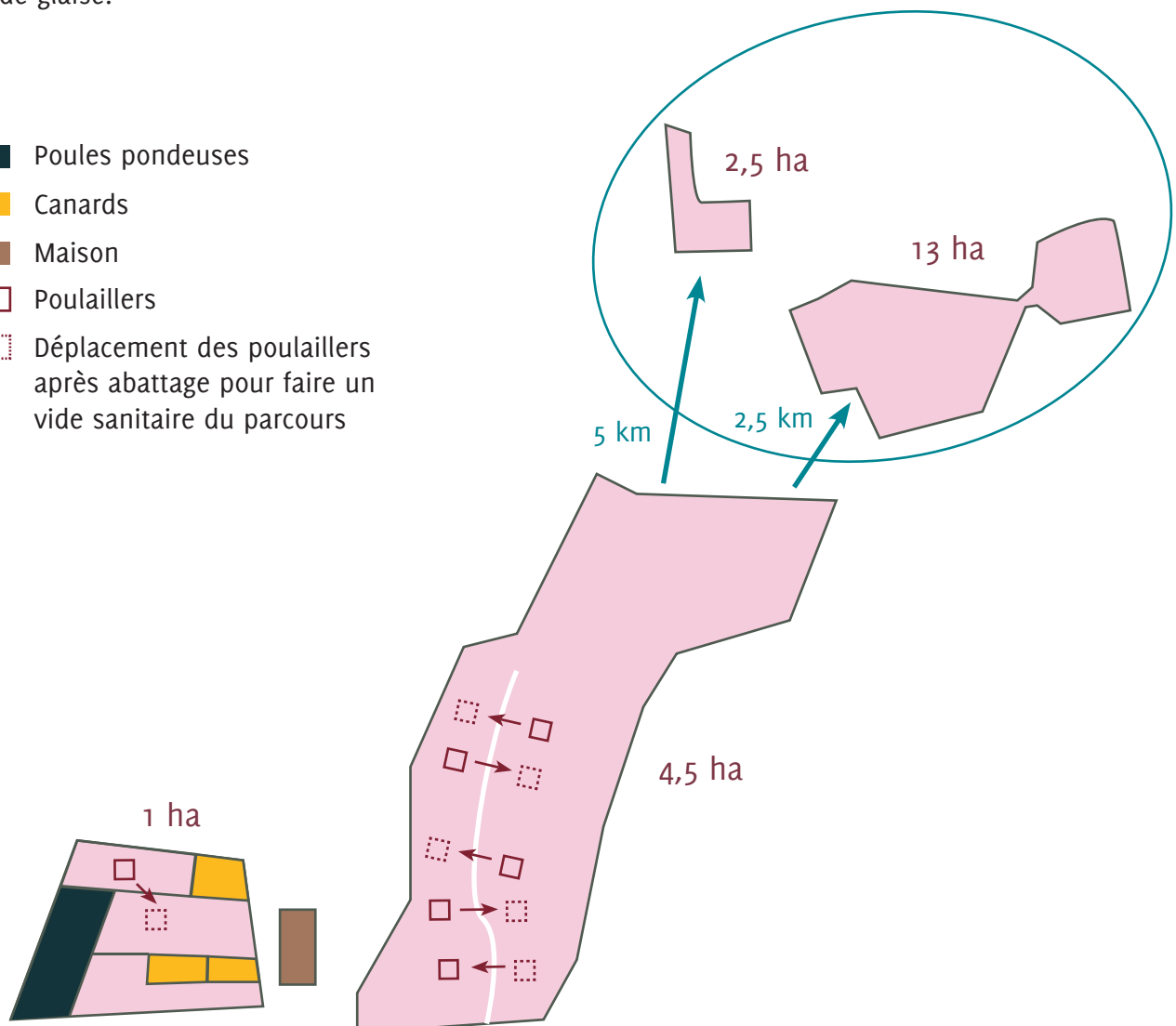
Ventes

- Herbe sur pied
- 4000 poulets démarrés (6 semaines d'âge)
- 500 pintades démarrées (6 semaines d'âge)
- 4000 poulets prêts à cuire
- 500 pintades prêtes à cuire
- 300 canards prêts à cuire
- 80 dindes prêtes à cuire
- 3600 douzaines d'œufs

LE PARCELLAIRE

La terre est argileuse et séchante. La qualité est médiocre avec présence de beaucoup de cailloux, de tuf et de glaise.

- Poules pondeuses
- Canards
- Maison
- Poulaillers
- Déplacement des poulaillers après abattage pour faire un vide sanitaire du parcours





L'ASSOLEMENT



- Triticale-pois : 4 ha
- Prairies : 7 ha
- Maïs : 3 ha
- Zone humide : 0,5 ha
- Jachère : 1 ha
- Poulailleurs et parcours : 3,5 ha
- Bosquet : 1 ha

LES ROTATIONS



- Triticale-pois : 2 ans
- Couvert radis-phacélie
- Blé noir
- Triticale-pois : 2 ans
- Prairie : 3 ans
- Maïs

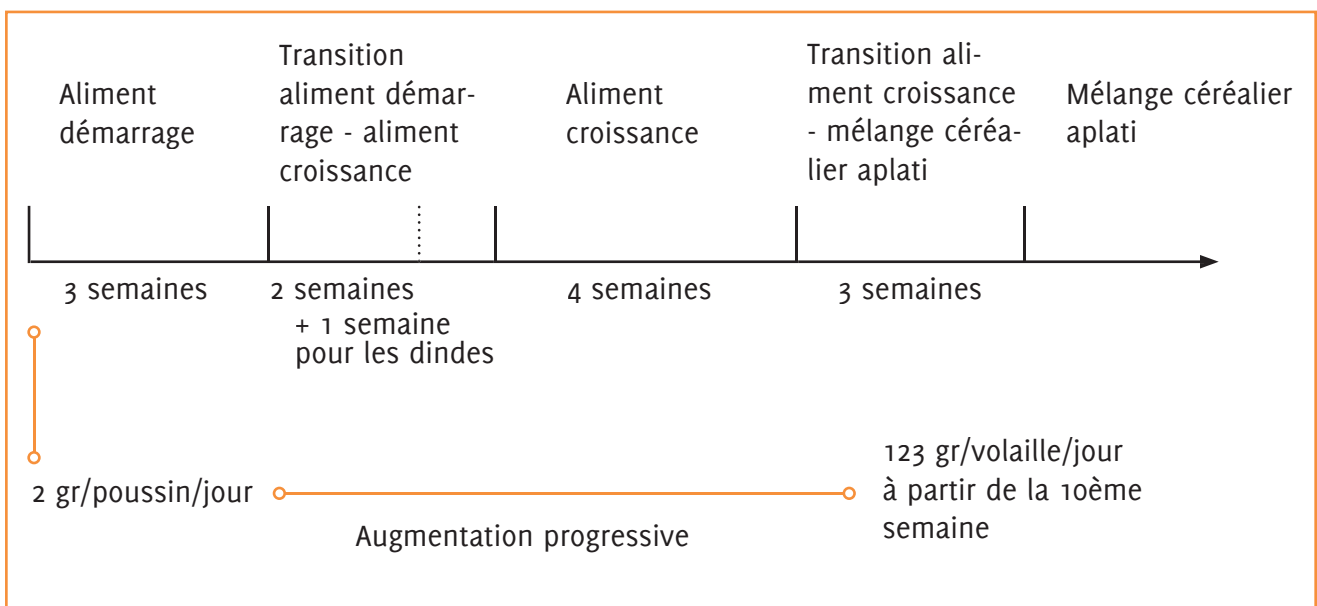
Le mélange triticale-pois apporte un bon équilibre entre calories et protéines. Il ne coûte pas très cher et offre de bons rendements (35 à 40 qx/ha).
Un couvert radis - phacélie est mis en place en hiver pour éviter l'érosion et le lessivage.

L'ALIMENTATION

L'aliment démarrage (triticale, maïs, soja, pois, féverole) est plus chargé en protéines. Il est distribué pendant 3 semaines.

Une transition avec l'aliment croissance est effectuée pendant 15 jours. Cette transition est allongée d'une semaine pour les dindes car elles sont plus sujettes au stress.

Le mélange céréalier est donné à partir de la 9^{ème} semaine en transition avec l'aliment croissance (50% de chaque). A partir de la 12^{ème}, les volailles sont nourries en totalité avec le mélange céréalier de la ferme. Il est distribué aplati pour une meilleure assimilation par les animaux. L'aplatissage est réalisé toutes les 3 semaines par un prestataire de service.





LES PARCOURS

Les parcours ont un vide sanitaire de 6 mois. Ils ne sont jamais ressemés car il faut compter 1 an pour que l'implantation se fasse bien. La végétation repousse donc toute seule. Les clôtures sont mobiles.

L'ÉLEVAGE

Toutes les 3 ou 4 semaines, une nouvelle bande de 800 poulets et pintades arrive. Les poussins sont achetés en Loire-Atlantique. La première nuit, la lumière reste allumée pour que les poussins puissent trouver facilement l'eau et la nourriture. Ils bénéficient de chauffage les cinq premières semaines. La moitié des poussins sera vendue en « poulets et pintades démarrés » 6 semaines plus tard.

Les 400 volailles restantes sont élevées ensemble et ont accès au parcours extérieur vers 5-6 semaines d'âge.

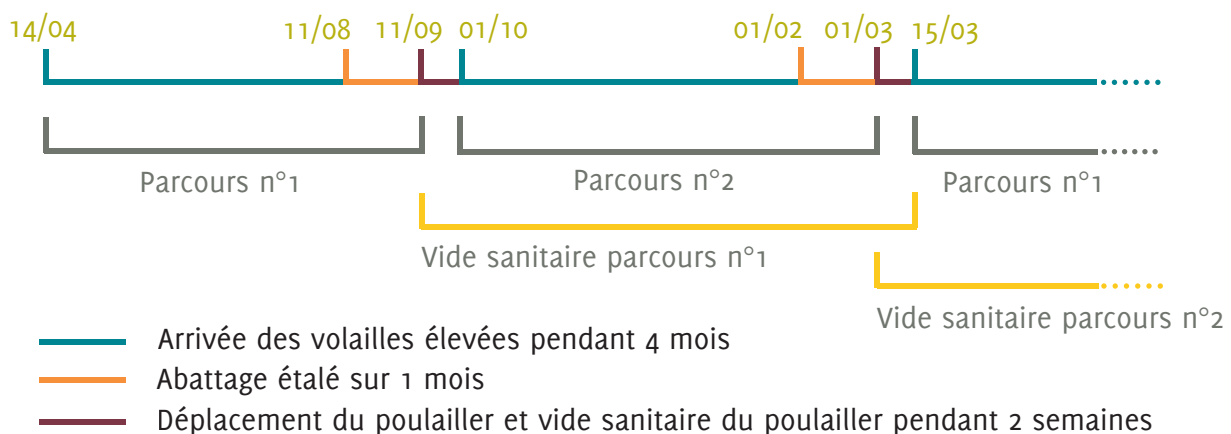
L'abattage a lieu à partir du 120ème jour, ce qui est au-delà des règles du règlement bio. L'objectif est d'obtenir une viande plus ferme.

Une fois par an, une bande de 700 poulets, pintades et dindes est réceptionnée. Les dindes prenant plus de place, cette bande est plus petite que les autres. La moitié est vendue à 6 semaines en volaille démarrée. Les 270 poulets et pintades restants sont abattus en septembre, ce qui permet de laisser la place aux 80 dindes restantes pour continuer leur croissance jusqu'à la fin de l'année pour les fêtes. Elles sont abattues vers 6-7 mois.

Les canards sont 50 par bande. Les bandes sont renouvelées tous les 2 mois. Ils sont gérés dans des bâtiments qui leurs sont dédiés. Ils sont abattus entre 12 et 16 semaines.

Les poulaillers sont ouverts tous les jours et refermés tous les soirs (18h00 en hiver, 22h30 en été) pour se protéger des prédateurs.

Exemple d'utilisation d'un poulailler et de son parcours

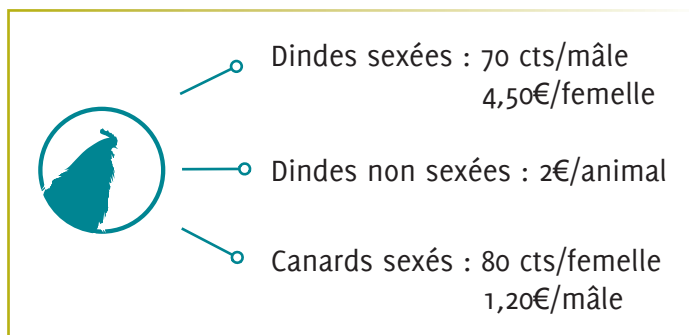


Les volailles entrent dans les 6 poulaillers à 1 mois d'intervalle. Après abattage les poulaillers ont un vide sanitaire de 15 jours et le parcours de 6 mois environ



LE SEXAGE

Le sexage consiste à choisir le sexe des animaux qui arrivent sur la ferme pour y être élevés. Les dindes sont sexées : ce sont uniquement des femelles qui arrivent sur la ferme car elles sont plus grosses et c'est ce que demandent les consommateurs. Les canards le sont également car ils sont uniquement vendus sexés. Poulets, pintades ne sont pas achetés sexés (mâles et femelles sont mélangés).



SANITAIRE

Une boisson fermentée est ajoutée à l'eau toutes les semaines pour l'acidifier et apporter des bactéries lactiques. Ces bactéries vont coloniser les canalisations d'eau et la flore digestive des volailles et éviter ainsi le développement des bactéries pathogènes.

Des huiles essentielles sont utilisées en les diluant dans de la gnôle et de l'eau puis en les vaporisant sur les volailles :

- Menthe, lavande, thym : pour assainir l'atmosphère
- Lavande, menthe, géranium : contre les parasites
- Thym, eucalyptus, ravintsara : contre la toux
- Origan, girofle, cannelle : contre l'histomonose des dindes

LES BÂTIMENTS ET LE MATÉRIEL

La ferme est équipée d'un tracteur 2 roues motrices de 65 cv, un girobroyeur, 4 silos sur pied, 3 cellules de stockage, une vis à grain, un ventilateur.

Le travail des champs est fait par la CUMA.

LE TEMPS DE TRAVAIL

Françoise travaille 45 heures par semaine dont 25 heures réparties entre l'abattage, la vente et la livraison. Elle prend 3 semaines de vacances par an et 1 week-end par mois (remplacement par la salariée).

L'IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT

- Zéro pesticide
- Zéro OGM
- Vente de la production dans un rayon de 30 km et optimisation des trajets
- Plantation de 20 arbres fruitiers par an dans les parcours



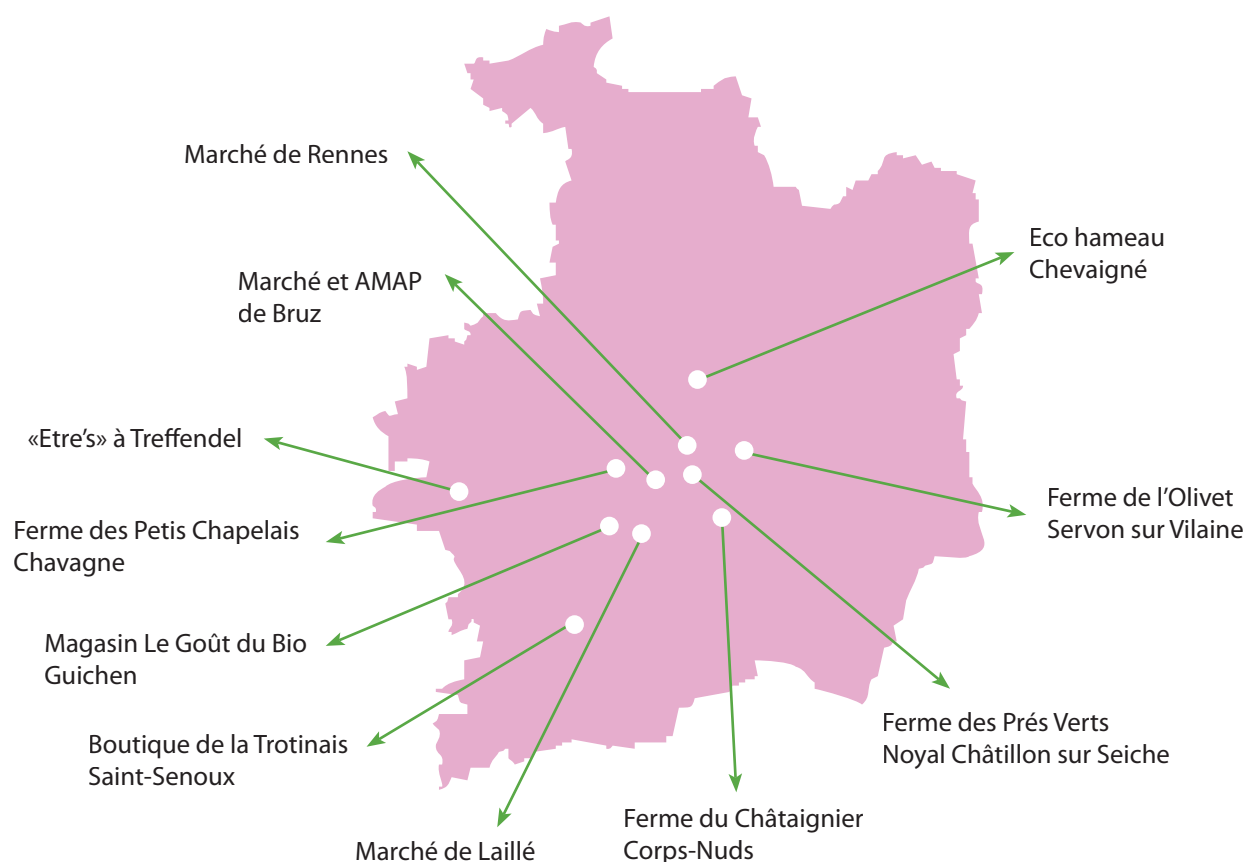
LA VENTE DIRECTE

Les volailles sont mises en cage les lundis et les mercredis soir à la tombée de la nuit (18h l'hiver, 22h30 l'été).

L'abattage se fait à l'abattoir de Louvigné de Bais (32 km) qui est certifié en bio. Pour optimiser les déplacements, des livraisons de volailles ont lieu en même temps.

Tout est vendu en circuits courts et vente directe :

- Marchés de Bruz, Rennes et Laillé
- Dépôts vente dans des fermes : Ferme de l'Olivet à Servon sur vilaine, Ferme des prés verts à Noyal Châtillon sur Seiche, Ferme du châtaigner à Corps Nuds, ferme des petits chapelais à Chavagne.
- Sites internet « Le panier des prés » et « Le panier des champs »
- Eco hameau de Chevaigné (1 fois par mois)
- Restaurateurs (ponctuel)
- Magasin « Le goût du bio » à Guichen
- Boutique de la Trotinais à St Senoux
- AMAP de Bruz
- «Etre's» (groupement de consommateurs) à Tréffendel



Des rillettes et terrines sont faites occasionnellement par l'ESAT de Carentoir.