

UNE ÉQUIPE JOYEUSE À L'ÉLEVAGE GUILLAUME

Au beau milieu de la Loire, à Sainte-Foy-Saint-Sulpice, Nicolas reprend l'exploitation avicole en l'état et l'améliore progressivement, en embauchant deux salariés.

Nicolas a été mécanicien agricole pendant dix ans, jusqu'à ce que ses parents arrivent en retraite. Au départ il ne pensait pas s'installer, mais il trouvait dommage que cet outil de travail, le précieux savoir-faire des parents et la clientèle disparaissent. À 30 ans, il entreprend une formation agricole générale (B.P.R.E.A.) ainsi que quelques semaines spécifiques à l'aviculture. En 2009, il rénove une maison familiale où ils viennent habiter en famille avec Adeline et leur fille.

PRODUCTION DE TOUTES VOLAILLES DÉMARRÉES

Nicolas élève des poules prêtes à pondre, des poulets, des pintades, des dindes, des canards ou encore des oies. Les poussins arrivent tous à un jour sur la ferme.

Un ancien bâtiment en dur accueille dans des salles distinctes les poussinières de chaque espèce ; tout est automatisé : chaîne d'alimentation et abreuvement. Dans un autre bâtiment nous apercevons des dindes noires, d'autres blanches.

La plupart des volailles sont vendues entre 4 et 6 semaines.

Elles sont d'abord nourries avec un aliment très riche pour la croissance, et à partir de cinq semaines l'aliment maison commence à être incorporé.

Quatre cabanes déplaçables ont été récemment montées pour les poulettes destinées à la ponte. Elles ont accès à un parc plein air, pour les habituer à sortir manger l'herbe. Des saules ombragent les parcours, la distribution alimentaire est manuelle.

Quelle belle diversité de races : des Harco fermières, Marans, Sussex, bleu de Touraine, Coucou de Rennes – plein de couleurs.

SANITAIRE

Depuis toujours ils changent de chaussures pour rentrer dans chaque lot ;

comme l'exige les mesures de biosécurité.

Toutes les 6 semaines, les bâtiments sont vidés, lavés, désinfectés puis paillés ; toute la paille est produite sur place.

EN RECHERCHE D'AUTONOMIE

D'un côté, Nicolas cultivait des céréales qu'il avait du mal à vendre correctement et d'un autre, il achetait l'aliment complet.

Depuis un moment, il réfléchissait à valoriser sa production de céréales sur la ferme : alors il a mis au point une formule équilibrée avec majoritairement ses céréales (blé, maïs, pois) un peu de soja et des minéraux. Le but recherché est la croissance tout en évitant les piquages (si les volailles ont un manque de protéines, elles se piquent entre elles). Cette valorisation des céréales lui a permis d'embaucher une salariée supplémentaire. Toutes les céréales sont autoconsommées ou vendues en direct.

Les terrains sont regroupés autour du siège d'exploitation ; c'est une terre légère, facile à travailler mais très gourmande en eau, 48 ha sont irrigables.

Un couvert végétal est implanté entre chaque culture : un mélange de moutarde et de phacélie (planté au 15 août) en alternance avec du chou chinois (son pivot travaillant le sol).

J'INVESTIS DANS L'HUMAIN

Les volailles et la vente exigent beaucoup d'heures de présence ; pour ne pas avoir trop de perte, rigueur, minutie sont de mise. Le pansage nécessite 1h chaque matin à 3 personnes, lundi c'est le marché et les autres jours ouvrables : vente à la ferme.

« Je pourrais faire moins tout seul mais c'est plus sympa d'être plusieurs. Quentin, le premier salarié, s'occupe de la production, nettoyage et travail du sol, il livre les paysans des alentours qui prennent 100 à 200 poulets de chair toutes les 6 semaines.



Fabienne, Nicolas et Quentin

Fabienne la seconde salariée a développé la vente de céréales, d'aliment fermier et de matériel avicole à la ferme, ce qui est fort apprécié par les particuliers qui viennent chercher quelques gallinacés. »

La vente sur les marchés étant devenue compliquée, avec des périodes de restrictions sanitaires, ils aspirent à vendre le maximum à la ferme.

Le travail est saisonnier de mars à octobre. Le reste de l'année, du 11 novembre au 20 janvier, c'est l'occasion de faire le vide sanitaire ainsi que pour les salariés de poser leurs congés.

La pause saisonnière permet à Nicolas d'être avec ses filles, de s'investir dans la vie familiale et s'octroyer une semaine de vacances.

L'activité permet de dégager un revenu suffisant pour Nicolas plus deux salariés et prévoir l'avenir sereinement.

ÉVOLUTION

Les parents vendaient beaucoup de poulets démarrés, c'était l'atelier des paysannes ; deux bandes de 50 poulets

par an. La nouvelle clientèle est attirée par les poules pondeuses pour manger les restes et avoir quelques œufs.

« La D.D.P.P. ne nous incite pas à continuer les palmipèdes, ils exigent un prélèvement de 20 canards par bande alors que nous avons des lots de 150 – comme la plupart des mesures de biosécurité elles ne sont pas adaptées aux petits élevages. »

Les clients apprécient de pouvoir acheter diverses volailles au même endroit.

PERSPECTIVES

Le développement de plusieurs ateliers avicoles aux alentours concentre la production et inquiète Nicolas sur de potentiels risques sanitaires.

Il a à cœur de maintenir l'existant et de continuer à mettre en place les nouvelles réglementations.

Elisabeth Roy, animatrice de la Conf' 42

Cet article est financé par la Région Auvergne Rhône-Alpes.

La Région Auvergne-Rhône-Alpes

// LA FERME EN BREF

EN RÉSUMÉ

- 3 E.T.P.
- 1 400 m² de bâtiments
- 1 ha de parcours
- 51 ha sableux

CULTURES

- 23 ha de blé
- 10 ha de pois protéagineux
- 15 ha de maïs
- 3 ha de tournesol

MATÉRIEL

- 2 tracteurs
- charrue, combiné semis et tout outillage pour travail du sol
- moissonneuse-batteuse, round baller, presse moyenne densité
- Cuma : épandeur à fumier et télescopique

PRODUCTION ANNUELLE

- 10 000 poules pondeuses
- 40 000 volailles de chair (poulets, pintades, chapons)
- 4 500 dindes
- 3 000 canards et oies

ÉCONOMIQUE

- 15 000 € de primes Pac
- 300 000 € de chiffre d'affaire

COMMERCIALISATION

- vente à la ferme
- livraisons
- 5 % sur le marché aux veaux à Saint-Laurent-de-Chamousset (69)
- quelques foires locales
- 2 % dépôt-vente dans 4 magasins