



FERMES DE DÉMONSTRATION **BIO** DE RHÔNE-ALPES



**Un réseau professionnel de 30 fermes
pour découvrir l'agriculture biologique**

||| | SOMMAIRE

30 fermes de démonstration pour quoi faire ?	page 4
Le réseau en pratique	page 5
Les fondements de l'agriculture biologique	page 6
Tout savoir pour devenir agriculteur bio	pages 7 et 8
La carte du réseau des fermes de démonstration	page 9

Fiches de présentation des fermes	page 10 à 39
--	--------------

Index des fermes par département	page 40
Index des fermes par nom	page 41
Index des fermes par production	page 42
Lexiques des sigles et abréviations	page 43



L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE EN RHONE-ALPES

La coordination régionale

CORABIO

INEED Rovaltin Tgv - 1 rue Marc Seguin
BP 11150 Alixan - 26958 Valence cedex 9
Tél : 04 75 61 19 35 - Fax : 04 75 79 17 68
contact@corabio.org

PRESENTATION DE CORABIO

Corabio est la Coordination Rhône-Alpes de l'Agriculture Biologique, créée en 1994, elle représente les intérêts collectifs des agriculteurs biologiques auprès des pouvoirs publics. Elle **fédère quatre associations départementales et interdépartementales** de promotion de l'agriculture biologique : Agribiodrôme, Agri Bio Ardèche, ADABio et ARDAB, encore appelées les GAB pour Groupement des Agriculteurs Biologiques.

Nos missions

- Promouvoir l'agriculture biologique (AB) auprès du monde agricole et des prescripteurs,
- Favoriser le développement de l'agriculture biologique par l'organisation de la commercialisation et le soutien public à cette forme d'agriculture,
- Représenter les agriculteurs bio auprès des pouvoirs publics,
- Promouvoir la consommation de produits biologiques auprès du grand public et des collectivités.

||| Vos contacts départementaux

*Dans chacun des 8 départements de Rhône-Alpes, des animateurs et des techniciens des groupements d'agriculture biologique sont à votre disposition pour vous renseigner sur le réseau des fermes de démonstration ou plus largement, sur l'installation ou la conversion à l'agriculture biologique.
N'hésitez pas à les contacter.*



RHONE

LOIRE

ARDAB

Maison des agriculteurs
BP 53 - 69530 Brignais
Tél : 04 72 31 59 99
Fax : 04 72 31 65 57
contact-ardab@corabio.org



AIN

SAVOIE

ISERE

HAUTE-SAVOIE

ADABio

Maison des agriculteurs
40 av M. Berthelot
BP 2608 - 38036 Grenoble cedex 02
Tél : 04 76 20 68 65
Fax : 04 76 20 67 44
contact@adabio.com



ARDECHE

Agri Bio Ardèche

BP 421 - 07004 Privas Cedex
Tél : 04 75 64 82 96
Fax : 04 75 20 28 05
agribioardeche@wanadoo.fr



DROME

Agribiodrôme

Avenue de la Clairette
BP 17 - 26150 Die
Tél : 04 75 22 04 31
Fax : 04 75 22 01 11
agribiodrome@wanadoo.fr

30 fermes de démonstration bio

||||| pour quoi faire ?

Il s'agit d'un réseau de fermes en mode de production biologique ouvertes aux agriculteurs, futurs agriculteurs, apprenants et formateurs agricoles souhaitant découvrir l'agriculture biologique.

L'objectif principal du réseau est de montrer en quoi l'agriculture biologique est un mode de production durable, que ce soit au niveau économique, social ou environnemental.

||| Des objectifs multiples

- Présenter le fonctionnement d'une exploitation bio sur les plans techniques, économiques et humains,
- Proposer aux agriculteurs conventionnels le matériel et les techniques innovantes développés par les producteurs bio,
- Donner à découvrir des itinéraires techniques et des solutions alternatives,
- Sensibiliser sur la contribution de l'AB à la préservation de l'environnement, au développement durable et

à la création d'activités en milieu rural,

- Valoriser l'expérience de l'agriculture biologique et favoriser la mise en réseau entre producteurs.



||| Des publics variés

- Agriculteurs conventionnels,
- Futurs agriculteurs en phase de définition de leurs projets d'installation,
- Public en formation agricole (initiale ou continue), du CAP à l'école d'ingénieurs,
- Techniciens agricoles et ruraux, agents de développement agricole,
- Agriculteurs bio et en conversion,
- Elus et décideurs.

||| Un fonctionnement en réseau

- Le réseau comprend 30 fermes réparties sur l'ensemble du territoire rhônalpin et représentant toutes les filières de production : élevages bovin, caprin, ovin, porcin et avicole, arboriculture, viticulture, maraîchage, grandes cultures...
- Avec le soutien de Corabio, les agriculteurs sont indemnisés pour accueillir les publics professionnels à la recherche d'informations sur l'agriculture biologique.
- Les fermes de démonstration sont des outils d'animation pour les GAB et pour Corabio dans leurs missions de promotion de l'AB.

Vous retrouverez les fiches détaillées ainsi que les plans d'accès sur le site www.corabio.org

Le réseau des fermes de démonstration

en pratique

Qui peut visiter une ferme de démonstration bio ?

- Toute personne intéressée contacte directement la ferme de démonstration qu'elle souhaite visiter,
- Les producteurs reçoivent une indemnité de la Région Rhône-Alpes et du FEADER via Corabio (compensatoire du temps de travail consacré à la visite) à condition que le visiteur fasse partie des catégories suivantes :



- Exploitants, conjoints d'exploitants travaillant sur l'exploitation et aides familiaux,
- Salariés agricoles, sylviculteurs, salariés forestiers,
- Entrepreneurs de travaux agricoles,
- Agents de développement agricoles,
- Formateurs et animateurs d'actions de formation et de démonstration,
- Personnes en formation initiale ou continue en agriculture ou agro-alimentaire lorsqu'elles sont accompagnées par un formateur,
- Salariés des entreprises agro-alimentaires et des coo-

pératives agricoles (petites et moyennes entreprises),

- Chefs d'entreprise et salariés des secteurs piscicoles et aquacoles.

Comment se déroulent les visites ?

- La date de la visite est définie par le producteur en fonction de ses disponibilités,
- L'agriculteur qui vous reçoit s'adapte à votre demande et répond à vos questions en s'appuyant sur les spécificités de son exploitation,
- Vous devrez émarger dans le registre des visites – cela représente un justificatif important pour le versement des indemnités à ces exploitants du réseau de démonstration,
- A la suite de la visite, l'agriculteur vous proposera de remplir un compte-rendu de visite.

Animation des 30 fermes de démonstration.

Le registre ainsi que les comptes-rendus de visites servent au suivi quantitatif et qualitatif du réseau des fermes de démonstration. Chaque année plus de 1000 visiteurs sont accueillis sur ces exploitations. Corabio met à la disposition des exploitants des outils de communication.

Les fondements de l'agriculture ||| ||| biologique*

||| Objectifs écologiques

- Tendre vers une agriculture globale (productions végétales et animales) permettant un bilan équilibré des éléments exportés et des éléments importés, en évitant le gaspillage grâce à un bon recyclage des résidus et des déjections animales,
- Préserver, renouveler et accroître l'humus pour lutter contre la destruction des sols, leur érosion et leur lessivage par la diversité des cultures et des élevages,
- Développer une agriculture qui ne pollue pas la biosphère,
- Utiliser les variétés ou les races animales les plus adaptées au complexe sol climat et respecter les spécificités des terroirs en favorisant l'expression des potentialités naturelles et humaines,
- Fournir à l'homme et à l'animal des aliments sains, de composition nutritionnelle équilibrée et sans résidus toxiques,
- Intégrer les sites de production dans l'environnement et reconstituer des paysages harmonieux et adaptés à la diversité des situations géographiques et climatiques des cultures et des élevages,
- Favoriser une démarche écologique à tous les stades de la filière.



||| Objectifs sociaux et humanitaires

- Solidarité internationale de l'agrobiologie par la pratique d'une agriculture qui ne participe pas au déséquilibre entre les nations,
- Rapprocher le producteur du consommateur par l'information sur les conditions de production et par la transparence dans les garanties,
- Respecter l'équité entre tous les acteurs du marché,
- Favoriser la coopération plutôt que la concurrence,
- Lutter contre la désertification des campagnes en permettant le maintien des paysans à la terre et en créant des emplois.

||| Objectifs économiques

- Encourager les entreprises à taille humaine, capables de dégager des revenus décents pour les agents économiques,
- Organiser le marché et pratiquer des prix équitables, fruits d'une concertation à tous les échelons de la filière,
- Développer les filières par l'accueil de nouveaux acteurs et par des reconversions progressives et réalistes,
- Favoriser le partenariat local, régional, national et international,
- Privilégier la distribution de proximité.

** d'après la charte éthique de l'IFOAM
(International Federation of Organic Agricultural Movements)*

Tout savoir pour devenir ||||| **agriculteur bio**

LES BONNES QUESTIONS À SE POSER

||| **Est-ce que cela m'intéresse de produire selon les méthodes AB ?**

La visite d'une ferme bio et vos échanges avec des producteurs bio vous aideront à forger votre conviction personnelle. Face à un voisinage pas toujours sensibilisé et alors que l'environnement professionnel, technico-économique et commercial de l'agriculture biologique s'organise encore, cette conviction personnelle vous aidera pour prendre votre décision.



||| **Est-ce que cela est techniquement faisable sur ma ferme ?**

Vous vous approprierez progressivement les techniques de l'agriculture biologique, en mettant en place de nouvelles méthodes de travail, en accroissant l'autonomie de votre ferme et en intégrant certaines exigences de la nature. Vous serez aidé dans l'évaluation de l'ampleur des changements à mettre en œuvre lors du diagnostic de conversion de votre ferme réalisé par les techniciens des groupements d'agriculteurs biologiques et des chambres d'agriculture.

||| **Est-ce que cela est économiquement viable ?**

L'adaptation de votre système d'exploitation à une conduite bio (nouvelles techniques culturales, organisation du travail...) aura des répercussions au niveau du coût des intrants, du coût de mécanisation et de main d'œuvre, de la valorisation des produits. Là encore, c'est par vos échanges avec des producteurs bio en activité et vos rencontres avec les techniciens des groupements d'agriculteurs biologiques que vous parviendrez à cerner les résultats économiques que permettrait la conversion à la bio de votre ferme.

DES MOYENS POUR VOUS AIDER À FAIRE LE BON CHOIX

Que vous souhaitiez convertir votre ferme à la bio ou vous installer en agriculture bio, vous aurez à faire de nombreux choix : techniques, commerciaux, humains. Pour vous y aider, plusieurs outils sont à votre disposition.

||| **Le Réseau des Fermes de Démonstration Bio de Rhône-Alpes**

Il a été mis en place pour permettre de vous rendre compte des réalités d'une ferme bio. C'est le support idéal à la sensibilisation et à la formation, vous donnant la possibilité de vous mettre en situation, de rencontrer et de dialoguer avec des agriculteurs bio en activité.

||| **Les formations**

Des sessions de formation (organisées par les Groupements d'Agriculteurs Biologiques et/ou les Chambres d'Agriculture) et des rencontres avec les techniciens vous permettront de cerner les changements entraînés par ce nouveau mode de production et d'orienter vos décisions.

||| Le diagnostic de conversion

Il est un préalable essentiel à la décision de conversion. Il analyse la situation de la ferme, ses atouts, ses contraintes, au regard de son environnement et de vos objectifs, ainsi que la faisabilité de la conversion en la chiffrant, la détaillant et la planifiant à moyen terme. Le diagnostic est réalisé, en principe, par la chambre d'agriculture et le groupement d'agriculteurs bio. C'est un dispositif financé à 50 % par la Région Rhône-Alpes, et par certains conseils généraux.

||| La conversion



La conversion à l'agriculture biologique est la démarche de révision du système d'exploitation pour passer d'un mode de production dit conventionnel à un mode de production biologique respectant le cahier des charges défini par le double règlement européen RCE 834/2007 et RCE 889/2008. C'est une démarche fondée sur des motivations personnelles à aller vers une agriculture respectueuse de l'homme et de son environnement.

Pendant cette période, le producteur met en œuvre des pratiques de production conformes aux règles de production biologique, mais les produits ne peuvent pas être commercialisés en faisant référence à ce mode de production.

Pour les productions végétales, la durée de conversion varie de 2 ans (cultures annuelles et prés) à 3 ans (cultures pérennes autres que les prés). Pour les productions animales, elle varie de 6 semaines (poules pondeuses) à 12 mois (équidés et bovins).

Un dossier intitulé « Convertir son exploitation à l'agriculture biologique » est disponible auprès de vos interlocuteurs départementaux ou sur www.corabio.org

||| La certification et la notification

Tout produit agricole ou denrée alimentaire se référant au mode de production biologique ne pourra être commercialisé qu'après contrôle et certification agréés sur le territoire français.

La certification est accordée après le contrôle de l'organisme certificateur (OC) choisi par le producteur, au moins une fois par an, sur l'ensemble de la ferme.

Une licence annuelle est alors délivrée par l'OC, attestant l'engagement de l'opérateur à respecter les règles de production biologique.

Les certificats (« Agriculture Biologique » ou « Produit en conversion vers l'agriculture biologique ») valident chacun des produits issus de la ferme bio.

L'opérateur doit notifier son activité bio chaque année, au plus tard le 30 avril, auprès de l'Agence Bio.

LE LOGO FRANÇAIS

Il est la propriété du ministère de l'Agriculture et renvoie à la réglementation communautaire (règlements CE 834/2007 et 889/2008) et française en vigueur.



L'apposition du logo AB est devenue facultative mais demeure autorisée à côté du logo européen.

L'utilisation de la marque AB à des fins de certification sur l'étiquetage des produits d'origine agricole ou des denrées alimentaires ou à des fins de communication est soumise à une procédure de demande d'utilisation.

LE LOGO EUROPÉEN

A compter du 1er juillet 2010, le logo biologique communautaire devra obligatoirement figurer sur tous les produits biologiques préemballés élaborés dans les Etats membres de l'Union Européenne et conformes au nouveau cahier des charges. Il permettra d'identifier des produits contenant plus de 95% d'ingrédients biologiques (hors eau et sel).



Le logo reste facultatif pour les produits importés ainsi que pour les produits agricoles bruts. Par contre, il est interdit pour les denrées contenant moins de 95% d'ingrédients biologiques. Dans ces cas-là, seuls restent obligatoires l'indication du pourcentage d'ingrédients biologiques dans la liste d'ingrédients et le numéro de code de l'OC.

Situation des fermes

30 fermes de démonstration dans 8 départements

Chaque ferme de démonstration fait l'objet d'une fiche de présentation synthétique dans les pages qui suivent. Chaque fiche présente la ferme, son parcours, ses spécificités techniques, les atouts, contraintes et modes de commercialisation. Grâce à cette carte, vous visualisez en un coup d'oeil l'implantation des fermes par département et vous retrouvez leur fiche grâce au numéro repère.



Légendes fiches

le repère - carte
1

Chaque ferme est identifiée par un numéro qui vous permet de faire le lien entre la carte et la fiche correspondante.

01

Le département dans lequel se situe la ferme est clairement précisé en haut de chaque fiche, sous le numéro d'identification de la ferme.

PPAM

A chaque type de production correspond un code couleur (voir ci-contre) dont vous retrouvez l'onglet en haut des fiches de présentation afin de visualiser rapidement les productions qui y sont mises en œuvre.

MARAÎCHAGE

ARBORICULTURE

PPAM

VITICULTURE

GRANDES CULTURES

FOURRAGE

BOVIN VIANDE

BOVIN LAIT

PORCIN

OVIN

CAPRIN

AVICULTURE

APICULTURE

GAEC de la Combe du Val

01 Alfred et Samuel Pertreux

337 Route de Très la Croix - 01430 Vieu d'Izenave - Tél : 06 73 36 45 54

Ce GAEC situé sur le plateau du Haut-Bugey gère un élevage de 55 Montbéliardes avec valorisation du lait en fruitière à Comté ainsi qu'un atelier de veau de lait. Le système de production permet de concilier plusieurs objectifs : respect de l'environnement, de la santé et de la qualité de vie des associés, rentabilité économique et ouverture sur l'extérieur via l'accueil sur la ferme et des engagements associatifs.

Parcours

1969 Installation d'Alfred : vache laitière, valorisation du lait en Comté via fruitière. 75 ha, 154 000 l de quota laitier et stabulation entravée,

2004 Installation de Samuel, création du GAEC et conversion de l'exploitation en bio. Mise en place d'un atelier veau de lait. Investissement pour achat de matériel et construction d'un bâtiment en stabulation libre,

2005 Réseau Accueil Paysan : développement des activités pédagogiques,

2006 Reprise de terrain en location avec 30 000 l de quota laitier et cession au GAEC d'un quota de 30 000 l pour la fruitière, le droit à produire est de 220 000 l livrés intégralement à la Fruitière.

Spécificités techniques



- Race Montbéliarde, taux de renouvellement 25 %,
- Soins aux animaux : essentiellement prophylactiques via bâtiment spacieux et aéré, aire paillée propre, rendement laitier non poussif et faible charge à l'hectare. En cas de besoin, recours à l'homéopathie et l'aromathérapie,
- Autonomie fourragère à 95 % via 68 ha de surface fauchée en première fauche, 25 ha de regain et 18 ha de céréales et légumineuses. 10 t de tourteaux sont achetés pour combler les 5 % manquants,
- Faible dépendance vis-à-vis de l'extérieur : 10 tonnes/an d'aliments achetés et environ 500 € / an de frais vétérinaires,
- Charge animale relativement faible : 0,66 UGB par hectare de SFP.

Atouts

- Foncier suffisant : positif pour l'autonomie fourragère et la prophylaxie, parcellaire relativement groupé,
- Autonomie pour la fenaison via un équipement en propre et moderne,
- Bâtiment récent, fonctionnel et situé au cœur de 35 ha de prairies,
- Bonne valorisation du lait en Comté.

Contraintes

- Exigences de l'AB et de l'AOC Comté,
- Altitude et climat frais engendrent un hiver long et rude, pas de culture de maïs possible, une faible diversité des plantes cultivées, ce qui est limitant en agrobiologie,
- Peu de surfaces labourables,
- Il reste des pratiques prophylactiques à améliorer pour diminuer le taux cellulaire du lait.

Valorisation et vente

- 220 000 l de lait valorisé en Comté, mais pas en AB,
- 18 veaux de lait transformés puis vendus en AB via le point de vente collectif Brin de Paille,
- 12 à 15 vaches de réforme valorisées en AB via une coopérative,
- 18 ha de céréales et légumineuses produites pour alimentation du troupeau,
- 35 000 l auto-consommés par les veaux de lait et les génisses de renouvellement.

Production : lait à Comté, veau de lait et réforme, céréales et fourrages.

SAU : 125 ha.

Mode de Vente : lait via la fruitière à Comté, veau de lait via magasin collectif.

Région : Combe du Val, Haut Bugey.

Conditions naturelles : plateau en moyenne montagne, 650 m.

Main d'œuvre : 2 UTH familiaux

CA : 117 000 €

EBE : 93 000 € (rémunération comprise)

Annuités : 38 700 €

Laurence et Joseph Fray

01 Les Garennes - 01480 Villeneuve
Tél : 04 74 00 79 94

Joseph et Laurence Fray produisent de la viande et des céréales biologiques, par conviction et par respect pour les consommateurs et l'environnement. Pour cela, ils gèrent une exploitation de 90 ha avec 40 vaches allaitantes et leur suite, 7 truies et 100 porcs charcutiers engraisés à l'année. La valorisation de la viande se fait majoritairement en vente directe.

Parcours

1991 Joseph reprend l'exploitation familiale de 30 ha avec quelques vaches laitières et convertit le quota laitier en droits à produire vaches allaitantes,

1997 Construction d'une stabulation et d'un bâtiment de stockage. L'exploitation s'agrandit à 88 ha et 38 droits à produire vaches allaitantes,

2001 Conversion en agriculture biologique,

2004 Démarrage de l'atelier porcin,

2007 Installation de Laurence comme conjointe-collaboratrice, développement de la transformation et la vente directe de viande bovine et porcine. 47 droits à produire vaches allaitantes.

Spécificités techniques

- Autonomie fourragère et autosuffisance en céréales (besoin de 80 t) pour l'alimentation des animaux,



- Maintien de la haute fertilité des parcelles par rotation prairie/céréales, apport régulier de compost, labour non systématique. Lutte contre les adventices par effet nettoyant des

prairies avant les céréales et utilisation de herse étrille et de bineuse,

- Vaches allaitantes de race charolaise et limousine, taux de renouvellement de 20 %. 4 mois d'hiver en stabulation sur aire paillée, nourries au foin (75 %) et enrubanné (25 %), le reste de l'année aux pâturages. Broutards au sevrage et mères en période d'allaitement reçoivent un complément en céréales. A l'abattage, les vaches de réforme et les bœufs pèsent 400 kg, les génisses autour de 350 kg selon la race,

- Truies de races Duroc, Piétrin, Large White et Landrace, 15 porcelets/truie/an. Porcelets sevrés à 15-20 kg, puis nourris avec un mélange triticale/blé/pois/maïs/orge avant abattage à 9 mois autour de 95 kg,

- Soins aux animaux par homéopathie et phytothérapie, traitements allopathiques si nécessaire. Pas d'antiparasitaire systématique. Attention portée à la prophylaxie via l'alimentation, les bâtiments et la qualité des pâturages.

Atouts

- Le potentiel agro-climatique, l'association entre cultures et élevage ainsi que les bonnes pratiques agronomiques permettent des niveaux de rendements élevés,
- Volonté forte d'échanger avec la population locale et les consommateurs,



- Développement progressif de la vente directe à la ferme et sur les marchés,
- Bonne valorisation des céréales en ce moment.

Contraintes

- Ferme bio au sein d'une zone céréalière intensive,
- Investissements importants pour le foncier, la transformation de la viande et le développement de la vente directe pesant lourd sur la santé financière de l'exploitation.

Valorisation et vente

- Vente directe sur 2 marchés, à la ferme, ou via une AMAP : 12 génisses de 33 mois, 15 bœufs de 33 mois, 3 à 4 jeunes vaches ainsi que 100 porcs charcutiers par an, soit en moyenne 2 porcs et un demi bovin par semaine,
- Vente à un chevillard : 3 à 4 vaches de réforme,
- En fonction des années, un excédent de céréales peut être commercialisé.

Production : viande bovine et porcine, fourrage et céréales. - SAU : 90 ha.

Commercialisation : essentiellement en direct.

Région : plateau de la Dombes, Ain.

Conditions naturelles : plateau limoneux, altitude 250 m.

Main d'œuvre : 2 UTH

CA : 150 000 € - **EBE** : 44 000 €

Annuités : 22 000 € (*investissements récents*).

GAEC du Trolliet

01 Nolwenn Thomas, Sébastien Marin et Christophe Gobatto
561 Chemin de la Chèvrerie - 01150 Sainte-Julie - Tél : 04 74 61 97 98

Les trois associés du GAEC du Trolliet gèrent un élevage biologique de 82 chèvres laitières sur 18 ha dans la plaine de l'Ain, au cœur d'une zone intensive de grandes cultures. Ils réalisent à la ferme la transformation du lait en fromage, qu'ils commercialisent essentiellement en vente directe. Ils réalisent également de la transformation charcutière de chevreaux et de 10 cochons engraisés au lactosérum.

Parcours

1986 Création de la ferme par Albert Marin à Ste Julie, sur 7 ha de terrain communal,

1991 Création du GAEC avec son fils Sébastien. Construction de l'actuel bâtiment au hameau du Trolliet. Le troupeau de chèvre atteint sa taille actuelle de 80 mères, avec 11 ha supplémentaires,

1998 Début officiel de la conversion en agriculture biologique, bien que les pratiques soient conformes au règlement depuis la création de l'exploitation,

2004 Installation de Nolwenn en vue du départ à la retraite d'Albert,

2006 Installation de Christophe en remplacement d'Albert, dont le départ à la retraite est une réussite puisqu'il souhaitait installer deux personnes à sa place et voir son exploitation se diversifier,

2008 Elaboration de nouveaux fromages de chèvre, transformation des cochons en caissettes sur commande, création d'un site Internet.

Spécificités techniques

- 82 chèvres Saanen et Saanen x Alpine, taux de renouvellement de 25 %. Mères et chevrettes en stabulation libre,

- Alimentation à l'année avec un mélange dactyle/luzerne. Pendant la lactation, elles reçoivent en plus 600 g d'orge/maïs. Accès au pâturage en été. Des minéraux PRP, qui renforcent leur immunité, sont en libre service,



- Chevrettes et chevreaux nourris au lait en poudre dans le cadre de la lutte anti-CAEV,

- Autonomie en fourrage et céréale via la production de 4 ha d'orge et de 10 ha de prairies temporaires de luzerne/dactyle. Séchage en grange du fourrage dans une cellule de + de 900 m³,

- Peu de problèmes sanitaires grâce à une prophylaxie efficace : parcours généreux, minéraux PRP, hygiène de traite, densité d'animaux dans les bâtiments.

Atouts

- Pas de problème sanitaire sur l'élevage,
- Parcellaire groupé autour de l'exploitation,
- Foin de qualité grâce au mélange luzerne/dactyle séché en grange,
- Bonne gestion du temps de travail,
- Envie de communiquer avec le consommateur sur les marchés et à la ferme,
- Pas de concurrence locale.

Contraintes

- Isolement du GAEC au sein d'une zone céréalière intensive, pas d'élevage avec qui partager du matériel ou de la main d'œuvre,
- Terrains loués à la commune,
- Peu d'investissements possibles actuellement car la rémunération de 3 associés ne laisse pas beaucoup d'argent disponible.

Valorisation et vente

- A l'année : 65 000 l de lait transformés en plus de 80 000 fromages frais, mi-secs, secs et affinés,
- Transformation du lait en fromage le matin après la traite par repiquage de lactosérum. Rendement fromager d'environ 80 %,
- Commercialisation de 2/3 des fromages via 7 marchés à proximité et 1/3 en vente à la ferme, plus livraison d'une AMAP et trois restaurateurs,
- 180 chevreaux abattus à 2 mois, vendus à 40 % à la ferme après transformation charcutière, le reste vendu à des grossistes, 20 réformes transformées et vendues en direct, 10 cochons sont engraisés au lactosérum, transformés et vendus en direct.

Production : élevage caprin avec transformation fromagère, fourrage, engraissement de cochon. - SAU : 18 ha.

Commercialisation : vente directe principalement, viande vendue via grossiste à 60 %.

Conditions naturelles : sol limoneux-sableux, altitude 160 m.

Région : plaine de l'Ain.

Main d'œuvre : 3 UTH

CA : 100 000 € - **EBE** : 58 000 €

Annuités : 5000 €

Benjamin Thomine

07

L'Abri - 07120 Balazuc

Tél-fax : 04 75 37 46 58 - 06 82 00 12 75

6 ans après son installation, Benjamin est à la tête d'une ferme à taille humaine et viable économiquement. L'activité de maraîchage est complétée par la production de foin et la vente de fruits d'un ancien verger, l'ensemble étant commercialisé localement. La ferme est insérée dans un réseau local dense : matériel en CUMA, entraide, échange, réseau de commercialisation et de producteurs.

Parcours

2003 Installation en maraîchage sur 1 ha à Chauzon,

2004 Plantation d'une aspergeraie de 0,8 ha achat de 1,5 ha de terrain et de matériels agricoles d'occasion. Maintien d'une activité salariée et démarrage progressif de l'activité agricole,

2005-2006 Augmentation des surfaces cultivées par achat ou fermage, démarrage de la production de foin,

2008 Travail en "entraide" avec d'autres producteurs sur les légumes de plein champ

2009 Réduction des débouchés de commercialisation (moins de dispersion)



Spécificités techniques

- 3,5 ha de maraîchage, 5 ha de foin et 1 ha de verger,
- Aspergeraie : pic de travail pour la récolte et la livraison (40 h par semaine en février/mars). CA annuel de 8000 € et résultat net moyen de 6350 €,
- Rotation basée sur l'alternance de prairie naturelle et cultures maraîchères, permet de restituer la fertilité des parcelles après le maraîchage et de maintenir un faible niveau de pression des maladies et ravageurs,
- Fertilisation par les rotations longues, parfois des engrais verts, apport de fumier de chèvre dans les abris froids,
- Irrigation goutte-à-goutte ou micro-aspersion en maraîchage, au canon à eau pour pommes de terre,
- Faux-semis avant implantation des cultures maraîchères, désherbage à la houe maraîchère avec sarcloir oscillant, au brûleur ou à la main. Utilisation de film plastique pour les cultures sensibles.

Atouts

- Terrain propice au maraîchage, ressource en eau non limitante,
- Facilité de commercialisation des légumes bio,
- Techniques culturales bien maîtrisées,
- Bon réseau social : CUMA, réseaux de commercialisation et de producteurs,
- Résidence distincte de l'exploitation : séparation des vies familiale et professionnelle.

Contraintes

- Sol très « poussant », d'où une pression élevée des adventices,
- Terres de la partie basse plus humides, pression plus forte des maladies,
- Des parcelles inondables,
- La dispersion actuelle des débouchés grève la rentabilité de l'exploitation (frais de livraison),
- Matériel d'occasion : pas toujours adapté, parfois peu performant (système d'irrigation),
- Résidence distincte de l'exploitation : déplacements coûteux en temps et en carburant.

Valorisation et vente

- Vente en frais exclusivement, ni transformation, ni stockage,
- Légumes vendus à des magasins bio à proximité, à un producteur-revendeur et à la ville d'Aubenas pour la restauration collective
- Asperges et cultures légumières (courges, pommes de terre) via un grossiste,
- Foin vendu à un éleveur caprin voisin, qui fournit du fumier en retour,

Production : maraîchage et foin. - **SAU** : 10,7 ha dont 4 en propriété.

Commercialisation : système de paniers, magasins spécialisés et gros-siste.

Région : plaine du Sud Ardèche.

Conditions naturelles : sol profond sablo-limoneux, altitude 130 m.

Main d'œuvre : 1,5 UTH

CA : 35 000 € - **EBE** : 15 000 €

Annuités : 0 €

Claude Maire

07 Les Garennes - 07610 Lempis

Tél : 04 75 06 83 19

Claude Maire est éleveur ovin et bovin. Il produit sur 70 ha l'intégralité des aliments nécessaires pour ses 300 brebis Mérinos d'Arles et leur suite ainsi qu'un petit troupeau de vaches Aubrac. La viande est bien valorisée grâce à une transformation à la ferme et une commercialisation en direct aux consommateurs.

Parcours

1992 Installation de Claude avec 70 brebis sur 20 ha, essentiellement des pâturages,

1993 Construction d'une première bergerie de 380 m². Le troupeau passe à 120 brebis mères,

1998 Construction d'un hangar de stockage, qui a servi plus tard à agrandir la bergerie pour répondre aux normes du cahier des charges bio,

2000 Conversion simultanée des terres et du troupeau. Démarrage d'un atelier bovin viande,

2002 Construction d'un hangar de stockage de 300 m²,

2006 Création d'un atelier de découpe, formation à la découpe de viande et orientation vers une commercialisation en direct.

Spécificités techniques

- 300 brebis mère de race Mérinos d'Arles, 6 béliers de même race pour le renouvellement et 2 béliers Ile de France pour la qualité bouchère,

- 2 lots de brebis et 2 saisons d'agnelage pour production de viande toute l'année,

- Alimentation des brebis : pâture ou foin à volonté. Les brebis allaitantes ou en fin de gestation ont un complément de 200 g de triticale + trèfle enrubbanné ou séché. Agneaux sevrés à 2 mois ½, alimentation au foin à volonté + complément de 50 % triticale, 25 % orge et 25 % luzerne déshydratée,

- Peu de problèmes sanitaires, mis à part le parasitisme. Traitement allopathique si besoin après analyse coprologique et lutte préventive par une bonne gestion du pâturage,

- Conduite du troupeau bovin (5 VL + 1 taureau Aubrac) en plein air intégral avec un coin abrité. Alimentation au foin et pâturage exclusivement,

- 56 ha de prairies permanentes, 14 ha de prairies temporaires et 10 ha de céréales assurent l'autonomie en aliments.



Atouts

- Présence d'autres agriculteurs bio sur le secteur,
- Auto-construction des bâtiments, annuités faibles,
- Autonomie complète en céréales, partielle en fourrages (achat de 5 t/an de luzerne déshydratée),
- Parcellaire et bâtiments groupés,
- Proximité d'un bassin de consommation important favorable à la vente directe,
- Matériels de travail du sol et de fenaison en propre, permet une grande réactivité.

Contraintes

- Pas de bâtiments ni contentions pour les bovins,
- Le manque de clôture implique un temps de gardiennage important,
- Pression forte de l'urbanisme sur les terres en fermage.

Valorisation et vente

- Après un passage à l'abattoir, agneaux et broustards sont transformés à la ferme dans l'atelier de découpe, un boucher aide à la découpe des broustards,
- Commercialisation en vente directe aux consommateurs. Colis proposés : agneau entier découpé, ½ agneau découpé, colis de 10 kg de viande de broustard. Les clients viennent chercher leur colis à l'atelier,
- 150 agneaux vendus à 5 mois en moyenne à 15 kg de carcasse, 5 broustards vendus à 1 an entre 180 et 200 kg de carcasse. 10 agneaux vendus à des éleveurs,
- Les brebis sont tondues par la société Ardelaine, la vente de la laine paye la tonte.

Production : élevage ovin et bovin allaitants. - **SAU** : 70 ha dont 10 en propriété.
Commercialisation : vente directe.

Région : Nord Ardèche.

Conditions naturelles : sol acide, altitude 500 m.

Main d'œuvre : 1,25 UTH familiaux

CA : 51 400 € - **EBE** : 23 600 €

Annuités : 4 000 €

la Ferme du Pré de Mazan

07 Denis et Isabelle Jouffre - 07510 Cros de Géorand
Tél : 04 75 38 83 38

Denis et Isabelle gèrent une ferme laitière de 22 vaches Montbéliardes et valorisent leur lait en bio via la laiterie Carrier. Située à 1250 m d'altitude près du Mont Gerbier des Joncs, la ferme doit faire face à des conditions climatiques très rudes. Aussi, pour Denis et Isabelle, l'optimisation de la gestion des prairies dans cette zone de montagne est primordiale afin de maintenir une alimentation de qualité.

Parcours

1978 Reprise de l'exploitation familiale par Denis en GAEC avec son beau-frère : 47 ha et 30 vaches laitières,

1997 Fin du GAEC, Denis poursuit en individuel avec son épouse, passe à 36 ha et 22 vaches laitières pour un quota de 130 000 l. Auto-construction d'un bâtiment d'élevage en bois de 350 m²,

1999 Conversion à l'AB suite à une concertation entre la laiterie Carrier et un groupe de producteurs dont fait partie Denis,

2001 Signature d'un CTE pour l'entretien des zones humides,

2006 Ouverture d'un gîte pour diversifier les sources de revenus.

- Soins aux animaux par homéopathie et phytothérapie, attention portée à la prévention,
- Pâturages de mai à début novembre, rotations courtes et rapides des vaches sur les parcelles (5 jours sur 2 ha toutes les 3 semaines), permises par la bonne pousse de l'herbe en zone de montagne.

Atouts

- Autonomie en fourrages, bonne gestion du pâturage et des fauches,
- Compétences en soin aux animaux, construction et réparation,
- Terres regroupées autour de la ferme,
- La ferme dégage des revenus suffisants et a une très bonne efficacité économique, ce qui permet une bonne qualité de vie.

Contraintes

- Impossibilité climatique de produire les céréales et la paille sur la ferme : l'autonomie alimentaire totale n'est donc pas possible,
- L'astreinte de la traite quotidienne ne permet pas de prendre beaucoup de vacances,
- Dépendance vis-à-vis de la laiterie pour la commercialisation du lait.

Valorisation et vente

103 000 litres de lait produits dont :

- 92 000 l valorisés en bio par la laiterie Carrier, payés 0,09 €/l. de plus que le lait conventionnel,
- 11 000 l pour l'alimentation des veaux.
- 17 à 18 veaux vendus à 1 mois, en conventionnel à un négociant,
- 4 à 5 vaches de réforme vendues en bio à Biovie Auvergne.



Spécificités techniques

- 22 vaches Montbéliardes, production laitière de 4700 l/vache,
- Autonomie en fourrage, via 20 ha de prés de fauche, 75 % en foin et 25 % en enrubanné, mais impossibilité climatique de produire les céréales qui doivent être achetées,
- Vaches tarées et génisses alimentées uniquement en pâturage et foin. Vaches en lactation complémentées en céréales l'été, + tourteau l'hiver.
- Apport de fumier sur les prés de fauche. Entretien des prairies au printemps par un passage de scarificateur avec sursemis de légumineuses. Déprimage précoce début mai pour stimuler la pousse des légumineuses,

Production : 22 vaches laitières Montbéliardes. **SAU** : 36 ha.

Commercialisation : lait collecté par la laiterie Carrier, veaux et réformes via négociants.

Région : Monts d'Ardèche, près du mont Gerbier des Joncs.

Conditions naturelles : sol volcanique et acide, 1250 m. - **Main d'œuvre** : 1,2 UTH

CA : 52 340 € - **EBE** : 33 264 €

Annuités : 7 695 €

Miellerie du Monteil

07 Jean-Claude et Patricia Césari - 07110 Chazeaux
Tél : 04 75 88 30 34

Jean-Claude et Patricia sont apiculteurs en Ardèche. Ils produisent une gamme diversifiée de miels dans un cadre environnemental d'une grande richesse florale. L'intégralité de la commercialisation est réalisée en direct, dont 60 % en seulement deux grands salons bio (Marjolaine et Rouffach).

Parcours

1989 Brevet professionnel agricole,

1990 Installation de Jean-Claude, avec son épouse Patricia, sur leur exploitation à Chazeaux. Jean-Claude souhaitait changer de cadre de vie, après avoir travaillé comme chaudronnier dans une usine de confiserie. Il s'est alors associé avec un ami à travers un groupement d'intérêt économique (GIE). Déjà installé en apiculture bio, celui-ci l'aide à se lancer,

1992 Création du groupement Apibio,

1994 Continue tout seul avec son épouse et privilégie la vente au détail.

Spécificités techniques

- SAU de 1 ha mais les ruches sont déplacées bien au-delà. Une dizaine de miels différents peuvent être produits dans un rayon de 30 kilomètres grâce à la diversité du milieu et à sa richesse florale,
- 220 ruches, abeilles de races *Carnica*,
- Problèmes sanitaires assez limités, aucun recours aux antibiotiques n'est réalisé conformément au cahier des charges Apibio,
- La cristallisation du miel est réalisée à froid avant conditionnement, cela permet de préserver les vitamines et d'obtenir des taux d'hydroxyméthylfurfural (HMF) très faibles.

Valorisation et vente

- 5 à 6 tonnes de miel par an avec par ordre d'importance : miel de lavande (1,4 t), de châtaignier (1,2 t), de chêne (0,6 t), de garrigue (0,5 t) et d'acacia (0,5 t). Il y a aussi du miel de montagne, de sapin, de bruyère blanche, de thym, de framboisier et enfin, de ronce,
- Le miel constitue la quasi-totalité du chiffre d'affaires, l'importance économique des pâtes à tartiner (miel-noisette et miel-amande), de la propolis et du pollen est très limitée,
- 60 % des ventes sont réalisées sur deux salons : Marjolaine à Paris (10 jours), et Rouffach en Alsace (5 jours),
- Quelques miels régionaux sont commercialisés sous la marque *Goûtez l'Ardèche*.

Atouts

- Zones de butinage isolées, pas de traitement phytosanitaire à proximité,
- Richesse florale importante, qui permet de réaliser une grande diversité de miels sans aller très loin et qui facilite le suivi des ruches,
- Suivi attentif des ruches : chaque ruche est observée au moins une fois par semaine d'avril à août,
- Situation financière saine : autonomie, pas de gros investissement à réaliser,
- La vente de 100 % de la production au détail permet au couple d'exploitants de vivre uniquement grâce à l'apiculture, malgré un cheptel de taille relativement modeste,
- Clientèle fidèle,
- Temps libre relativement important en hiver.

Contraintes

- L'isolement géographique et la petite taille posent des difficultés sur le plan commercial. Notamment en ce qui concerne les expéditions qui coûtent cher et qui ne sont pas toujours fiables,
- Faible avance de trésorerie : l'exploitation est vite fragilisée en cas de mauvaise année.



Production : apiculture. - **SAU** : 1 ha
Commercialisation : vente directe.
Région : Parc naturel régional des Monts d'Ardèche.
Conditions naturelles : altitude 480 m.
Main d'œuvre : 2 UTH familiaux
CA : 27 600 €
Annuités : 0 €

Olivier Keller

07

La Grange de Bac - 07240 Saint-Jean Chambre
Tél-fax : 04 75 58 16 08

Olivier s'est spécialisé dans la production de framboises, de fraises, de mûres et de châtaignes. Les fruits sont commercialisés en frais, majoritairement via un GIE qui fédère 10 producteurs ardéchois de petits fruits. La ferme est ouverte sur l'extérieur de par les engagements associatifs d'Olivier pour le développement de l'agriculture biologique.

Parcours

Olivier cultive les petits fruits en bio depuis 1977, il était préalablement installé dans le Sud Ardèche,

1983 Installation à St Jean Chambre, sur 5 ha. Système mis en place : petits fruits, châtaignes, 4 vaches laitières, fabrication de yaourts,

1993 L'investissement pour la mise aux normes de la laiterie étant trop important pour des quotas insuffisants, choix de convertir le troupeau de 10 laitières en allaitant. 6 à 10 porcs fermiers, génisses en pension. Augmentation progressive des surfaces en petits fruits,

1997 Arrêt de l'élevage pour raisons personnelles et renforcement de la spécialisation en petits fruits.



Spécificités techniques

- 10,5 ha de prés de fauche, 8 ha de châtaigniers, 3 à 5 ha de céréales et 2 ha de petits fruits,
- Bien que minoritaires en surface, les petits fruits représentent plus de 50 % du chiffre d'affaire,
- Succession harmonieuse des récoltes : fraise, puis framboise, mûre et enfin châtaigne. Seule la récolte des fourrages se cumule avec le reste,
- Les petits fruits poussent naturellement dans la région, leur culture est donc plus facile. Pour maîtriser les adventices, Olivier a recours au paillage ou au travail de l'inter-rang. Les rotations longues créées avec les céréales et prairies diminuent la pression des maladies et ravageurs.

Atouts

- Bonne maîtrise de la culture des petits fruits, en particulier de la framboise,
- Bonne répartition des productions dans le temps,
- Embauche de main d'œuvre locale,
- Valorisation des petits fruits en circuits courts.

Contraintes

- Parcellaire morcelé,
- Mauvaise exposition pour les framboises,
- Peu de matière organique disponible sur l'exploitation,
- Charges de main d'œuvre élevées suite aux diverses implications d'Olivier dans les organisations agricoles locales.

Valorisation et vente

- Les fruits sont vendus en frais, majoritairement via le GIE Rubifruit qui associe 10 producteurs pour la commercialisation. Seul un livreur est embauché pendant un mois. Les productions sont contractualisées : prix et quantités sont fixés 3 à 5 mois avant la récolte, mais la facturation est propre à chaque ferme,
- Fraises, framboises et mûres sont commercialisées à 80 % via le GIE et 20 % à des pâtisseries et des petits transformateurs du secteur,
- Pour les châtaignes : 50 à 60 % sont vendues en frais, mais seulement 20 à 30 % valorisées en bio,
- 30 à 40 % (les petits calibres) sont vendus sous contrat par l'intermédiaire du GIE,
- Une quantité négligeable est vendue au détail sur les foires en châtaignes fraîches ou grillées. Olivier souhaite augmenter ces ventes au détail.

Production : arboriculture : petits fruits et châtaignes. - SAU : 23 ha

Commercialisation : via un GIE de commercialisation et en direct.

Région : Haut-Vivarais.

Conditions naturelles : sol acide et sableux, altitude 750 m.

Main d'œuvre : 1 UTH + 0,5 UTH salariés

CA : 50 000 € - **Annuités** : 0 €

Yves Bruyère

07 Le village - 07340 Saint-Etienne de Valoux
Tél : 04 75 34 29 48

Après avoir développé pendant plusieurs années des techniques de moins en moins intensives, Yves a décidé de convertir à la bio ses vergers et ses vignes. Une conversion en douceur, variété par variété. Il savoure aujourd'hui de pouvoir travailler efficacement, en accord avec ses convictions et continue de tendre vers l'équilibre naturel de son exploitation.

Parcours

1989 Reprise de l'exploitation familiale arboricole et viticole. Vente en coopérative,

1997 Les pêcheurs et une partie des abricotiers sont convertis en bio. Décision motivée par plusieurs facteurs : dynamique de groupe avec d'autres coopérateurs, contexte de prix délicat en conventionnel, soutien financier de la coopérative.

Au vu des résultats encourageants, décision de poursuivre progressivement la conversion :

1999 Deuxième partie des abricots et les poiriers Packams,

2000 Fin des poiriers avec les variétés Comice et Williams,

2001 Les cerisiers précoces Burlat et des vins de pays : Viognier et Gamay,

Sont toujours en conventionnel du fait d'impasses techniques : les cerisiers tardifs à cause de la mouche du fruit et les vins AOC du fait de l'impossibilité de mécaniser le travail du sol.

Les poiriers Packams ont finalement été arrachés : l'enracinement superficiel des vieux arbres supportait mal le travail du sol et les pucerons cendrés étaient difficiles à maîtriser en bio.

Spécificités techniques

- 10 ha de productions diversifiées : 3,2 ha d'abricots, 1,5 ha de cerises, 1,2 ha de pêches, 1,2 ha de poires et 2,5 ha de vignes,

- Gestion des adventices par le travail du sol : inter-rang broyé et enfoui, rang butté et débüté. Importance d'avoir des vergers propres au début du printemps,

- Gestion des insectes par confusion sexuelle, huile blanche et argile. Lutte contre les champignons par le cuivre et le soufre. Diminution de la pression phytosanitaire par le choix des variétés puis par des moyens préventifs : gestion de la taille et de l'éclaircissage, fertilisation modérée, etc.

Valorisation et vente

- Commercialisation en frais, le vin à la Coopérative de Saint-Désirat et les fruits via Rhodacoop,
- Une faible part de vente directe est réalisée.

Atouts

- Très forte demande de fruits bio,
- Groupe producteurs bio motivés à la coopérative,
- Taille "humaine" de l'exploitation,



- Conditions pédo-climatiques favorables pour l'AB,

- La diversification des productions permet d'étaler le travail à l'année, donc de n'embaucher que pour la récolte, ce qui li-

mite les charges de personnel,

- Les rendements modérés induisent une charge plus faible des arbres, Yves peut réaliser seul la taille et l'éclaircissage,

- Commercialisation via coopérative : puissance du collectif, pas de frais d'emballage et de vente,

- Etalement des risques grâce à deux zones de production différentes.

Contraintes

- Rendements faibles,

- Vergers et vignes sensibles aux aléas climatiques : gel et grêle,

- Difficultés ponctuelles en bio pour la maîtrise de ravageurs et maladies,

- Deux zones de production avec des contraintes différentes : sur le plateau : risque de gel élevé, dans la vallée : travail d'entretien fastidieux des talus des coteaux et enherbement difficile à maîtriser.

Production : arboriculture et viticulture.

SAU : 11,5 ha dont 10 en propriété.

Commercialisation : vente en coopérative, un peu de vente directe.

Région : plateau ardéchois et vallée Nord Ardèche.

Conditions naturelles : arène granitique sur le plateau, altitude 400 m, loess dans la vallée, altitude 180 m.

Main d'œuvre : 2 UTH dont 1,5 familial

CA : 71 900 € - **EBE** : 47 700 €

Annuités : 0 €

Ferme de Ventabren

26

Alain Guichard, Sylvian Dumont et Sylvain Simon

Bois gros - 26120 Montmeyran - Tél-fax : 04 75 59 32 18 - 06 14 91 72 82

La SCEA Ferme de Ventabren est animée par 3 associés. Son activité s'articule autour de 3 pôles d'activités complémentaires : production de poulet de chair, grandes cultures et plantes aromatiques. Cette complémentarité est source d'emplois pour une exploitation autonome ouverte sur le monde bio consommateur.

Parcours

1976 Installation d'Alain Guichard en plantes aromatiques sur 15 ha issus de l'exploitation de son père,

1979 Création d'un GAEC avec son père : 40 ha, 2 bâtiments de pintades. Quelques expériences bio : maïs, blé, engrais verts,



1989 Création de l'EARL Ferme de Ventabren, reprise de 2 exploitations en difficulté, 110 ha, 5 associés dont 2 actifs, construction du 3^{ème} bâtiment de pintades,

1992 Reconversion de la production de pintades en poulets labels. Création de l'installation de stockage,

1996 Recentrage de l'EARL à un niveau familial avec 2,5 UTH,

1997 Conversion à l'AB des ateliers de volailles, SAU à 160 ha, entrée de Sylvian comme salarié et Sylvain en occasionnel,

2001 Installation de Sylvian : relance de l'activité PPAM et mise en place d'un 4^{ème} bâtiment de poulets bio,

2002 Création de la SCEA avec Sylvian comme associé. Atelier de fabrication d'aliments à la ferme. Démarrage de la vente directe des poulets,

2005 Installation de Sylvain comme 3^{ème} associé et 2^{ème} site de production. Vitesse de croisière pour la vente directe de poulets. Augmentation de la production de poulets par cabanes mobiles,

2008 Augmentation de la production et commercialisation des poulets. Accueil de 2 stagiaires avec à terme un projet d'installation sur l'exploitation.

Valorisation et vente

• 2/3 des grandes cultures transformées en aliments pour les poulets. Le reste vendu à des transformateurs,

• Les plantes aromatiques sont vendues à la SICA BioPlantes,

• Poulets transformés par l'abattoir « Les Fermiers de l'Ardèche », vendus et distribués par la ferme : 57 % en plate-forme, 20 % en magasins, 20 % en restauration collective et 3 % en vente directe.

Atouts

- Complémentarité des trois pôles d'activités : 2/3 de la production de grandes cultures assurent les besoins alimentaires des poulets, production des aliments sur la ferme, échange paille/fumier complétant l'approvisionnement en fumure,
- Intégration dans un réseau de producteurs : SICA Bioplante, Cap Bio (association de céréaliers bio),
- Bonne qualité de vie, exploitation viable et transmissible,
- Modes de commercialisation adaptés aux enjeux économiques et humains.

Contraintes

- Des rotations relativement intensives,
- Une diversité d'activité qui nécessite des compétences spécialisées et polyvalentes,
- Endettement à court terme important.

Spécificités techniques

- 160 ha, constitués de 120 ha de grandes cultures, 13 ha de jachère et 27 ha de PPAM,
- Grandes cultures : maïs 37 %, blé tendre 28 %, blé dur 20 %, 15 % de pois/féverole,
- PPAM : lavandin 43 %, thym 33 %, mélisse 17 %, romarin 4 % et cassis 3 %. PPAM pérennes laissées en place 7 ans en moyenne,
- 8 bâtiments de 2000 poulets, 12 ha de parcours et 6 cabanes mobiles de 60 m². 3,5 lots/bâtiment/an. Abattage entre 81 et 90 jours, poids moyen de 2,2 kg,
- Capacité de stockage de 700 t de céréales. Installation de séchage pour PPAM et grandes cultures.

Production : PPAM, grandes cultures et poulets de chair. - **SAU** : 160 ha

Commercialisation : poulet vendus en direct, PPAM en SICA et céréales à des transformateurs. - **Région** : plaine de Valence.

Conditions naturelles : sol argilo-calcaire caillouteux, altitude 180 m.

Main d'œuvre : 4,5 UTH dont 3 associés

CA : 1 054 000 € - **EBE** : 106 000 €

Annuités : 120 000 € (emprunts et crédits baills)

Bruno Graillat

26 Le Mercuriolet - 26330 Saint Avit

Tél : 04 75 68 43 44

Bruno Graillat est installé dans la Drôme des Collines, il a converti son exploitation à l'agriculture biologique car il recherchait une bonne valorisation économique de ses productions tout en supprimant le recours aux intrants de synthèse. L'atelier de poules pondeuses lui a permis de retrouver un lien avec l'animal. Il cultive 21 ha de céréales et élève 6 000 poules pondeuses.

Parcours

1988 Reprise de la ferme familiale : 27 ha dont 2,5 de poireau et 0,8 d'asperge, le reste en céréales. Les productions maraîchères font 70 % du chiffre d'affaire,

1999 Arrêt des productions maraîchères du fait de la pénibilité du travail et de la recrudescence de problèmes phytosanitaires sur les parcelles de poireaux,

1999/2000 Réflexion sur les orientations à donner à la ferme. Bruno pensait depuis quelques années déjà à une conversion en bio et il souhaitait réintroduire de l'élevage que son grand-père et son père avaient déjà mis en œuvre au sein de la ferme familiale,

2001 Conversion des terres en bio dans le cadre d'un CTE, démarrage d'une activité de poule pondeuse,

2002 Démarrage des premières bandes de poules.

Spécificités techniques

- 27 ha de SAU dont 21 de céréales, 2,4 ha de parcours pour les poules, le reste en jachère de luzerne pour amélioration des sols,
- 2 bâtiments de 560 m² accueillant 3000 poules (0,19 m²/poule) et donnant sur deux parcours de 1,2 ha (4 m²/poule),
- Un lot est mis en place un an, il débute avec des poulettes âgées de 17 semaines qui sont réformées après 51 semaines de ponte,
- Systèmes de distribution de nourriture et abreuvoirs sont disposés sur les caillebotis, ainsi que les nids de ponte. Collecte des œufs effectuée par un tapis roulant actionné une fois par jour,
- Les principaux problèmes sanitaires sont : mouche domestique, ténébrion, pou et colibacille,
- Une poule pond à peu près 300 œufs/an, soit un total de 1 800 000 œufs pondus en moyenne,
- Les grandes cultures sont réalisées selon la rotation soja / blé / engrais vert / maïs, avec des rendements moyens de 35 à 50 q/ha de blé, 100 q/ha de maïs et 30 q/ha de soja.

Atouts

- Bonne autonomie de la ferme, Bruno est à son compte,
- La coopérative apporte un suivi technique, gère l'approvisionnement en aliments et permet une bonne valorisation des œufs, sans avoir à gérer leur commercialisation (gain de temps),
- La dimension de la ferme et l'organisation du travail sur l'année permet à Bruno de se faire remplacer par son salarié pour maintenir des temps libres et des engagements extérieurs.



Contraintes

- Sol très filtrant, sans réserve d'eau, peu de matière organique,
- Système performant tant que les conditions de la coopérative sont satisfaisantes pour Bruno.

Valorisation et vente

- Œufs collectés par la Coopérative Val Soleil : un premier tri est réalisé par Bruno à la ferme, un second au centre de tri de St Vérand à l'aide d'une mireuse. Œufs payés au kilo à 2,21 €,
- Céréales vendues à la Coopérative Drômoise de Céréales : soja destiné à l'alimentation humaine, blé et maïs à l'alimentation animale,
- Les œufs représentent 70 à 80 % du CA.

Production : poules pondeuses, grandes cultures. - **SAU** : 27 ha.

Commercialisation : en coopérative.

Région : Drôme des Collines.

Conditions naturelles : sol silico-calcaire peu profond, altitude 250 m.

Main d'œuvre : 1,3 UTH dont 0,3 salarié

CA : 270 000 € - **EBE** : 55 000 €

Annuités : 24 700 €

Oda Schmidt et Jochen Haun

26 Les Tourettes - 26150 Vachères en Quint
Tél : 04 75 21 23 70

Oda et Jochen valorisent en bio 65 ha à Vachères-en-Quint avec 54 chèvres alpines et 7 vaches allaitantes. Le lait de chèvre est transformé à la ferme en Picodon AOC, vendus essentiellement sur les marchés. Leur ferme est fortement reliée aux fermes voisines : entraide, partage de matériel, engagement dans la gestion de l'abattoir de Die, de la CUMA et de la Carline (SCIC de consommateurs et producteurs bio).

Parcours

1987 Installation après une formation en apprentissage sur l'agriculture biologique, reprise d'un ancien GAEC PPAM/élevage caprin. Les PPAM étaient certifiées par Nature & Progrès,

1991 L'élevage caprin est converti à la bio, et un troupeau bovin est créé pour utiliser le foin de moyenne qualité ainsi que les pâtures éloignées et non mécanisables,

1994 Achat d'un retourneur de compost en CUMA et création de 2 plate-formes de compostage,

1998 Agrandissement et mise aux normes européennes de la fromagerie, installation d'un chauffe-eau solaire,

2004 Pose de 40 m² de panneaux photovoltaïques (5 000 kwh/an)

Spécificités techniques

- 65 ha en location, le plus souvent constitués de landes difficiles d'accès,
- Gardiennage du troupeau sur les parcours 3 heures par jour après la traite de mai à novembre,
- Alimentation des chèvres en lactation avec foin, légumineuses et graminées plus un complément de céréales. Foin de prés naturels uniquement après tarissement,
- Charges vétérinaires très faibles : prophylaxie efficace via le bâtiment et la bonne gestion des parcours,
- Travail important d'entretien du paysage et de défrichage des parcelles,
- Compostage du fumier avec déchets de PPAM.

Valorisation et vente

- 30 000 l de lait à l'année transformés en 40 000 picodons, vendus essentiellement en direct,
- 100 chevreaux vendus à 1 mois, en conventionnel à un négociant et en direct, 8 chèvres de réforme vendues en bio à une voisine ayant un gîte,
- 5 à 7 broutards vendus localement en caissette après abattage et découpe à l'abattoir de Die,
- Le lactosérum est valorisé par un élevage familial de cochons.

Atouts

- Complémentarité des troupeaux caprin et bovin pour l'utilisation des parcelles et des fourrages,
- Bâtiments récents, lumineux et sains,
- Parasitisme faible lié aux surfaces importantes de parcours et temps limité des sorties,
- Entraide régulière avec les agriculteurs voisins, CUMA et partage de matériel,
- Des débouchés en vente directe assurés...
- Situation économique saine, absence d'annuités,
- Economie d'énergie : panneau eau chaude et photovoltaïques, projet bois-énergie.



Contraintes

- Parcelles en pente et de formes irrégulières,
- Ration fortement déficitaire en phosphore,
- Besoins importants de main d'œuvre pour garder les chèvres 3 h par jour et entretenir le paysage,
- Forte concurrence pour le Picodon AOC,
- Pas de valorisation supplémentaire pour l'AB.

Production : élevage caprin laitier avec transformation en Picodon et bovin allaitant.

SAU : 65 ha en location

Commercialisation : vente directe sur les marchés essentiellement, à la ferme et aux restaurateurs. - **Région** : Vallée de la Drôme.

Conditions naturelles : terrains en coteaux, sol argilo-calcaire, altitude 500 m, montagne sèche.

Main d'œuvre : 2 UTH familiaux et ¼ salarié

CA : 58 000 € - **EBE** : 28 000 €

Annuités : 0 €

EARL de Ruer

26

Pierre Gautronneau - Quartier Truchard - 26150 Die
Tél-fax : 04 75 22 10 61

Installé en bio depuis 25 ans, Pierre cultive les cépages Clairette et Muscat à petits grains qui sont valorisés en Clairette de Die bio par la Cave Coopérative de Die Jaillance. Il porte aujourd'hui ses efforts sur l'investissement en palissage, l'application de la taille Guyot-Poussard et des méthodes préventives efficaces en viticulture biologique.

Parcours



1984 Installation de Pierre en viticulture bio et céreales bio,

1989 Première année de valorisation bio de la Clairette par Jaillance,

1991 Création

de l'EARL. Progressivement, Pierre cède ses terres cultivées en céréales à de nouveaux arrivants pour se consacrer aujourd'hui uniquement à la vigne,

2009 L'EARL travaille 6,7 ha de vigne en AOC Clairette de Die. Les cépages utilisés sont le Muscat à petit grain blanc et la Clairette (*production limitée à 50 hectolitre/ha selon le décret d'appellation*).

Spécificités techniques

- 6,67 ha de vigne dont 1,85 ha de cépage Clairette et 4,82 ha de cépage Muscat à petit grain,
- Implantation dans le sens de la pente, pour faciliter le travail du sol. Un inter-rang sur deux est enherbé. Importance du palissage pour obtenir des souches droites solidement palissées facilitant le travail de l'intercep,
- Travail du sol de l'intercep par un outil équipé d'un palpeur d'évitement. Les inter-rangs enherbés sont broyés 2 à 3 fois, ceux à sol nu sont travaillés 3 à 4 fois avec un outil à dents type Actisol,
- Tous les 2 ou 3 ans, apport de patenkali ou de compost de fumier de chèvre,
- Depuis 5 ans, taille en Guyot-Poussard : plaies de taille situées sur la partie supérieure des bras, permet d'allonger la durée de vie des vignes et de lutter contre les maladies du bois,
- Faible pression des ravageurs grâce à un environnement favorable à leurs prédateurs naturels. Problèmes de mildiou et oïdium variables selon les années, gérés par traitements à base de cuivre et soufre,
- Ferme agréée pour les stages d'installation jeunes agriculteurs.

Atouts

- Bonne maîtrise du palissage et de la taille des vignes,
- Environnement faunistique et floristique favorable,
- Zone AOC et produit reconnu, plus-value bio,
- Débouchés sécurisés grâce à l'AOC et la livraison en coopérative,
- Situation économique favorisée par les faibles annuités.

Contraintes

Certaines parcelles ont un sol lourd à travailler, Plantation en pente avec un risque d'érosion, Pression du mildiou, Temps de travail important pour le travail du sol de l'intercep et épamprage.

Valorisation et vente

- Vendange intégralement vinifiée à la coopérative de Die (*10% des surfaces en bio*). Jaillance élabore deux vins bio :
- La Clairette Tradition Bio, vinifiée avec 100 % de Muscat à petits grains, bien que le décret d'appellation autorise un minimum de 75% de Muscat à petits grains et jusqu'à 25 % de cépage Clairette.
- Le Crémant de Die Bio, vinifié avec 3 cépages : Clairette Blanche > 55 %, Muscat à petit grains entre 5 et 10 %, aligoté blanc < à 10 %.
- La base de rémunération du vin est de 9°.
- La coopérative accorde un supplément à partir de 9°8 pour le Muscat et 9°5 pour la Clairette.
- La conduite biologique de la vigne apporte une plus-value de 2 000 €/ha par rapport au conventionnel.

Production : viticulture, Clairette de Die.

SAU : 6,67 ha

Commercialisation : Cave Coopérative de Die Jaillance.

Région : Vallée de la Drôme, Diois.

Conditions naturelles : sol argilo-calcaires, pH > à 8,5, altitude 500 m.

Main d'œuvre : 1,75 UTH dont 0,75 salarié.

CA : 67 000 € - **Annuités** : 2 200 € .

Daniel Ritter met en valeur 1 ha de terre par des productions maraîchères diversifiées qui lui permettent de proposer une large gamme de légumes sur l'étal de ses marchés. Il organise son temps de travail et raisonne ses pratiques culturales pour tendre vers son objectif : dégager un revenu satisfaisant tout en préservant la qualité de vie.

Parcours

1987 Installation en maraîchage dans la périphérie de Strasbourg,

1992 Installation à Lentiol, les pratiques maraîchères sont déjà en bio,

1997 La conversion à l'agriculture biologique débute officiellement en 1997,

Daniel s'est formé sur le tas, en expérimentant par lui-même. Il n'aime pas trop la théorie. Il se place donc dans une démarche d'apprenti permanent.

Spécificités techniques

- Environnement favorable : zone retirée, biodiversité animale et végétale très riche, parcelles groupées autour de l'exploitation et abritées par de nombreuses haies. Ruisseau à proximité pour l'irrigation,

- Mais : sol argilo-limoneux, lourd à travailler, vallée froide et humide avec des gelées précoces à l'automne et tardives au printemps,

- 1 ha de productions maraîchères diversifiées, dont 4 serres froides de 200 m²,

- Les plants et une partie des semences sont réalisés sur l'exploitation,

- Organisation des rotations en fonction des problèmes de ravageurs passés, des réussites sur certaines parcelles et de l'évolution de la végétation qui influence les conditions micro-climatiques. Respect du principe de ne pas faire suivre une même famille dans une succession,

- Gestion phytosanitaire par une utilisation maximale des techniques de prévention : faible dose d'azote, ramassage manuel des limaces, filet anti-insecte de type Filbio, voile P17, cultures sensibles éloignées des haies. Les insectes prédateurs de ravageurs limitent la population de puceron. Très peu de traitements sont réalisés : ni cuivre, ni soufre, ni anti-limace...

- Des paillages sont utilisés contre les adventices : paillage dit « biodégradable » et paillage plastique polyéthylène,

- Fertilisation : uniquement 1 épandage annuel de Vegethummus à 2 t/ha. Pas d'utilisation d'azote rapide.

Atouts

- Maîtrise des ravageurs par l'environnement riche de la ferme,
- Haies naturelles et bandes florales implantées,
- Quasiment aucun traitement,
- Possibilité d'irriguer,
- Pas d'emprunts,
- Débouchés sur deux marchés locaux.

Contraintes

- Pression des chenilles, limaces et pucerons,
- Climat froid et humide.



Valorisation et vente

- Légumes vendus en frais sur deux marchés hebdomadaires de début de semaine.
- La commercialisation correspond à 50 % du temps de travail. Daniel travaille à temps plein, 5 jours par semaine. Il essaie de respecter son objectif de travailler 35 heures par semaine, de manière annualisée. Son credo : s'organiser au mieux pour optimiser le travail.

Production : maraîchage. - **SAU** : 1 ha.

Région : vallée du Régrimay, Isère.

Commercialisation : 2 marchés par semaine.

Conditions naturelles : sol lourd argilo-limoneux, altitude 400 m.

Main d'œuvre : 1 UTH

CA : 33 000 € - **EBE** : 23 000 €

Annuités : 0 €

Domaine Giachino

38

Frédéric Giachino - La Palud - 38530 Chapareillan

Tél : 04 76 45 57 11

Après 15 années passées à développer son vignoble, la conduite de ses vignes et de la vinification étant bien rôdée, Frédéric Giachino a eu envie de franchir un cap supplémentaire en terme de qualité : convertir le vignoble en AB. Par une commercialisation maîtrisée, le Domaine Giachino poursuit aujourd'hui son positionnement haut de gamme et impose un prix permettant une réelle rémunération du travail accompli.

Parcours

Installation en 1988, reprise de l'exploitation familiale, sur 1,3 ha. Travail en double actif dans un laboratoire d'œnologie jusqu'en 1992. Puis augmentation progressive de la taille du vignoble,

1992 Gros investissements : succession d'arrachage/replantation vigne sur vigne, vinification sur place et vin commercialisé en bouteille. Démarche peu intensive : enherbement progressif, lutte raisonnée, ni acaricide, ni herbicide. Marie-Do, l'épouse, devient collaboratrice en 1998,

2005 La vigne étant parfaitement conduite en conventionnel : début de la réflexion sur la bio,

2006 Conversion en bio, le frère de Frédéric est embauché à mi-temps,

2008 Marie-Do est associée à mi-temps et David, le frère, s'installe avec eux.



Spécificités techniques

• Vignoble de 8 ha constitué de plusieurs cépages : Persan 0,5 ha (40 à 50 hl/ha), Mondeuse 1 ha (40 à 50 hl/ha), Roussette 1 ha (40 à 50 hl/ha), Gamay 0,5 ha (60 hl/ha), et Jacquère (60 hl/ha), en crus Apremont (1 ha) et Abymes (4 ha). Porte-greffe peu productif, le *riparia*, pour privilégier la qualité sur le rendement,

• Vignes enherbées pour maîtriser la vigueur de la vigne et travaillées sous le rang au décaillonneur. Inter rang broyé,

• Traitement des problèmes de mildiou, oïdium et par endroit black rot, à base de cuivre, soufre et algues,

• Utilisation de roténone contre la Flavescence Dorée,

• Aucun apport d'engrais organique depuis 2002. Gestion de la fertilité du sol par le travail du sol (stimulation de l'activité microbienne),

• Vendange 100 % manuelle, pressage pneumatique,

• Vinification en cave propre : moult refroidi avant levure, faible utilisation du soufre, chaptalisation sur certaines cuves et certains millésimes.

Atouts

• Passionné par la vigne et le vin,
• Système de commercialisation performant, 100 % en bouteille,

• Qualité des vins appréciée et reconnue, nom du vignoble reconnu (concours et guides),
• Dynamisme, en recherche d'amélioration économique et technique.

Contraintes

• Techniques dues à la région :

climat, topographie,

• En zone de traitement obligatoire contre la Flavescence Dorée,

• Conjoncture du marché en baisse (*volume & prix*).

Valorisation et vente

• 50 000 bouteilles produites à l'année :

• 50 % de vente directe dont 5 % à la propriété, 10 % à la foire de La Roche en Haute-Savoie et 35 % livrés à des cavistes, restaurateurs, épiceries surtout en Haute-Savoie (*1 jour de livraison/semaine*),

• 30 % par des intermédiaires : 1 agent commercial et 1 grossiste, ainsi que 20 % à l'export aux USA,

• 1 salon international : Millésime Bio à Montpellier,

• Stratégie commerciale : réorientation du marché vers le haut de gamme et création d'une gamme de rouge et blanc pour la grande distribution (*vendange 2008*).

Production : viticulture, AOC Vin de Savoie
SAU : 8 ha

Commercialisation : 50 % en directe, 30 % via un agent et 20 % à l'export.

Région : Coteau de Chapareillan.

Conditions naturelles : sol argilo-calcaire, altitude 500 m.

Main d'œuvre : 2,5 UTH + vendangeurs

CA : 140 000 € - **EBE** : 39 800 €

Annuités : 11 800 €

Ferme du May

38

Jean-Noël Roybon - 355 route de la gare - 38210 Vourey
Tél : 04 76 07 75 56

Ancien technicien bio en arboriculture et maraîchage, Jean-Noël a repris la ferme familiale. Au-delà de son projet de vie personnel, son objectif est de prouver que l'on peut produire en bio en quantité et en qualité. Par l'amélioration constante de ses pratiques, la maîtrise de ses débouchés commerciaux et ses engagements associatifs, il milite pour une agriculture biologique viable humainement et économiquement.

Parcours

L'exploitation du père de Jean-Noël était en arboriculture et en grandes cultures. Celles-ci ont disparues progressivement au profit de nouvelles plantations de fruitiers,

1993 Conversion progressive à l'agriculture biologique entamée avec les pêchers,

1997 Conversion des noyers,

2002 Installation de Jean-Noël à la suite de son père. Embauche du 1^{er} salarié en 2005,

2007 Construction du bâtiment avec point de vente à la ferme. Début de la vente en AMAP. Embauche du 2^e salarié,

2008 Arrivée 3^{ème} salarié. Vente de paniers avec *Mes Voisins de Paniers* et *Un Panier dans la Cité*.

Valorisation et vente



- 70 t de fruits dont seulement 7 de second choix, intégralement transformés à façon en confitures, jus, compotes, huile de noix.
- Valorisation quasi-exclusivement en direct : 3 marchés (58 % du CA), paniers (20 %), vente à la ferme (5 %), restauration collective (2 %). Noix vendues à des grossistes spécialisés en bio (15 %).

• Peu de calibrage des fruits grâce à la vente directe. Tri manuel. Seule une partie des noix est calibrée et transformée en machine puis ensachée manuellement.

- Prix ajustés par rapport aux coûts de production.

Production : arboriculture et maraîchage.

SAU : 28 ha, essentiellement en fermage.

Commercialisation : 85 % en direct, 15 % à des grossistes.

Région : Vallée du Sud Grésivaudan.

Conditions naturelles : sol argilo-limoneux côté Isère, limono-sableux vers les coteaux, altitude 200 m.

Main d'œuvre : 4 UTH dont 3 salariés.

CA : 180 000 € - **EBE** : 45 000 €

Annuités : 32 000 €

Atouts

- Zone peu intensive en arboriculture,
- Le choix de ne pas irriguer est possible,
- Optimisation des traitements par la connaissance et l'observation des ravageurs et auxiliaires,
- Bonne maîtrise technique des productions,
- Excellente valorisation par la vente directe,
- Matériels en commun : CUMA, achats à plusieurs,
- Travail organisé pour ne pas avoir de pics de travail sur l'année, pas de saisonniers,
- Réseau de distribution avec autres producteurs,
- Logement très proche des bâtiments et parcelles.

Contraintes

- Eclatement du parcellaire, taille réduite des îlots,
- Pas de droit à l'erreur avec la taille du projet,
- Lourdeur administrative liée à la taille de la structure,
- Annuités d'emprunts conséquentes,
- Nombreuses livraisons et trajets liés à la commercialisation.

Spécificités techniques

- 18,7 ha de fruit : noix (AOC), pomme, poire, pêche, kiwi, cerises, abricot, nectarines, prunes et raisin de table. 45 ares de petits fruits et 1,3 ha de maïs doux et asperges,
- Bâtiment fonctionnel permettant vente à la ferme, stockage de 40 t (dont 2 chambres froides), préparation et triage des fruits, stockage du matériel et séchage des noix,
- Gestion des adventices : arbres plantés sur toile tissée, enherbement de l'inter-rang broyé,
- Gestion des maladies : soufflage et broyage des feuilles en hiver. Réduction des doses de cuivre et utilisation d'oligo-éléments, de produits éliciteurs et d'algues,
- Gestion des ravageurs : détection régulière par piégeage, ni roténone, ni pyrèthre, confusion sexuelle pour carpocapse et tordeuse orientale, bandes engluées,
- Taux de matière organique des sols très élevé : fertilisation peu abondante (farine de plume).



Ferme le Mont Charvet

38

Marie-Pierre Répecaud, Hugues et Pierre Berthet

38620 Velanne - Tél : 06 84 18 99 58

Les associés du GAEC ont mis en place des élevages bovins, porcins et ovins. Ils réalisent intégralement la transformation en viande et charcuterie des animaux grâce à un atelier installé sur la ferme. Les débouchés commerciaux sont également maîtrisés par une orientation en circuits courts : à la ferme mais surtout via des réseaux collectifs de commercialisation créés et gérés par des producteurs bio.

Parcours

2005 Installation de Pierre. Reprise d'une ferme de 35 ha et 15 vaches allaitantes de race Limousine. Pas de bâtiment, parcellaire à réhabiliter. Début d'auto construction des bâtiments d'élevages. Objectifs du projet : Travailler à plusieurs pour la qualité de vie, ajouter un atelier complémentaire à l'atelier vaches allaitantes, rejoindre ou créer des circuits locaux de commercialisation, maîtriser la production, la transformation et la vente,

2006 Début de la conversion à l'AB,

2007 Création du GAEC avec l'entrée de Hugues et Marie-Pierre, investis depuis 2005 dans le projet. Développement des ateliers porcins et ovins,

2008 Certification bio effective. Fin des travaux. Transformation des viandes bovines, porcines et ovines maîtrisée. Circuits de vente maîtrisés.

Spécificités techniques



- 35 ha de terre + 10 ha loués. Assolement : 27 ha de prairies permanentes et 18 ha labourables conduits en rotation prairie temporaire (3 ans) / céréales (2 à 3 ans),
- 15 vaches limousines, tous les jeunes sont élevés. Alimentation à l'herbe de mi-mars à mi-décembre, puis au foin en stabulation libre pendant l'hiver,

- 1 verrat Pietrain-Duroc et 8 à 10 truies. 136 porcs charcutiers engraisés à l'année, dont 80 nés à la ferme en 2008, le reste acheté à l'extérieur. Alimentation à base de maïs 43 %, triticale/pois 25 %, orge 15 %, tourteau 10 % et soja 7 %,
- 35 brebis Thônes et Marthod, en alpage de juin à fin septembre, pâturage en octobre et novembre puis alimentation au foin à l'étable pendant l'hiver. Arrêt programmé de cet atelier en 2009,

- Recherche d'un associé supplémentaire. Le revenu global de l'exploitation le permettant, cela offrirait la possibilité d'aménager différemment le temps de travail de chacun.

Atouts

- Capacité à créer des réseaux sociaux, notamment pour l'organisation de la commercialisation.
- Création d'un outil de production socialement et économiquement viable, transmissible, qui permet aux trois associés d'être en accord avec leurs convictions personnelles et leur environnement naturel et humain,

Contraintes

- Nécessité de sécuriser le foncier : au moins les 45 ha utilisés, l'idéal serait d'en obtenir 60 afin d'améliorer l'autonomie fourragère et la production des aliments pour porcs,
- Manque de connaissance technique et d'expérience en élevage porcine : besoin de diminuer la mortalité des porcelets,
- Peu d'encadrement technique porcine disponible dans la région, et peu de contacts avec la filière porc conventionnelle.

Valorisation et vente

- Abattage des bêtes à l'abattoir de Grenoble. Transformation en viande et charcuterie intégralement à la ferme : découpe, cuisson, séchage, pesée, emballage et étiquetage des produits,
- Commercialisation réalisée à 75 % en réseau collectif (Mes Voisins de Paniers, Un Panier dans la Cité, AMAP, etc.), à 15 % en vente directe à la ferme, et à 10 % vendus en magasins spécialisés.

Production : élevage bovin, porcine et ovine.

SAU : 45 ha.

Commercialisation : réseaux collectifs, vente à la ferme et magasins spécialisés.

Région : Nord et centre Isère.

Conditions naturelles : sol acide sur moraine glaciaire, altitude 550 m.

Main d'œuvre : 3 UTH

CA : 200 000 € - **Annuités** : 0 €

EARL Ferme de la Prairie

38 **Nicolas Blachot** - 55 route de la gare - 38210 Vourey
Tél : 04 76 07 90 95

Nicolas Blachot est agriculteur dans la plaine du Sud Grésivaudan, il gère une cinquantaine d'hectares de grandes cultures. Depuis 10 ans, il s'attache à faire revivre ses sols préalablement usés par la monoculture intensive de maïs.

Parcours

1999 Reprise de l'exploitation familiale en grandes cultures et bovins viandes (vaches allaitantes et engraissement). Conversion immédiate des cultures en bio,

2001 Conversion du troupeau à l'AB, pour cela, la stabulation entravée est transformée en stabulation libre,

2009 Arrêt de l'atelier vaches allaitantes, pour se consacrer aux grandes cultures.

Spécificités techniques

- Depuis 10 ans, travail laborieux de régénération de sols fatigués : apport de matière organique, diversification, mise en place de rotations longues,
- Rotation type sur 7 ans : prairie temporaire / maïs / tournesol ou soja / blé - (engrais vert) / maïs / tournesol ou soja / blé, triticale ou seigle,
- L'assolement comprend 20 ha de maïs ayant un rendement moyen de 75/80 q/ha, 1,5 ha de maïs doux, 14 ha de blé à 50 q/ha, 13 ha de tournesol à 25/30 q/ha, 3 ha de triticale à 45 q/ha et 3 ha de seigle à 40 q/ha,
- Gestion des adventices par plusieurs passages de déchaumeuses à dents entre deux cultures, 2 passages de herse étrille dans les céréales à paille et plusieurs binages sur tournesol et maïs,
- Gestion de la fertilité par des apports de compost de déchets verts uniquement,
- Le travail du sol est simplifié pour favoriser la vie microbienne : pas de labour après céréales et tournesol, simples travaux superficiels avant semis,

Atouts

- Zone à bon potentiel agro-climatique,
- Bonnes pratiques agronomiques qui permettent des niveaux de rendement élevés,
- Bon état sanitaire du troupeau,
- Volonté forte d'échanger avec la population locale et les consommateurs,
- Développement de la vente directe en projet.



Contraintes

- Zone céréalière intensive,
- Disponibilité de main d'œuvre limitée.

Valorisation et vente

- Les céréales et le tournesol, valorisés en bio, sont vendus en coopérative et à des éleveurs bio,



Production : céréales

SAU : 65 ha

Commercialisation : céréales en coopérative

Région : plaine du Sud Grésivaudan.

Conditions naturelles : sol profond limono-argileux, altitude 200 m.

Main d'œuvre : 1 UTH

CA : 115 000 € - **EBE** : 29 000 €

Annuités : 11 000 €

la Ferme du Clos Doré

38 Patrick Vacher - Brieux - 38510 Brangues

Tél : 06 23 37 17 66

Patrick Vacher est agriculteur dans le Nord Isère en grandes cultures et petit troupeau de vaches allaitantes. Après 10 années consacrées à l'optimisation de son système, il souhaite aujourd'hui développer des partenariats innovants et des installations autour de la ferme du Clos Doré.

Parcours

1988 Installation à la suite de son père sur 16,5 ha. Patrick est alors double actif (mi-temps salarié au GNIS),

1989 Augmentation des surfaces de l'exploitation jusqu'à 31 ha,



1990 Passage à plein temps sur l'exploitation. Diversification du système avec essais de cultures maraîchères,

1993 Association avec une exploitation en grandes cultures. Mise en place d'un atelier tabac sur 14 ha. Création d'un groupement d'employeurs,

1999 Conversion partielle de

13 ha. Depuis 1993, augmentation des surfaces jusqu'à 99 ha,

2002 Conversion de l'ensemble de l'exploitation,

2004 Construction de l'actuel bâtiment : élevage, stockage de céréales et de matériel, puis transformation,

2005 Arrêt de l'activité tabac,

2007 Développement d'activités de transformation à la ferme : acquisition d'une presse à huile et rapprochement d'un moulin coopératif. Orientation vers des circuits locaux de commercialisation.

Spécificités techniques

- Mise en place de rotations les plus longues possibles : maïs/soja/blé/colza/blé/tournesol/maïs ou luzerne/luzerne/maïs/soja/blé/luzerne,

- Fertilisation : récupération de déchets verts et achat de fumier de fientes en complément du fumier de l'exploitation,

- Culture du maïs : apport de compost (8-10 t/ha) avant labour précoce (janvier), préparation du sol au dernier moment (mi avril) à la herse rotative avant semis, binage en fonction de l'accessibilité des parcelles (jusqu'à 3 passages aux stades 3, 6-7 et 8-10 feuilles). Rendement de 60 à 100 q/ha,

- 8 vaches charolaises et leur suite, génisses abattues à 30-36 mois (300-400 kg carcasse) à l'abattoir de la Mûre et vendues en colis de 10 kg à des particuliers.

- Culture du Blé : semis derrière soja après déchaumage, apport de compost en février (7 t/ha), par passages de herse étrille, désherbage mécanique, incorporation à la herse étrille (3 passages dont celui lié aux apports de compost). Rendement de 25 à 60 q/ha

Atouts

- Nombreux outils à disposition, dont une partie en CUMA,

- Fort intérêt pour les pratiques innovantes,

- Bonne qualité des sols,

- Adhésion à un groupement d'employeurs,

- Diversité des marchés et modes de vente qui permettent la sécurisation du revenu.

Contraintes

- Contraintes liées à la présence d'eau : réduit les périodes propices aux travaux, limite le travail du sol,

- Taux d'endettement élevé lié aux récents investissements.

Valorisation et vente

- Blé transformé en farine via un moulin coopératif puis vendu à des boulangers et particuliers, notamment sous la marque collective ChanDisère,

- Colza et tournesol transformés en huile à la ferme, commercialisation via les magasins bio et en vente directe.

- Grandes cultures : vente directe aux éleveurs.

- Vente des génisses en colis à des particuliers, les réformes et broutards sont valorisés en filière longue.

Production : grandes cultures, bovin allaitant.

SAU : 96 ha majoritairement en fermage.

Commercialisation : vente directe essentiellement.

Région : Nord Isère.

Conditions naturelles : sols limoneux à argilo-limoneux. Altitude 220 m.

Main d'œuvre : 2,5 UTH dont 1,5 salariés.

CA : 201 000 € dont aides : 46 000 €

EBE : 70 800 € - **Annuités** : 23 800 €

la Ferme du Marpin

42 **Babette et Hervé Ricca - 42460 Boyer**
Tél : 04 77 66 24 34

Bernadette et Hervé Ricca organisent le travail sur leur ferme afin de mener à bien trois ateliers de production : un troupeau de vaches allaitantes Aubrac, 800 volailles de chair ainsi que du blé panifiable transformé en farine sur l'exploitation. De plus, ils produisent des fourrages et des céréales afin de tendre vers l'autonomie totale de la ferme pour l'alimentation des animaux. La commercialisation est intégralement réalisée en vente directe.

Parcours

1989 Reprise de l'exploitation du père de Bernadette en bovins allaitants sur 26 ha,

1997 Passage à 37 ha avec 22 vaches allaitantes. Mise en place d'un élevage de volailles fermières,

1998 Conversion à l'AB,

2001 Signature d'un CTE. Commercialisation 100 % en circuit court,

2002 Signature d'un avenant herbagé au CTE. Les vaches sont transformées dans un laboratoire collectif de proximité. La ferme compte également 500 volailles de chair, 1 truie et 20 porcs gras par an, 30 poules pondeuses, des pommes de terre et de la farine, le tout vendu à la ferme,

2007 Les AMAP prédominent dans le mode de commercialisation,

2008 Arrêt de l'atelier porc. Développement de l'atelier farine et de l'atelier volaille à 800 poulets de chair. Commercialisation en AMAP, à la ferme et sur un marché.



Spécificités techniques

- 37,5 ha dont 18 attenants aux bâtiments d'élevage,
- Terrains à vocation herbagère, bon pour l'élevage, moins favorable aux céréales,
- Alimentation des bovins par la pâture en été, au foin en hiver. Engraissement des veaux à l'herbe,
- Autonomie complète en fourrage, partielle en céréales et paille via 250 balles rondes de foin produites sur 12 ha ; 3 à 4 ha de mélange céréales/pois et 1 ha de blé panifiable,
- Rotation de 1 an d'orge/avoine/pois, 2 ans de triticale/petits pois + colza fourrager en engrais vert avant 3 années de prairie temporaire. Fertilisation des prairies au fumier composté.

Atouts

- Zone à vocation herbagère, surfaces bien valorisées par l'élevage,
- Attention forte portée à l'intégration de la ferme au paysage,
- Diversification des productions : rééquilibrage entre productions animales (bovin, volailles) et productions végétales (blé panifiable, plantation récente de pommiers),
- Valorisation de la totalité de la production en filières courtes,
- Vitesse de croisière atteinte, annuités faibles.

Contraintes

- Parcellaire morcelé, avec des parcelles très éloignées (jusqu'à 16 km),
- L'autonomie en grain et en paille n'est pas complète,
- La vente directe demande beaucoup de temps,
- Dépendance aux aides directes : prime au bovin allaitant, prime à l'abattage, ICHN, DPU...

Valorisation et vente

- Vaches abattues et transformées en bio localement. La viande est vendue en direct emballée en caissettes à 80 % et sur le marché à 20 %.
- GIE avec un éleveur bovin et ovin pour commercialiser la viande sur un marché, permet de travailler en commun et d'élargir la gamme,
- Transformation et vente à la ferme des poulets,
- Blé panifiable Camp Rémi transformé en farine à la ferme et commercialisé en direct en sac de 1 et 5 kg.

Production : vaches allaitantes, volailles de chair et farine.

SAU : 37,5 ha dont 26,5 ha en propriété

Commercialisation : vente directe (AMAP, vente à la ferme et sur un marché).

Région : Nord roannais.

Conditions naturelles : sol à dominante limono-sableuse, altitude 400 m.

Main d'œuvre : 2 UTH familiaux + ¼ salarié.

CA : 42 500 € - **EBE** : 13 000 €

Annuités : 1 600 €

GAEC de la Combe

42 **Marcel, Marie-Jo, Laurent et Guillaume Lachat**
Route de Chatelville - 42560 Chazelle-sur-Lavieu - Tél : 04 77 76 72 52

Le GAEC de la Combe réunit 4 associés de la famille Lachat. Située dans les Monts du Forez, la ferme compte 65 vaches laitières Prim'holstein. Le lait est collecté et valorisé en bio par Sodiaal, les veaux engraisés sur l'exploitation sont commercialisés via Sicarev. Les vaches de réformes sont transformées autant que possible en steak hachés permettant la vente directe.

Parcours

1981 Création du GAEC entre frères : 50 ha, 51 vaches laitières (VL), production de 263 000 litres.

2001 Conversion à l'AB et signature d'un CTE. Le quota passe à 362 000 l avec 52 VL, Agrandissement du séchoir à balles rondes,

2003 Installation de Guillaume. Obtention de la certification AB,

2004 Le troupeau compte 60 VL pour un quota de 400 000 litres,

2006 Départ en retraite de Jean et Solange, installation de Laurent, 436 000 l de quota,

2008 Mise en place du séchage en grange de foin en vrac, arrêt de l'ensilage de maïs,

2009 Arrêt des balles rondes. Nouveau débouché pour les vaches de réformes. Augmentation du quota laitier (453 000 l) avec une location de 14ha supplémentaires.

Spécificités techniques

- 65 vaches Prim'Holstein, rendement laitier moyen 7 500 l/vache, taux butyreux de 39 et taux protéique de 32,

- Autonomie fourragère atteinte via 50 ha de prairies temporaires et séchage du foin en grange en vrac et en balles rondes.

- 17 ha de céréales sont cultivées, seules 50 tonnes de maïs sont achetées (gain de temps de travail),

- Alimentation des vaches en été : pâture + complément de foin, en hiver : foin de luzerne-dactyle et foin de prairie permanente. Complément en céréales aplaties et maïs, toute l'année.

Valorisation et vente

- 453 000 l de lait collectés et valorisés en bio par la coopérative SODIAAL,

- Via la SICAREV, vente de 12 vaches de réforme valorisées en bio, 20 veaux Prim'Holstein et 20 veaux croisés Charolais, non valorisés en bio.

- Valorisation de quelques vaches de réformes sous forme de steaks hachés bio.

Atouts

Techniques : Bonne technicité des exploitants, discipline et rigueur dans le travail,

- Foin de très bonne qualité, autonomie fourragère
- Terres propices à la culture de luzerne et à l'irrigation,

- Mise en commun du matériel, parcellaire regroupé et bâtiments bien adaptés.

- **Sociaux** : Le statut de GAEC permet une bonne organisation du travail et facilite l'installation des jeunes,



- Cadre de vie agréable,

- Revenus satisfaisants.

- Efficacité économique : EBE/produit brut de 48 %,

Contraintes

Techniques : Problème d'érosion des sols, mais limité par sa prise compte dans l'assolement,

- 22 ha ne sont pas mécanisables mais valorisés par les génisses et les bœufs.

- **Economiques** : Dépendance vis à vis de Sodiaal pour la commercialisation du lait,

- Pas de valorisation en bio pour les jeunes veaux,
- Frais vétérinaires élevés liés à la présence de cellulés dans le lait,

- Endettement élevé (57 %) lié à l'investissement récent dans le séchage de foin en vrac,

- 45 000 € d'aides perçues annuellement.

Production : 65 vaches laitières Prim'Holstein
SAU : 100 ha, dont 22 en propriété.

Commercialisation : lait collecté en bio par Sodiaal, veaux en conventionnel, vente directe de steaks hachés bio (vaches de réformes)

Région : Monts du Forez.

Conditions naturelles : sol sableux, moins de 10% d'argile, altitude 750 m.

Main d'œuvre : 3,5 UTH familiaux

CA : 230 000 € - **EBE** : 115 300 €

Annuités : 45 000 €

Annabelle et Joseph Morilleau

69

Le Pinay - 69510 Rontalon

Tél/fax : 04 78 48 99 15 - 06 71 11 82 98

Annabelle et Joseph Morilleau sont installés à proximité de Lyon en production maraîchère bio variée, saisonnière et de proximité. Chaque semaine, ils commercialisent 95 % de leurs légumes et fruits rouges sur trois marchés. Malgré le temps de travail important consacré à leur exploitation, Annabelle et Joseph sont également investis dans des associations de développement agricole.

Parcours

1985 Installation de Joseph sur une ferme maraîchère de 5,14 hectares,

1987 Certification bio effective, mise en place d'un tunnel froid de 400 m², vente via 3 marchés,

1989 Création d'un poste de salarié à tiers-temps. Mise en place d'un tunnel froid de 1200 m²,

1999-2000 Arrivée d'Annabelle sur l'exploitation,

2001 Signature d'un CTE,

2002-2006 Création d'un groupement d'employeur avec un voisin permettant l'embauche d'une salariée à mi-temps. Commercialisation en magasins bio de proximité depuis 2002, en restauration collective depuis 2006,

2007 Agrandissement de l'exploitation avec 2 ha en conversion, dont 2000 m² de tunnel froid,

2008 Achat des 5,14 ha de terrains de la ferme d'origine,

2009 Les 2 ha nouvellement acquis sont certifiés.

Spécificités techniques

• 5,5 ha de maraîchage dont 3600 m² d'abris froids, 0,5 ha d'arbres fruitiers et plantes aromatiques, 1,14 ha de prairies pour le cheval de trait,



• Plan de culture et rotations sont conditionnés par la SAU disponible et les caractéristiques agronomiques des parcelles,

• Exploitation peu mécanisée, utilisation du cheval de trait pour le désherbage et le buttage,

• Systèmes d'aspersion en plein champ, de goutte à goutte et de brumisation sous tunnels alimentés par un réseau inter-cantonal,

• Argiles de type kaoliniques avec capacité de fixation très faible, les apports de matière organique sont donc fractionnés, en petites quantités,

• Altitude et exposition Nord impliquent des températures fraîches l'été, très froides l'hiver et parfois des gelées tardives au printemps. Précipitations très irrégulières. Les 2 ha nouvellement acquis, exposés au Sud, permettront d'élargir la gamme et la précocité.

Atouts

• Proximité de l'agglomération lyonnaise favorable à la vente directe des fruits et légumes,

• Production d'une gamme variée de légumes toute l'année, avec un pôle de production printemps/été et un pôle automne/hiver,

• Peu de maladies grâce à l'altitude et bonne maîtrise des techniques en bio,



• Stockage des légumes d'hiver dans une cave de 127 m², sans chambre froide avec monte charge,

• Fidélité de la clientèle,

• Intégration dans réseaux professionnels, présence régulière de stagiaires,

• Du plaisir à exercer cette activité.

Contraintes

• Situation de l'exploitation à une altitude de 500 mètres, exposition au Nord et relief pentu d'où conditions climatiques difficiles : risque de gel tardif au printemps, orages et grêles relativement fréquents,

• Intensité du travail,

• Pression foncière agricole importante.

Valorisation et vente

• 95 % de la production vendue sur trois marchés : Saint-Genis-Laval, Grézieu-la-Varenne et Ecully,

• 5 % vendus à des magasins spécialisés de proximité et aux restaurants scolaires.

Production : maraîchage. - **SAU** : 7,14 ha

Commercialisation : vente directe.

Région : Monts du Lyonnais.

Conditions naturelles : sol limoneux à limono-sableux, altitude 500 m.

Main d'œuvre : 2 UTH

CA : 62 000 € - **EBE** : 33 000 €

Annuités : 4 800 €

Gilbert Besson

69 Le Glas - 69440 Chaussan

Tél : 04 78 44 07 72

Gilbert Besson est arboriculteur depuis plus de 20 ans, il a converti ses vergers en AB pour être en accord avec ses convictions. Depuis, il a diversifié ses productions et ses débouchés afin de renforcer la viabilité économique de la ferme tout en se protégeant des aléas climatiques, phytosanitaires ou commerciaux.

Parcours

1987 Installation en GAEC familial. Elevage laitier et arboriculture commercialisée via la Sicolu,

1997 Décision de passer en bio, début des pratiques agrobiologiques sur la ferme,

1998 Début de la conversion, diminution des surfaces de framboise,

2000 Retrait de la Sicolu, investissement dans camion avec caisse isotherme et chambre froide de 160 m². Diversification des productions et des débouchés : diminution de la framboise, plantation de pommiers et fraisiers, respectivement valorisés en circuit long et magasins spécialisés,

2006 Mise en place d'un atelier poules pondeuses pour le complément de gamme sur les marchés,

2009 Agrandissement de la SAU avec la location de 4ha supplémentaires. Diversification des légumes de plein champs et acquisition d'une serre pour les fraises sous-abri.

Spécificités techniques

• 16 ha implantés (3 de pommiers, 2 de fraisiers, 1,2 de cerisiers, ainsi que pêcheurs, abricotiers, framboisiers et raisin de table), 4ha de légumes de plein champ et 3 000 m² pour l'atelier volaille,

• Gestion des maladies et ravageurs : bonne prophylaxie générale grâce au morcellement et aux haies,

• Carpocapse : filets anti-carpocapse sur 2 ha de pommiers et traitements de Carpovirusine+Madex.

• Tavelure : variétés peu sensibles ou résistantes, enfouissement des inoculum de tavelure avec les feuilles mortes par désherbage mécanique en hiver et traitements à base de cuivre et soufre.

• Puceron cendré : argile et insecticides à base de plantes. Maîtrise de la vigueur des arbres pour limiter la pression,

• Gestion des adventices par l'enherbement des vergers

• Gestion de la fertilisation d'après les résultats d'analyse de sols suivant la méthode Herody,

• Eclaircissage manuel, associé à un système de taille longue et une fertilisation azotée à la nouaison favorisant une sélection plus forte par l'arbre.

Atouts

• Contexte pédo-climatique favorable à la production de fruit,

• Proximité d'autres producteurs bio et de l'Ardab,

• Proximité de gros foyers de consommateurs,

• Productions variées et débouchés diversifiées, limite le risque économique dans un contexte où la demande en fruits bio est très forte.



Contraintes

• Si le morcellement des parcelles est bon pour la prophylaxie, il engendre une perte de surface et une augmentation du temps de travail (travaux mécanisés plus lents),

• Temps de travail important.

Valorisation et vente

• Production valorisée en frais, sauf le 2^{ème} choix de pomme et fraise transformé à façon en jus,

• Commercialisation réalisée à 30 % via des grossistes, 20 % en magasins bio à proximité et 50 % de vente directe réalisée sur 3 marchés et des systèmes de paniers : Arbres à légumes et Paniers de Martin (650 paniers),

• Un peu d'achat-revente : complément de gamme pour les marchés ; compense aléas production.

• 63 % du CA avec pomme, fraise et cerise. Fraise et cerise mieux valorisées en circuit long qu'en circuit court.

Production : arboriculture, avec diversification en maraîchage et aviculture.

SAU : 10 ha en propriété, 6ha en location

Commercialisation : grossistes, magasins bios et vente directe.

Région : Monts du Lyonnais.

Conditions naturelles : sol sablo-limoneux, altitude 500 m.

Main d'œuvre : 2,4 UTH dont 2 x 0,5 UTH salariés et 0,4 saisonniers.

CA : 130 000 € - **EBE** : 42 000 €

Annuités : 0 €

Domaine de la Bonne Tonne

69 **Marcel Grillet** - Tél : 04 74 69 12 22
Morgon - 69910 Villié-Morgon

Après 25 années de viticulture, Marcel Grillet a eu envie de réintroduire le labour dans ses vignes pour diminuer les traitements herbicides. Convaincu par les premiers résultats encourageants, il a continué à remettre en question ses pratiques culturales jusqu'à décider de convertir son vignoble à l'AB. Il cultive aujourd'hui 6,5 ha de Morgon et 1,1 ha de Beaujolais et il est convaincu du bien-fondé de ce choix.

Parcours

1975 Installation avec 1,5 ha de Morgon en mé-tayage,

1980 Achat de 2,2 ha de vigne en Beaujolais à St Jean d'Ardières,

1983 Réunion des domaines de Marcel et de son épouse en appellation Morgon,



2001 Souhait de travailler mécaniquement le sol pour éviter le désherbage chimique : achat d'un vieux tracteur,

2002 50 % des surfaces désherbées mé-

caniquement, augmentation constante du labour,

2003 Essais de labour concluant : décision de se convertir à la bio via un Contrat d'Agriculture Durable,

2004/2005 Achat d'un 2^e tracteur plus puissant (65 CV) et d'une 2^e paire de charrue,

2007/2008 Diminution des surfaces pour installation du fils (2 ha de Morgon) et amélioration de la qualité de vie.

Spécificités techniques

- 20 % des vignes sont enherbées, ailleurs la densité de plantation ne permet plus le travail du sol,
- 3 champignons présents dans les vignes : mildiou, oïdium et black-rot. Respectivement traités au cuivre, soufre et purin de prêle. Attaques entre mai et août, ampleur variant avec les précipitations,
- Itinéraire de travail du sol : griffe canadienne en mars/avril pour décompacter le sol sur l'inter-rang, décavillonneuse fin mai pour débattage du rang, soc cœur et griffe fin juin pour travail du sol du rang et de l'inter-rang, bineuse à lame fin juillet/début août pour binage superficiel sous le rang,
- Vendanges à la main, vinification et élevage en fût réalisés sur l'exploitation,
- Beaujolais vinifié en 8 à 10 jours en levures exogènes. Morgon vinifié en 19 jours en levures indigènes, sans levain, avec gestion de la vinification par contrôle de la température.

Atouts

- Passage en bio améliore la qualité du sol, permet des raisins plus aromatiques, plus équilibrés, donc des vins plus complexes,
- Augmentation de la biodiversité,
- Passion du métier : conduite de la vigne, gestion de la vinification et du paysage de l'exploitation,
- Maîtrise technique satisfaisante et niveau d'équipement suffisant pour assurer la réactivité.

Contraintes

- Passage en bio implique une augmentation forte du temps de travail du sol et du temps d'entretien du matériel, d'où augmentation du coût de revient,
- Peu de ressources en matière organique pour la fertilisation,
- Le cuivre, seul moyen de lutte contre le mildiou
- Souhait d'avoir du matériel moins lourd pour diminuer tassement du sol et consommation de gasoil,
- Le mode de commercialisation implique une valorisation faible des produits AB par rapport au prix du conventionnel.

Valorisation et vente

- Rendement moyen de 40 hl/ha en Morgon, soit 260 hl produits, et de 45 hl/ha en Beaujolais rouge, soit 22 hl produits,
- 2000 bouteilles de beaujolais nouveau vendues en bio au Japon,
- 50 hl de Morgon vendus en bio aux particuliers, 100 hl en bio en vendange fraîche et 110 hl en conventionnel via des négociants.

Production : viticulture. Morgon 6,5 ha, Beaujolais rouge 0,5 ha et Beaujolais blanc 0,6 ha

SAU : 7,6 ha dont 1,6 en propriété

Commercialisation : en bouteille, en vrac et en vendange fraîche. Sur l'exploitation, par correspondance, à l'export et via des négociants.

Région : Villié-Morgon dans le Beaujolais.

Conditions naturelles : sol schisteux, altitude 300 m. - **Main d'œuvre** : 3 UTH familiaux

CA : 164 400 € - **EBE** : 33 994 €

Annuités : 21 870 €

la Ferme des Clarines

69

Marie-Claire et Marc Ollagnier

Thurignieux - 69440 Saint Maurice sur Dargoire - Tél : 04 78 81 51 01

Marc et Marie-Claire raisonnent leurs choix de production et de commercialisation en maintenant une cohérence globale sur la ferme : qualité des produits, qualité de vie, autonomie et maîtrise de la vente. Pour cela, ils gèrent un troupeau de 35 vaches dont ils valorisent tant le lait que la viande, tout en assurant l'autonomie alimentaire des animaux par leurs productions de fourrages et de céréales.

Parcours

1974 Marc est aide familial sur l'exploitation de ses parents, en maraîchage biologique depuis **1972**, et s'occupe de l'atelier bovin,

1976 Conversion de l'atelier laitier à la bio. Démarrage d'une petite activité de transformation à la ferme,

1980 Installation de Marc, construction de l'étable entravée et des cellules de séchage en grange pour le fourrage,

1982 Mise en place de la fromagerie,

1990 à 1995 Augmentation du parcellaire de 3 ha puis de 15 ha et regroupement autour du siège de l'exploitation,

1998 Démarrage de la collecte avec Biolait,

2008 Mise en service de la nouvelle fromagerie.

Spécificités techniques

- Taille du cheptel, choix des races élevées et des espèces cultivées résultent d'une recherche de bien être et d'équilibre au sein de l'exploitation,
- 35 vaches laitières Montbéliardes, Abondance et croisées Tarine x Abondance,
- Autonomie fourragère et céréalière assurée par 100 t de foin séché en grange, 60 t stocké en balles rondes, et 16,5 ha de céréales, cultivées en mélange « orge/seigle/vesce/blé/avoine » et « orge/avoine »,
- Prairies temporaires semées d'un mélange étagé d'une dizaine d'espèces adaptées à la fauche comme à la pâture et fournissant un fourrage de qualité,
- Alimentation des vaches aux pâturages en été, au foin séché en hiver. Plus à l'année 3,5 à 4 kg de céréales par jour,
- Peu de problèmes sanitaires sur le troupeau : les frais vétérinaires sont très limités 42 €/VL.



Atouts

- Excellente maîtrise des prairies multi-espèces,
- Foin de bonne qualité grâce au séchage en grange,
- Autonomie alimentaire,
- Valorisation de toutes les productions en bio,
- Participation active à la vie sociale alentour, notamment par la vente directe.

Contraintes

L'éloignement important des parcelles :

- ne facilite pas le pâturage des vaches et conduit à l'irrigation des prairies les plus proches de l'exploitation,
- limite la possibilité de rotation des cultures sur les différentes parcelles.

Valorisation et vente

- 150 000 litres de lait produit, dont 102 000 collectés et valorisés en bio par Biolait, 36 000 vendus en lait cru, fromages et rigottes mi-sec, sec et affiné et 12 000 auto-consommés par les veaux,
- Activité de reproduction : 6 génisses de renouvellement, 6 génisses vendues à des éleveurs bio,
- Atelier viande : 5 réformes transformées en steaks hachés, et 14 veaux de 8 jours, 5 veaux de lait et 2 génisses abattus et vendus au détail et ½ carcasses,
- Production fourragère séchée en grange pour autoconsommation et en balles rondes pour autoconsommation et 1/3 de vente,
- Céréales : 1000 kg/VL d'autoconso., 4 t de semences de ferme et vente éventuelle des surplus.

Production : élevage bovin laitier, transformation fromagère, viande, fourrage et céréales.

SAU : 77 ha dont 8 en propriété. - **Région** : coteaux du lyonnais.

Commercialisation : collecte d'une partie du lait et vente directe.

Conditions naturelles : sol sableux (70 %) granitique et sec, altitude 400 m.

Main d'œuvre : 2,5 UTH dont un mi-temps salarié.

CA : 94 000 € - **EBE** : 45 400 € - **Annuités** : 8000 €

Monique et Marc Perrusset

69

La Milonnière - 69670 Vaugneray

Tél : 04 78 45 97 10 - moniqueperrusset@hotmail.fr

Monique et Marc Perrusset élèvent 90 chèvres dans les Monts du Lyonnais. L'intégralité du lait produit est transformé en fromage à la ferme. La commercialisation des fromages est maîtrisée par des débouchés en vente directe. L'objectif poursuivi est de maintenir une symbiose entre les chèvres et leur environnement et d'entretenir une relation de confiance avec les consommateurs par l'élaboration de produits de qualité.

Parcours

1992 Installation sur l'exploitation familiale. Démarrage des chantiers d'amélioration et de construction des bâtiments,

1998 L'ensemble des bâtiments est fonctionnel,

2003 La ferme est certifiée en AB,

2004 Signature d'un Contrat d'Agriculture Durable qui intègre le compostage du fumier, la gestion extensive et la construction d'un séchage en grange,

2007 Embauche d'une salariée à 4/5^e de temps.



Spécificités techniques

- 45 ha dont 20 ha de bois utilisés en parcours gardés, 19,5 ha de prairies non labourables, 5,5 ha utilisés pour la culture de céréales en rotation avec des prairies temporaires de luzerne/dactyle, de fait l'autonomie céréalière est impossible,
- 90 chèvres Alpines et 3 boucs. Production 60 000 l de lait et 150 chevreaux/an : 130 chevreaux vendus à 8 jours et 20 chevrettes de renouvellement,
- Chèvres sélectionnées sur la rusticité afin qu'elles s'adaptent à leur milieu naturel et pas l'inverse,
- Soins aux animaux par homéopathie (traitement de fond) et aromathérapie (gestion du parasitisme et des mises-bas),
- Alimentation des chèvres par un pâturage à l'année et une complémentation en foin et céréales,
- Autonomie en foin et séchage en vrac en grange pour optimiser son appétence.

Atouts

- Environnement adapté à l'élevage caprin,
- Production de foin de qualité,
- Alimentation très diversifiée (châtaigne),
- Biodiversité « naturelle » en espèces herbeuses et espèces ligneuses,
- Bonne autonomie financière,
- Ouverture sur l'extérieur par des responsabilités professionnelles,
- Embauche d'une salariée ayant permis de dégager du temps libre.

Contraintes

- Surfaces labourables limitées et terrains pentus ne permettant pas l'autonomie en céréales,
- L'entretien des parcelles et des clôtures implique un travail important et peu mécanisable.

Valorisation et vente

- 55 000 l de lait transformés en fromages à pâte lactique (85 %) et à pâte pressée non cuite (15 %), vendus aux stades : frais, mi-sec ou sec,
- Fromagerie aux normes mais transformation de façon traditionnelle avec des souches sauvages et le petit lait de l'exploitation. Une certaine diversité microbienne donne un goût propre au fromage et lui confère une bonne qualité gustative,
- Commercialisation réalisée à 80 % sur deux marchés à Craponne et Lyon, à 15 % par des systèmes de vente de paniers et à 5 % en vente à la ferme. La vente directe permettant d'être maître de son produit jusqu'au bout, de conserver la relation aux consommateurs, et de garder vivant un savoir-faire, et la reconnaissance de ce savoir-faire.

Production : élevage caprin.

SAU : 25 ha + 20 ha de bois.

Commercialisation : vente directe.

Région : Monts du Lyonnais.

Conditions naturelles : sol sableux peu profond, altitude 600 mètres.

Main d'œuvre : 3,5 UTH dont 1 salarié et 0,5 apprenti.

CA : 100 000 € - **EBE** : 35 000 €

Annuités : 2 000 €

Carole Durand et Franck Vuillermet

73

695 chemin de Charrière Neuve - Bissy - 73000 Chambéry
Tél-fax : 04 79 62 38 08

La ferme de Franck et Carole est située « dans » Chambéry, cette proximité immédiate de la ville est un atout fort pour la commercialisation mais une menace pour la pérennité du foncier. 2,5 ha en maraîchage pour plus de 40 légumes cultivés et commercialisés intégralement en direct via le magasin de la ferme, des techniques innovantes (solarisation, planches permanentes) sont les points forts de cette exploitation.

Parcours



1996 Reprise de l'exploitation familiale par Franck. 1,5 ha en maraîchage. Emprunts élevés pour rachat des tunnels et outils,

1996 à 1999 Investissement dans tunnels et outils. Commercialisation via marché de demi-gros, GMS et primeurs. Embauche de Christine, la soeur de Franck,

2000 Situation financière délicate : annuités élevées et prix peu rémunérateurs. D'où début de la vente directe via un magasin de producteurs. Amélioration des revenus. Arrivée de Carole,

2000 à 2004 Evolution progressive des pratiques vers plus d'extensivité : protection biologique intégrée, solarisation, engrais verts. Renforcement vente directe et abandon du demi-gros,

2004 Conversion accompagnée par l'Adabio et création du magasin « Petite Nature » de vente à la ferme. Départ de Christine. Arrêt commercialisation via magasin collectif,

2004 à 2008 La vente directe implique l'élargissement de la gamme : plus de 40 légumes cultivés. Essor grandissant du magasin à la ferme.

Spécificités techniques

- Cultures en planches permanentes sous tunnel et plein champs,
- Rotation selon principes de bases : alternance légumes racine/feuille, hiver/été, par famille, succession des légumes interrompue par des engrais verts,
- Lutte contre les adventices : solarisation des planches permanentes sous tunnels, faux-semis, paillage plastique et toile hors-sol, binage et sarclage mécanique et manuel,
- Lutte ravageur et maladies : haies pour maintien des prédateurs, protection biologique intégrée, filet anti-insectes,
- Fertilisation : fumier de cheval composté en tas.

Atouts

- Proximité immédiate de la ville, favorable pour la vente directe,
- Techniques de production et mode de commercialisation maîtrisés,
- Transformateur certifié à proximité,
- Présence d'un centre équestre fournissant le fumier.

Contraintes

- Proximité immédiate de la ville : très forte pression foncière, impossibilité de trouver des terres à proximité pour extension,
- Circulation délicate avec les tracteurs sur les routes,
- Trois parcelles de production dont une à 4 km du siège et sans irrigation.

Valorisation et vente

- La vente est réalisée le vendredi de 12 h à 19 h via 150 clients au magasin de la ferme,
- En été : transformation à façon des excédents de production en soupe.



Production : maraîchage

SAU : 2,5 ha dont 2 en production

Mode de Vente : magasin à la ferme

Région : Cluse en Chambéry, 250 m d'altitude

Conditions naturelles : sol argilo-calcaire, lourd mais riche

Main d'œuvre : 3 UTH dont 1 salarié

CA : 76200 € - **EBE** : 31 700 €

Annuités : 5 300 €



GAEC des Cordiers

73

Charly Chaumon, Loïc Bertrand, Eric Moulin

Chef lieu - 73170 Saint-Jean de Chevelu - Tél : 04 79 36 82 00

Les trois associés du GAEC des Cordiers élèvent 68 vaches Tarentaises pour produire un lait biologique qui est ensuite transformé par la coopérative de Yenne en tomnettes et gruyère bio. Le fonctionnement de l'exploitation est pensé et développé afin d'optimiser l'autonomie fourragère et céréalière de l'exploitation.

Parcours

Création du GAEC des Cordiers au début des années 60 entre deux voisins, production laitière en race Tarentaise,

Dans les années 80, orientation vers une production plus extensive, avec une augmentation des surfaces en prairie,

Dans les années 90, début de la réflexion sur l'agriculture biologique,

1996 Conversion effective à l'AB, Loïc rejoint le gaec en 1996, Charly en 1998 et Eric en 2004.

Spécificités techniques

- 110 ha de terres dont 35 ha labourables et 75 ha de prairies naturelles, tout en location,
- 68 vaches Tarentaises et leur suite. Rendement moyen de 5 000 l/vache/an,
- Alimentation en été : pâturage + affouragement de 5 kg de luzerne + 3 kg de céréales ; en hiver 1/4 de foin + 3/4 de luzerne et regain + 3 kg de matière sèche de maïs épi + 1 kg de tourteau protéique,
- Pour maintenir le niveau de production, les génisses sont sélectionnées après le 1^{er} ou 2^{ème} vêlage,
- Séchage en grange à capteur solaire d'une capacité de 200 t couvrant les besoins des laitières,
- Rotation optimisée : 3 années de luzerne, suivi de 1 ou 2 ans de maïs, avant 1 an de céréales orge-triticales-pois. Seules 20 t/an de céréales sont achetées,
- Recherche d'autonomie sur la ferme : 100 % de fertilisation organique, énergies renouvelables : séchage en grange à capteur solaire, séchage du maïs sur l'exploitation via un appareil en CUMA, rotation complète luzerne/maïs/céréales, production de 150 m³ de plaquettes de bois.

Valorisation et vente

- 325 000 l de lait collectés par la coopérative de Yenne, transformation en tomnettes et gruyère biologique, lait payé 0,11 €/l de plus que le conventionnel, soit 0,55 €/l,
- 30 veaux vendus à 8 jours, non valorisés en bio,
- 20 réformes valorisées en bio, 1/3 en colis, 2/3 en filière bio.

Atouts

- Possibilité de cultiver du maïs et de la luzerne pour compléter l'autonomie fourragère,
- Des rotations longues avec prairie temporaire ou luzerne,
- Pas de problème de salissement des cultures sur



ces rotations : faux semis avant le maïs et après les céréales, binage du maïs sur l'inter-rang. La herse étrille n'est presque plus utilisée,

- CUMA de com-
- postage et séchage du maïs,
- Des débouchés en lait assurés et bien valorisés par la coopérative de Yenne,
- Vente directe pour la viande.

Contraintes

- 2/3 des surfaces non labourables,
- Il manque 5 à 10 ha supplémentaires pour être en pleine sécurité alimentaire,
- Grille de paiement du lait de la Coopérative de Yenne particulièrement exigeante (basée sur le taux de cellules et de staphylocoques) pénalisant une gestion sanitaire du troupeau basée sur la prévention (stimulation de l'immunité productrice de cellules),
- Quantité de travail élevée,
- Des annuités encore élevées liées aux prêts JA et mises aux normes,
- La bonne valorisation du lait est en partie amputée par l'augmentation des charges fuel, céréales, tourteau.

Production : élevage laitier - SAU : 110 ha.

Commercialisation : lait via la coopérative, viande en filière longue et en direct.

Région : Avant-Pays Savoyard.

Conditions naturelles : sol argilo-calcaire, séchant, altitude 300 mètres.

Main d'œuvre : 3 UTH

CA : 230 000 € - **EBE** : 125 000 €

Annuités : 33 500 €

GAEC du Pré Ombragé

74

Bruno Metral, Raphaëlle Metral et Daniel Jacoulet

74600 Montagny les Lanches - Tél : 04 50 46 71 31

Les associés du GAEC Le Pré Ombragé élèvent 32 vaches montbéliardes pour produire du lait qui est transformé en tomme et gruyère biologique par la coopérative de Yenne. La viande est valorisée en bio tout comme les pommes d'un verger ancien transformés en jus de fruit. Récemment des ateliers de maraîchage et de transformation céréalière sont venus compléter les produits de la ferme .

Parcours

1988 Naissance du GAEC par association entre tiers,

1993 Le GAEC devient familial suite à l'installation de Bruno avec son père,

1996 Début de la réflexion sur l'AB,

1999 Installation de Jean-Marc. Décision de conversion à l'AB,

2001 Obtention de la certification, mais lait non valorisé en bio,

2007 Valorisation bio du lait via la coop. de Yenne,

2008 Projet d'installation de Raphaëlle et de Daniel.

2009 Installation des nouveaux associés et démarrage de deux nouveaux ateliers

Spécificités techniques

- Parcelaire très morcelé mais parcelles à moins de 3 km de la ferme. 30 ha de prairie naturelle dont 10 ha de prairie temporaire, 10 ha de céréales et 10 ha d'alpage,

- 32 vaches Montbéliardes, étable à stabulation entravée. Alimentation : pâturage en été, foin en hiver, complété à l'année par 2 à 3 kg de céréales,

- Soins des animaux par aromathérapie et homéopathie, hygiène de traite rigoureuse pour maintenir un taux cellulaire faible du lait,

- Toutes les génisses sont élevées, elles passent 4 mois en alpage,

- 10 ha de céréales semées en mélange orge/triticale/seigle/avoine/vesce. Semences en partie issues de la production précédente de la ferme,

- Fourrages également issus de prairies à mélanges complexes, foin séché en grange. Les surfaces de prairies et de céréales permettraient l'autonomie pour 30 vaches, des compléments de foin et tourne-sol sont donc achetés,

- Le camping à la ferme du GAEC implique un effort particulier sur la propreté de la ferme qui demande beaucoup de temps.



Atouts

- Bonne maîtrise sanitaire du troupeau,

- Etable entravée, permettant un meilleur contact avec les animaux à tous les âges,

- Installation de compostage innovante, séchage en grange,

- Bâtiments amortis.



Contraintes

- Autonomie limitée par la SAU,

- Remise en cause de la stabulation entravée en 2010 par le cahier des charges AB,

- Les vaches peuvent difficilement sortir en pâture l'hiver,

Valorisation et vente

- 150 000 litres de lait collectés en bio par la coop. de Yenne payés 500€/1000l.

- Abattage, découpe et mise sous vide par la CUMA de l'Onglet, des veaux de lait et des génisses. Vente directe.

- Vaches de réformes valorisées en bio via un maquignon.

- Veaux de 15 jours vendus à un négociant conventionnel.

- Jus de fruit (3500 l) : vente directe et magasins spécialisés.

- Légumes : marché à la ferme et Biocoop d'Annecy

- Transformation céréalière : farine et pains vendus en direct

Production : élevage laitier, agrotourisme.

SAU : 60 ha majoritairement en fermage.

Commercialisation : lait collecté par la coopérative, veaux de lait, génisses, jus de pomme, légumes, pain et farine vendus en direct.

Région : bassin d'Annecy.

Conditions naturelles : sol argileux profond et riche en matière organique, altitude 650 m.

Main d'œuvre : 2.5 UTH familiaux

CA : 110 500 € - **EBE** : 39 600 €

Annuités : 4000 €



GAEC Les fermiers de famille

74 Mathieu Dunand et Alexandre Gay-Crozier
63 chemin des Baraques – 74380 Cranves-Sales
Tél : 06.83.70.55.58 / 06.23.08.87.76

L'exploitation de Mathieu et d'Alexandre se situe aux portes d'Annecy et de Genève. La proximité de ces deux bassins de consommation facilite les débouchés mais exerce une pression foncière extrêmement forte, ce qui limite les possibilités d'agrandissement. Confronté aux difficultés inhérentes au maraîchage de montagne, le GAEC recherche, via l'autoproduction de semence, la rusticité de ses variétés potagères.

Parcours

2005 BPREA à Lons le Saulnier (Mathieu et Alexandre)

2006 2007 cotisants solidaires sur 1.2ha. L'AMAP « les carottes sauvages » leur propose immédiatement un débouché. Analyse du sol selon la méthode Herody.

2008 Reprise en location d'une ancienne exploitation maraîchère composée d'1ha de plein champ, 4 serres et un local pour le stockage. Installation en GAEC avec la DJA.

2009 Intégration des engrais verts dans les rotations. Commercialisation de 100% des légumes via l'AMAP

Spécificités techniques

- Environ 40 légumes différents cultivés sur l'année, en plein champ (2ha) ou sous abri (1600m²),
- Rotations sur prairies (3000m²) et intégration du seigle comme engrais vert,
- Production de plants sous 600m² de serres chauffées,
- Le GAEC s'appuie sur les préconisations de la méthode Herody pour planifier le travail des sols,
- Fertilisation des terres par un apport annuel de fumier de vaches bio d'un voisin. Amendement de fond complété par un apport d'engrais azoté (farine de plume et guano). Certaines terres pauvres en calcaire sont chaulées.
- Irrigation par aspersion ou au goutte-à-goutte.
- La lutte contre les maladies et les ravageurs se fait uniquement grâce à des préparations à base de plantes en préventif et beaucoup d'observation.
- Fourniture en semences et plants complétés par de l'autoproduction sur la ferme.

Valorisation et vente

- Commercialisation de 100% de la production via l'AMAP « les carottes sauvages » pour un équivalent de 100 familles. Le prix des légumes est calculé en fonction du temps de travail des deux associés.

Atouts

- Situation : Proximité immédiate de la ville, favorable pour la vente directe,
- Techniques : Bonne technicité des exploitants, rigueur dans le travail,
- Altitude : peu de maladies,
- Autonomie : autoproduction en partie de semences et de plants, gain en rusticité,
- Sociaux : soutien via une intégration des réseaux syndicaux et/ou d'échanges.



Contraintes

- Surface limitée réduisant les rotations possibles,
- Très forte pression foncière, impossibilité de trouver des terrains pour agrandissement,
- Dispersion des parcelles sur 3 communes et éloignement des parcelles d'environ 10km du siège de l'exploitation,
- Circulation délicate avec les tracteurs sur les routes
- Altitude : période de production réduite à 7 mois dans l'année.

Production : Maraîchage
SAU : 2.5 ha
Commercialisation : AMAP
Région : 400 à 750 m d'altitude
Conditions naturelles : sol argilo-limoneux, peu calcaire
Main d'œuvre : 2 UTH familiaux
CA prévisionnel 2010 : 90 000 €
Annuités : 0 €

||| index par nom de ferme ou producteur

||| **B** |||

Hugues et Pierre **Berthet** - page 26
Loïc **Bertrand** - page 37
Gilbert **Besson** - page 32
Nicolas **Blachot** - page 27
Domaine de la **Bonne Tonne** - page 33
Yves **Bruyère** - page 18

||| **C** |||

Jean-Claude et Patricia **Césari** - page 16
Charly **Chaumon** - page 37
Ferme des **Clarines** - page 34
La Ferme du **Clos Doré** - page 28
GAEC de la **Combe** - page 30
GAEC de la **Combe du Val** - page 10
GAEC des **Cordiers** - page 37

||| **D** |||

Sylvian **Dumont** - page 19
Mathieu Dunand - page 39
Carole **Durand** - page 36

||| **F** |||

Laurence et Joseph **Fray** - page 11
GAEC les fermiers de famille - page 39

||| **G** |||

Pierre **Gautronneau** - page 22
Alexandre Gay-Crozier - page 39
EARL Domaine **Giachino** - page 24
Christophe **Gobatto** - page 12
Bruno **Graillat** - page 20
Marcel **Grillet** - page 33
Alain **Guichard** - page 19

||| **H** |||

Jochen **Haun** - page 21

||| **J** |||

Daniel Jacoulet - page 38
Denis et Isabelle **Jouffre** - page 15

||| **K** |||

Olivier **Keller** - page 17

||| **L** |||

Famille **Lachat** - page 30

||| **M** |||

Claude **Maire** - page 14
Sébastien **Marin** - page 12
Ferme du **Marpin** - page 29
La Ferme du **May** - page 25
Bruno et Raphaëlle **Metral** - page 38
GAEC la Ferme le **Mont Charvet** - page 26
Miellerie du **Monteil** - page 16
Annabelle et Joseph **Morilleau** - page 31
Eric **Moulin** - page 37

||| **O** |||

Marie-Claire et Marc **Ollagnier** - page 34

||| **P** |||

Monique et Marc **Perrusset** - page 35
Alfred et Samuel **Pertreux** - page 10
EARL Ferme de la **Prairie** - page 27
La Ferme du **Pré de Mazan** - page 15
GAEC du **Pré Ombragé** - page 38

||| **R** |||

Marie-Pierre **Répecaud** - page 26
Babette et Hervé **Ricca** - page 29
Daniel **Ritter** - page 23
Jean-Noël **Roybon** - page 25
EARL de **Ruer** - page 22

||| **S** |||

Oda **Schmidt** - page 21
Sylvain **Simon** - page 19

||| **T** |||

Nolwenn **Thomas** - page 12
Benjamin **Thomine** - page 13
GAEC du **Trolliet** - page 12

||| **V** |||

Patrick **Vacher** - page 28
Ferme de **Ventabren** - page 19
Franck **Vuillermet** - page 36

III index des fermes par production

MARAICHAGE

Benjamin Thomine - *page 13*
Daniel Ritter - *page 23*
La Ferme du May - *page 25*
Annabelle et Joseph Morilleau - *page 31*
Gilbert Besson - *page 32*
Carole Durand et Franck Vuillermet - *page 36*
GAEC les fermiers de la famille - *page 39*

ARBORICULTURE

Yves Bruyere - *page 18*
Olivier Keller - *page 17*
La Ferme du May - *page 25*
Annabelle et Joseph Morilleau - *page 31*
Gilbert Besson - *page 32*
GAEC du Pré Ombragé - *page 38*

PPAM

La Ferme de Ventabren - *page 19*

VITICULTURE

Yves Bruyere - *page 18*
EARL de Ruer - *page 22*
EARL Domaine Giachino - *page 24*
Le Domaine de la Bonne Tonne - *page 33*

GRANDES CULTURES

GAEC du Trolliet - *page 12*
Laurence et Joseph Fray - *page 11*
GAEC de la Combe du Val - *page 10*
Claude Maire - *page 14*
La Ferme de Ventabren - *page 19*
Oda Schmidt et Jochen Haun - *page 21*
Bruno Graillat - *page 20*
EARL Ferme de la Prairie - *page 27*
GAEC la Ferme le Mont Charvet - *page 26*
La Ferme du Clos Doré - *page 28*
Ferme du Marpin - *page 29*
GAEC de la Combe - *page 30*
La Ferme des Clarines - *page 34*
Monique et Marc Perrusset - *page 35*
GAEC des Cordiers - *page 37*
GAEC du Pré Ombragé - *page 38*

BOVIN LAIT

GAEC de la Combe du Val - *page 10*
La Ferme du Pré de Mazan - *page 15*
GAEC de la Combe - *page 30*
La Ferme des Clarines - *page 34*
GAEC des Cordiers - *page 37*
GAEC du Pré Ombragé - *page 38*

FOURRAGE

GAEC du Trolliet - *page 12*
Laurence et Joseph Fray - *page 11*
GAEC de la Combe du Val - *page 10*
La Ferme du Pré de Mazan - *page 15*
Benjamin Thomine - *page 13*
Claude Maire - *page 14*
Olivier Keller - *page 17*
Oda Schmidt et Jochen Haun - *page 21*
EARL Ferme de la Prairie - *page 27*
GAEC la Ferme le Mont Charvet - *page 26*
La Ferme du Clos Doré - *page 28*
Ferme du Marpin - *page 29*
GAEC de la Combe - *page 30*
La Ferme des Clarines - *page 34*
Monique et Marc Perrusset - *page 35*
GAEC des Cordiers - *page 37*
GAEC du Pré Ombragé - *page 38*

BOVIN VIANDE

Laurence et Joseph Fray - *page 11*
GAEC de la Combe du Val - *page 10*
Claude Maire - *page 14*
Oda Schmidt et Jochen Haun - *page 21*
EARL Ferme de la Prairie - *page 27*
GAEC la Ferme le Mont Charvet - *page 26*
La Ferme du Clos Doré - *page 28*
Ferme du Marpin - *page 29*

PORCIN

GAEC du Trolliet - *page 12*
Laurence et Joseph Fray - *page 11*
GAEC la Ferme le Mont Charvet - *page 26*

OVIN

Claude Maire - *page 14*
GAEC la Ferme le Mont Charvet - *page 26*

CAPRIN

GAEC du Trolliet - *page 12*
Oda Schmidt et Jochen Haun - *page 21*
Monique et Marc Perrusset - *page 35*

POULETS DE CHAIR

La Ferme de Ventabren - *page 19*
Ferme du Marpin - *page 29*

POULES PONDEUSES

Bruno Graillat - *page 20*

APICULTURE

Miellerie du Monteil - *page 16*

||| LEXIQUE

AB : Agriculture Biologique

AMAP : Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

CA : Chiffre d'Affaire

CAD : Contrat d'Agriculture Durable

CAEV : Arthrite Encéphalite Caprine à Virus (maladie virale de la chèvre)

CTE : Contrat Territorial d'Exploitation

CUMA : Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole

DPU : Droits à Paiement Unique

EARL : Entreprise Agricole à Responsabilité Limitée

EBE : Excédents Bruts d'Exploitation

FDD : Ferme de Démonstration

GAEC : Groupement Agricole d'Exploitation en Commun

GIE : Groupement d'Intérêt Economique

GMS : Grandes et Moyennes Surfaces

ha : Hectare

hl : Hectolitre

ICHN : Indemnités Compensatoires de Handicap Naturel

IGP : Indication Géographique Protégée

kg : Kilogramme

l : Litre

PNR : Parc Naturel Régional

Prêt JA : Prêt pour l'installation de Jeunes Agriculteurs

PRP : Procédés Roland Pigeon

q : Quintal

SAU : Surface Agricole Utile

SCEA : Société Civile d'Exploitation Agricole

SCIC : Société Coopérative d'Intérêt Collectif

SICA : Société d'Intérêt Collectif Agricole

SFP : Surface Fourragère Principale

t : Tonne

UGB : Unité Gros Bétail

UTH : Unité de travail Humain

VL : Vache Laitière

FERMES DE DÉMONSTRATION **BIO** DE RHÔNE-ALPES

Un réseau professionnel de 30 fermes
pour découvrir l'agriculture biologique



III Un guide pratique et synthétique

- les grands principes de l'agriculture biologique
- une présentation du réseau de fermes de démonstration
- les procédures d'installation en agriculture biologique
- 30 fiches de présentation des fermes du réseau

III Un réseau à votre service

Le réseau comprend 30 fermes réparties sur l'ensemble du territoire rhônalpin et représentant toutes les filières de production : élevages bovin, caprin, ovin, porcin et avicole, arboriculture, viticulture, maraîchage, grandes cultures, plantes-aromatiques...



III Plus d'infos sur www.corabio.org

Retrouvez le réseau des fermes de démonstration bio de Rhône-Alpes ainsi qu'une fiche détaillée pour chaque ferme sur le site Internet de Corabio.

CONTACT

Coordination Rhône-Alpes de l'Agriculture Biologique
INEED Rovaltain TGV - 1 rue Marc Seguin - BP 11150 Alixan - 26958 Valence cedex 09
Tél. : 04 75 61 19 35 - Fax : 04 75 79 17 68 - contact@corabio.org