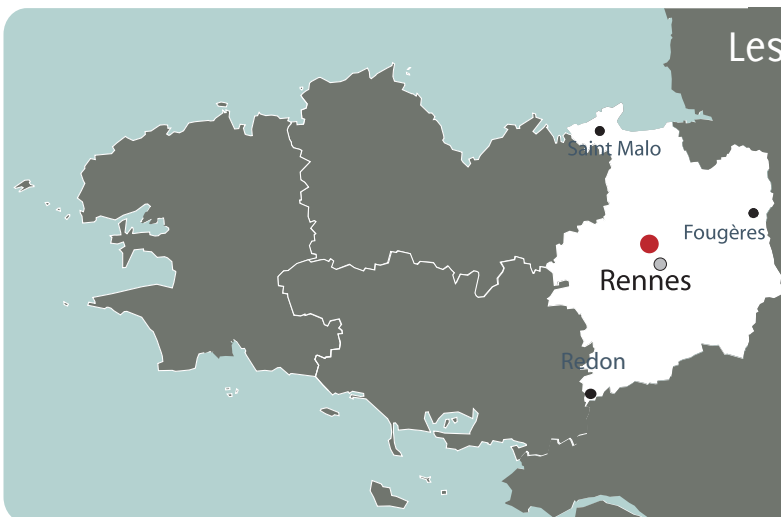


## Les Fermobioscopies d'Agrobio 35



Ferme Les Jardins du Breil  
Rennes

Production maraîchère  
Vente directe

2017



## L'HISTORIQUE

- 1996 Création du Jardin et début de la conversion à l'agriculture biologique.
- 1997 Début de la production maraîchère.
- 1999 Certification bio de l'exploitation.
- 2006 Adhésion au réseau Cocagne.
- 2014 Reprise des jardins du Breil par Espace Emploi de Pacé.

## LES OBJECTIFS DE LA STRUCTURE

- Proposer un accompagnement adapté à des demandeurs d'emploi.
- Produire des légumes sur 3Ha de SAU et les valoriser au travers d'un réseau de consommateurs adhérents.
- Travailler en collaboration avec le secteur professionnel local.
- Accueillir le public pour des visites et des rencontres sur l'exploitation agricole.

## LE PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

L'association assure aux personnes qu'elle embauche un accompagnement personnalisé, un parcours professionnel fondé sur une expérience de travail avec un apprentissage en situation de production. Dans la pratique les ouvriers maraîchers participent à l'ensemble des tâches de l'exploitation aussi bien au niveau de la production que de la vente des produits.

## LE CHOIX DE LA BIO

«Le côté environnement bien sûr, mais aussi parce que pour nous l'agriculture biologique prend en compte le volet humain. Cette forme d'agriculture correspond aussi à notre vision du travail et à notre démarche d'insertion de travailleurs dans le milieu professionnel. »



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



## LA MAIN D'OEUVRE

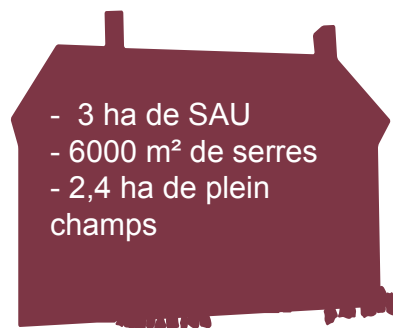
17 UTH

Une équipe d'environ 17 ouvriers maraîchers (en contrats aidés), en difficulté d'insertion sociale et professionnelle qui cultivent les 3Ha de SAU.  
 Deux encadrants maraîchers techniques qui gèrent la mise en œuvre du plan de culture et les conditions favorables à l'apprentissage de chacun des ouvriers maraîchers.  
 Un animateur réseau et accompagnateur socioprofessionnel aidant à amener les ouvriers maraîchers à plus d'autonomie afin de leur permettre un nouveau départ dans la vie professionnelle comme dans la vie personnelle.  
 L'appui de l'espace emploi pour la partie administrative.

## LE SYSTEME

### Achats

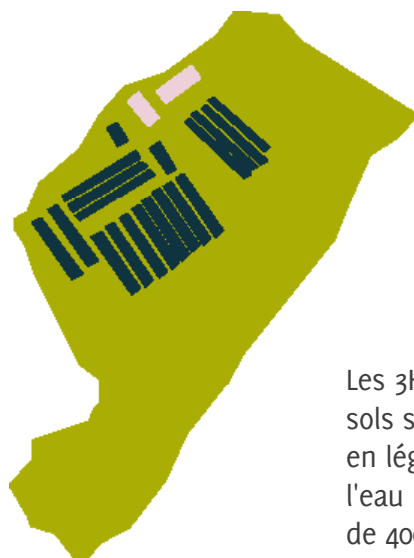
- Semences et plants
- Compost de déchets verts (14T)
- Fumier de bovins bio (25T)
- Terreau
- Bâches de paillage
- Voiles anti-insecte
- Voiles de forçage
- Auxiliaires de culture



### Ventes

- 250 paniers de légumes hebdomadaires
- Vente sur le marché de Pacé
- Mise en vente dans un magasin de producteurs (Brin d'Herbe)
- Vente en restauration collective (via Manger Bio 35)

## LE PARCELLAIRE



- Bâtiments
- Parcelle
- Serres

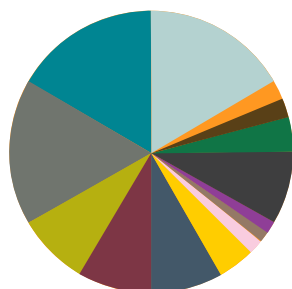
Les 3Ha sont d'un seul tenant autour de la ferme. Les sols sont argilo-limoneux et profonds. Les parcelles sont en légère pente exposées vers le Sud. Pour l'irrigation, l'eau provient d'un puits et est conservée dans un bassin de 400 m<sup>2</sup>.





## L'ASSOLEMENT

### L'assolement en plein champ

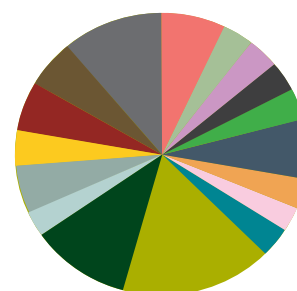


<span style="color: #008080;">■</span> Pommes de terre : 4 000 m <sup>2</sup>	<span style="color: #808080;">■</span> Maïs doux : 300 m <sup>2</sup>
<span style="color: #808080;">■</span> Choux : 4 000 m <sup>2</sup>	<span style="color: #800080;">■</span> Courgettes : 300 m <sup>2</sup>
<span style="color: #90EE90;">■</span> Courges : 2 000 m <sup>2</sup>	<span style="color: #404040;">■</span> Carottes : 2 000 m <sup>2</sup>
<span style="color: #800000;">■</span> Poireaux : 2 000 m <sup>2</sup>	<span style="color: #008000;">■</span> Betteraves : 1 000 m <sup>2</sup>
<span style="color: #4682B4;">■</span> Oignons : 2 000 m <sup>2</sup>	<span style="color: #654321;">■</span> Céleri : 500 m <sup>2</sup>
<span style="color: #FFD700;">■</span> Salades : 1 000 m <sup>2</sup>	<span style="color: #FF8C00;">■</span> Radis, rutabaga, navets : 500 m <sup>2</sup>
<span style="color: #FFB6C1;">■</span> Haricots, fèves, petits pois : 400 m <sup>2</sup>	<span style="color: #ADD8E6;">■</span> Herbes et engrais verts : 4 000 m <sup>2</sup>

### L'assolement sous serre

<span style="color: #808080;">■</span> Tomates : 800 m <sup>2</sup>
<span style="color: #654321;">■</span> Poivrons, piments : 400 m <sup>2</sup>
<span style="color: #8B0000;">■</span> Courgettes : 400 m <sup>2</sup>
<span style="color: #FFD700;">■</span> Aubergines : 300 m <sup>2</sup>
<span style="color: #ADD8E6;">■</span> Concombres : 400 m <sup>2</sup>
<span style="color: #ADD8E6;">■</span> Haricots : 200 m <sup>2</sup>
<span style="color: #006400;">■</span> Epinards : 800 m <sup>2</sup>
<span style="color: #90EE90;">■</span> Mâche : 1 200 m <sup>2</sup>
<span style="color: #008080;">■</span> Blettes : 250 m <sup>2</sup>

<span style="color: #FFB6C1;">■</span> Navets : 200 m <sup>2</sup>
<span style="color: #FF8C00;">■</span> Radis : 250 m <sup>2</sup>
<span style="color: #4682B4;">■</span> Pommes de terre : 500 m <sup>2</sup>
<span style="color: #008000;">■</span> Betteraves : 250 m <sup>2</sup>
<span style="color: #404040;">■</span> Oignons : 250 m <sup>2</sup>
<span style="color: #DDA0DD;">■</span> Fèves : 250 m <sup>2</sup>
<span style="color: #90EE90;">■</span> Pois mange tout : 250 m <sup>2</sup>
<span style="color: #FF0000;">■</span> Carottes : 500 m <sup>2</sup>



## LES ROTATIONS



<span style="color: #800000;">■</span> Herbes et engrais verts
<span style="color: #90EE90;">■</span> Choux
<span style="color: #008080;">■</span> Carottes, betteraves et céleri
<span style="color: #404040;">■</span> Pommes de terre
<span style="color: #FF8C00;">■</span> Haricots, fèves, petits pois, maïs doux, courgettes, salades, radis, rutabaga, navets et oignons
<span style="color: #ADD8E6;">■</span> Courges et poireaux

Sur l'exploitation on distingue 6 blocs d'environ 4 000 m<sup>2</sup> chacun. La rotation permet de limiter le salissement des cultures et de travailler en cohérence avec le sol.

Au niveau des serres, on distingue deux types de serres, 10 tunnels sont utilisés de octobre à mai-juin pour les primeurs (oignons, carottes, pommes de terres navets, betteraves et haricots). Les autres serres (7 tunnels) sont utilisées pour les fruits d'été (tomates, aubergines, concombres, poivrons, courgettes), pendant l'hiver ces tunnels sont utilisés pour la mâche, la salade et le mesclun.





## L'IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT

- Zéro pesticide
- Zéro OGM
- Entretien et rénovation des haies (environ 400 m de haies)

## LA GESTION DES RAVAGEURS ET DES MALADIES

Pour lutter contre les insectes, des voiles sont installées sur certains légumes. Pour lutter contre les ravageurs, la lutte biologique est mise en place (des prédateurs naturels aux ravageurs sont introduits dans les serres). Les rotations permettent de limiter les problèmes.

## LES BÂTIMENTS ET LE MATÉRIEL

Sur le site du Grand Breil 2 autres structures d'insertion sont présentes : les Jardins du Cœur (chantier d'insertion maraîcher organisé et destiné à produire des légumes pour les Restos du Cœur), Tribord (entreprise d'insertion par la valorisation des déchets verts).

Au niveau du matériel et des locaux les Jardins du Breil disposent d'une longère qui sert de lieu de stockage, de bureau, de salle de préparation des paniers et de point de dépôt des paniers. Une remorque frigorifique est présente pour le stockage des légumes.

Au total il y a 17 serres dont une qui est utilisée pour la production de plants. Un tunnel sert au rangement des outils.



Au niveau du matériel sur l'exploitation il y a un tracteur de 65 chevaux et un tracteur de 30 chevaux, une planteuse à motte, une bineuse buteuse, une herse rotative, un rotalabour, un girobroyeur à lame en commun avec les Jardins du Cœur, une dérouleuse bâcheuse, un vibroculteur, un sous-soleur, un semoir manuel mono rang, une bineuse ainsi qu'un camion pour assurer les tournées.

## LA COMMERCIALISATION

La commercialisation se fait principalement par vente de paniers de légumes. Les consommateurs choisissent de s'engager à acheter un panier par semaine pendant toute l'année (47 paniers au total) ou bien un panier par semaine pendant un trimestre (dans ce cas ils reçoivent 11 paniers sur 12 semaines).

Deux formules sont proposées : le panier famille ou le panier duo (pour 2 personnes). Les paniers sont à récupérer chaque semaine sur des lieux de dépôts (maisons de quartier, centres sociaux, entreprises et bars...)



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

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

