

# Hervé Joannon, à Sainte-Catherine

## Un éleveur engagé pour les marchés de producteurs

Son métier, il l'a choisi très tôt. Ayant grandi dans la ferme familiale, Hervé Joannon y travaille dès le plus jeune âge. A 16 ans, il part en mobylette faire des remplacements les week-end et pendant ses vacances. Inscrit au Lycée agricole de Ressins (Loire), il passe un bac STAE, puis enchaîne sur un BTS en production animale.

Ses parents font alors de la viande d'agneau (en coopérative) et de la volaille de chair, vendue sur les marchés de Vourles (depuis 1988), Brignais (1992) remplacé par le marché d'Oullins (en 1995).

Hervé ne souhaite pas précipiter son installation, il multiplie les expériences à droite à gauche pour approfondir la découverte de la filière avicole et mûrir son projet : il travaille quelques mois dans un couvoir à poussin, un an chez un marchand d'aliment, huit mois à la Cuma des monts du Lyonnais (notamment sur la fabrication d'aliments de ferme), deux ans et demi au CBA de Chazelles (coopérative). En janvier 2006, Hervé se lance enfin et s'installe avec les aides. Il



A tout juste 31 ans, Hervé est Président des producteurs fermiers du Rhône. Son objectif : ne pas rompre la confiance des consommateurs sur les marchés de détail.

fait tout de suite le choix d'arrêter de vendre la viande d'agneau en coopérative au profit des marchés de détail.

« Je suis un Fateur : Fabricant d'Aliment à la Ferme »

C'est notamment le marché des producteurs de la place Carnot qu'il développe, dans la foulée de ses parents qui l'avaient investi dès sa création en 2001. Ce marché lyonnais est réservé aux producteurs qui ont signé la charte régionale des producteurs fermiers.

Le jeune éleveur s'implique aussi dans la commission consultative du « marché à la cloche » de Vourles. Il tient en particulier au bon contrôle de l'achat-revente « c'est ça qui ruine la confiance des consommateurs. Si on pense à long terme, il faut être réglo avec nos clients ». C'est aussi la raison de son engagement, il y a moins d'un an, comme Président des Producteurs Fermiers du Rhône. Les producteurs qui adhèrent à l'association sont identifiés sur les marchés par un logo qui garantit qu'ils sont 100% producteur et qu'ils font zéro achat-revente. Car Hervé est producteur avant tout. « C'est certes un luxe de ne pas s'adapter à la demande, mais j'explique par exemple à mes clients que non, je ne fais pas plus d'agneaux pour Pâques, ni plus de gigots, cela dépend du déroulement des agnelages de mes brebis ». Hervé a tout de même lancé un atelier de poules pondeuses, pour complé-

ter le banc du marché, à la grande joie de sa clientèle, mais un atelier « petit, simple et fonctionnel. »

Ce qui lui importe par contre, « c'est de bien tout maîtriser de A à Z. L'alimentation par exemple, c'est la base de la qualité du produit fini. » Hervé produit son maïs crib et ses céréales (même à 750 m d'altitude), il achète du pois à un voisin paysan et du tourteau de soja sans OGM. Tout en souhaitant vivement que se développe une filière régionale de soja sans OGM.

« J'aime bien tout maîtriser de A à Z »

La bio le tente, mais il lui faudrait s'agrandir, et il préfère avoir des voisins. « Comment on fera quand on sera plus assez nombreux à la CUMA ? ». L'entraide aussi, lui tient à cœur. Il en a bien pris la mesure le jour où une bonne partie des agriculteurs de la commune sont venus lui prêter main forte, suite à un accident, en 2008.

Au quotidien c'est l'aide de ses parents qui est précieuse. Hervé ne prend qu'une semaine de vacances par an (élevage oblige), mais continue à sortir, et rencontrer d'autres personnes... Un paysan complet, en somme.

Samuel Richard

Cet article est co-financé par :



## Données technico-économiques

- Exploitation individuelle
- 1,2 UTA. Main d'œuvre familiale
- Surface : 16,5 ha dont 3,5 ha en propriété.
- 10,2 ha labourables : blé, maïs grain, orge (alimentation animale)
- 6,3 ha de prairies permanentes pour les ovins et parcours pour la volaille

### ■ Agneaux (15% du chiffre d'affaire)

- 44 mères, race F1 grivette-île de France
- 2 béliers IDF, mise à reproduction 1er avril en saillie naturelle.
- Désaisonnement avec effet bélier.
- Alimentation : Mères : pâturage, en hiver : foin, enrubannage et orge.
- Abattage à Corbas de décembre à mai, vente à la découpe.

### ■ Volaille de chair plein-air (77% du CA)

- 4300 poulets cous nus rouges par an, 500 pintades, 25 dindes et 25 chapons pour Noël
- Achats de lots de poussins toutes les 6 semaines, 3 à 4 lots en même temps
- Abattage sur place entre 15 et 21 semaines
- Alimentation : mélange fabriqué à la ferme : blé / maïs / tourteau soja sans OGM / pois.

### ■ Poules pondeuses plein-air (8% du CA)

- 80 poules pondeuses
- Alimentation : même mélange que les poulets + carbonate de calcium

### ■ 100% vente en marchés de détail

- Marché d'Oullins, samedi matin,
- Marché des producteurs place Carnot, Lyon 2, mercredi après-midi
- L'été, marché à la cloche à Vourles, vendredi et samedi.

### ■ Bâtiments et matériel :

- Un laboratoire découpe agneaux et abattage des volailles, bâtiments anciens pour les agneaux, poulaillers mobiles.
- En propriété : 1 remorque-vitrine réfrigérée, 1 voiture, 4 cellules de stockage, 1 broyeuse, 1 mélangeuse, 1 tracteur 65 CV, 1 corn-picker, 1 benne, 1 charrue, 1 semoir à engrais
- Beaucoup de matériel en CUMA (adhérent à 2 CUMA), dont 1 tracteur 95 CV, une herse étrille...

### ■ Éléments économiques

- au forfait
- EBE/CA : 42%
- Aides : 2500€ d'ICHN, 3200€ DPU.

### L'exploitation de Hervé Joannon en images

