

Orienter et maîtriser son métier de paysan par la vente directe

Maintien du tissu agricole local par des installations familiales et une association hors cadre familial

Située à St Genest Lerpt, la ferme de Landuzière est depuis quatre générations l'affaire de la famille Pinatel ! En 1960, Dudu Pinatel s'y installe avec des vaches laitières. Il est rejoint en 1969 par Monique, son épouse. En 1995, leur fils Laurent s'installe en vaches allaitantes et forme avec eux le « GAEC¹ des Collines du Midi ». Il reprend alors la ferme de son oncle à 2 kms et y développe l'atelier viande. En 1996, Dudu part en retraite. Monique en fait de même en 2008 et est remplacée par sa fille Catherine qui aspire à « travailler et vivre au pays ». Sur ces entrefaites, Marie-Rose et Etienne Despinasse, paysans voisins, arrivent à la retraite. Laurent et Catherine souhaitent louer les terrains libérés et qu'une nouvelle personne s'installe dans le GAEC : « On avait la volonté de maintenir le nombre de paysans à Landuzière ». Une annonce dans Campagnes Solidaires permet de rencontrer François-Pierre Bâtard, originaire de Loire-Atlantique. Il s'installe au sein du GAEC en juin 2010. Et avec sa venue se développe l'atelier de transformation yaourts.



Catherine Pinatel, François-Pierre Bâtard et Laurent Pinatel

Lait, viande, transformation : des associés passionnés par leur métier respectif

Élevage des troupeaux, cultures, transformation laitière, vente... les trois associés se sont répartis le travail en fonction de leurs aptitudes et attraits respectifs. Passionnée par l'élevage, Catherine est responsable des vaches laitières, de la recherche de marchés, de la commercialisation et de la comptabilité. Laurent a surtout en charge le troupeau allaitant, les cultures et l'entretien du matériel. Quant à François-Pierre, il assure l'essentiel de la transformation laitière (2 400 yaourts nature, aromatisés et sur coulis de fruits sont mis en pot chaque semaine !) et de la commercialisation en AMAP². La traite est alternativement faite, pour une semaine, par Laurent et Catherine. Les week-ends, l'astreinte est tournante, ce qui permet aux associés de trouver un certain équilibre de vie. Mais depuis la naissance de sa fille, Catherine salariée une personne sur ses dimanches d'astreinte. La quantité de travail est d'environ 50 à 55 heures par semaine et un apprenti travaille sur la ferme à hauteur d'un demi-temps.

Une ferme tournée vers la vente directe

Dès 1995, la crise de la vache folle sévit.

Devant faire face à la chute des cours, maîtriser leur production et apporter des garanties aux consommateurs de proximité, Laurent et sa mère commencent à vendre leur viande en colis. Aujourd'hui, elle est presque toute vendue en circuits courts : AMAP et vente à la ferme.

« On avait la volonté de maintenir le nombre de paysans à Landuzière »

Yaourts, lait cru, fromages blancs : 30 000 litres de lait sont vendus chaque année en direct. Les produits laitiers sont livrés à cinq commerces de proximité, à quatre AMAP locales, à l'association « De la Ferme au Quartier³ », mais aussi à dix cantines et à la ferme.

« Ce qui nous plaît dans la vente directe, c'est qu'on maîtrise toute la chaîne, on fixe nos prix, on a des retours des clients », précise Catherine. Les associés ont à cœur de favoriser au maximum les circuits courts tout en maintenant une qualité de vie.

Une évolution progressive vers la bio avec l'Agriculture Paysanne comme boussole

Des mélanges céréales-protéagineux moissonnés sont cultivés depuis 2006 sur la ferme. Avec le mélange pois-avoine-triticales (21 ha), l'autonomie en céréales est presque atteinte. Les engrais de ferme sont valorisés dans leur intégralité : 80 % des parcelles reçoivent alternativement du fumier et du lisier. En conversion depuis début 2011, le GAEC sera en Agriculture Biologique



dès mars 2013. La clientèle pourra être d'autant plus satisfaite qu'elle est forte demandeuse de productions bio. Pour la gestion de l'état sanitaire des troupeaux, la ferme bénéficie des services du groupement véto de St Bonnet le Château et s'oriente vers des pratiques vétérinaires alternatives (ex. : l'aromathérapie). Une attention particulière est apportée à l'observation des animaux et à la distribution d'une alimentation équilibrée et de qualité.

Continuer d'avancer dans ce sillon

François-Pierre, Laurent et Catherine s'imaginent paysans sur le long terme, les projets ne manquent pas. N'étant pas encore en rythme de croisière, ils souhaitent stabiliser leur système : poursuivre leur recherche d'autonomie fourragère, décisionnelle et financière, mais aussi développer la transformation laitière et sa vente directe. Les associés n'ont pas fini de faire vivre la campagne de Landuzière...

Anne-Laure Bessenay

1 Groupement Agricole d'Exploitation en Commun
2 Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (http://reseauagriculteurs-st-etienne.org/article.php3?id_article=2623)
3 Système de vente directe « consommateurs-producteurs » à St Etienne dont le but est de maintenir l'agriculture paysanne locale mise en danger par les centrales d'achats ne permettant pas aux producteurs de vivre de leur métier. <http://www.delaferrmeauquartier.org/>

Le GAEC des Collines du Midi en images



Données TECHNICO-ÉCONOMIQUES

- 3,5 UTH (1 apprenti sur 0,5 UTH)
- SAU : 123 ha (parcelle favorable)
- 21 ha de céréales (pois, avoine, triticales)
- 65 ha de PP
- 37 ha de PT
- Atelier bovin lait
- 40 Prim' Holstein, Brunes des Alpes et Montbéliarde + suite
- quota 274 496 l : 210 000 l produits et livrés

- chez Sodiaal
- quota vente directe 48 000 l : 30 000 l vendus
- 6 000 l par VL
- TB 39,10 – TP 32
- IA sauf pour le 1^{er} vêlage
- Atelier bovin viande
- 19 Limousines + un taureau
- Aides
- PMTVA : 4 210 €
- ICHN : 15 497 €

- PHAE : 9 506 €
- DPU : 30 396 €
- Soit un total de 59 609 € de juillet 2011 à juin 2012
- Economie
- Chiffre d'affaires : 226 922 €
- EBE : 82 627 €
- Revenu disponible : 65 474 €
- Prélèvements privés : 46 048 €
- Bâtiments
- 5 bâtiments d'élevage

- des bovins
- 1 salle de traite 2x4 avec décrochage automatique
- 1 atelier mécanique
- 2 hangars de stockage de matériel et fourrage
- 2 labos : conditionnement viande et transformation lait (en fin d'aménagement)
- 1 bureau
- Commercialisation pour la partie circuits longs :
- Lait : Sodiaal

- Viande : réformes à Actis Bovins et steaks hachés via Corabio
- Responsabilités extérieures
- Partagées entre les associés :
- CA groupe véto Anprav de St Bonnet le Château, De la Ferme au Quartier, CUMA
- Réseau AMAP
- Conf⁴ de la Loire et nationale