

Une ferme créatrice d'emplois et peu consommatrice de foncier

Des champignons depuis l'installation

Après plusieurs expériences professionnelles horticoles, d'animation et de commerce de produits agricoles, André choisit de s'installer à 30 ans sur la ferme familiale à Grammond (Monts du Lyonnais) en 1989. Josiane, son épouse, alors licenciée depuis peu, travaille également sur la ferme dès ce moment. Les parents d'André, producteurs de lait de vache sur 13 ha et avec un petit quota, prennent la cessation laitière. Après l'avortement d'un projet d'association, André opte pour une installation individuelle en champignons (pleurotes). Le système de franchise avec lequel il s'installe s'écroule rapidement et le prix payé au producteur baisse. En 1993 commence la production de shii také¹. Elle remplace partiellement celle de pleurotes qui prend fin 2000. Du trichoderma² est produit pendant quatre ans sur la ferme, à partir de 2000, au moment de l'arrêt des pleurotes. Depuis 2004, le shii také est le seul champignon cultivé par André et Josiane. La demande du principal client (Grand Frais) augmentant, une salle de production inutilisée depuis



André et Josiane Bouchut

l'arrêt du trichoderma a été remise en service cet automne, nécessitant l'embauche d'une personne supplémentaire.

Des myrtilles cultivées à 800 mètres d'altitude

Afin de sécuriser la ferme, le couple plante des myrtilles en 1996, parallèlement aux champignons. Pourquoi des myrtilles ? André avoue : « Ce choix s'est fait en partie au feeling ! Je n'avais pas envie de cultiver des fraises ou des framboises ». Malgré quelques soucis de conseils lors de leur plantation et le fait qu'elles apprécient guère le terrain caillouteux sur lequel elles sont, les myrtilles produisent depuis trois ans des volumes plus intéressants et satisfaisants. Pendant plusieurs années, la production annuelle fut entre deux et quatre tonnes. Aujourd'hui, elle s'élève à huit-neuf tonnes ! Les fruits poussent à 750-800 mètres d'altitude : « Cela n'est pas un problème en soi mais le pic de production arrive fin juillet-début août, au moment des départs en vacances, ce qui complique la vente » précise André.

Des productions à forte valeur ajoutée et 4,5 emplois sur la ferme

Les champignons sont cueillis sept jours sur sept, et emballés du lundi au vendredi. Les myrtilles, quant à elles, sont ramassées pour l'essentiel de mi-juillet à fin août. Dès janvier jusqu'au printemps, elles sont taillées, reçoivent du compost et sont traitées. Ces productions à forte valeur ajoutée, menées sur des petites surfaces et aux volumes relativement faibles permettent à six personnes de travailler sur la ferme : quatre salariés à temps partiel, André en tant que chef d'exploitation et Josiane qui, pour des raisons de couverture sociale, a le statut de salariée à temps plein depuis 21 ans. Il faut y rajouter les saisonniers pour le ramassage des myrtilles qui représentent 1,3 UTH³. L'organisation actuelle sur la ferme permet à Josiane et André de prendre de deux à trois semaines de vacances par an.

Un travail étroit avec l'Agriculture Paysanne

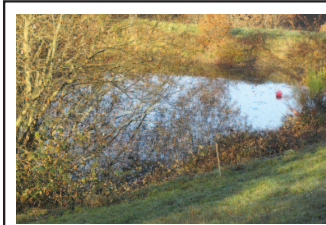
A son installation, André n'a pas besoin des 13 ha que cultivaient ses parents : il en laisse alors 4,5 ha à des paysans voisins puis loue 4,5 ha dont il est propriétaire. Aujourd'hui, 2 ha sont utilisés pour les myrtilles et 3,5 ha pour des génisses en pension. De plus, la forte implication d'André depuis 13 ans dans le travail de la Confédération paysanne l'a conduit à de nombreux questionnements et des



évolutions de pratiques sur sa ferme. Les substrats de champignons sont tous compostés et mis sur les myrtilles ainsi que sur les prairies. Les myrtilles sont essentiellement cultivées avec des produits biologiques (hormis pour le désherbage) et du fumier échangé contre du foin avec un paysan voisin est utilisé comme engrais sur celles-ci. Quand on leur parle de transmissibilité de la ferme, le couple répond : « Notre objectif est que la ferme soit reprenable quand nous partirons en retraite. En sachant que les champignons et les myrtilles peuvent rester sur la même ferme ou être dissociés ». Pour conforter l'éventualité d'une transmission à une personne qui aurait besoin d'un parcellaire un peu plus conséquent, André et Josiane ont acheté 1,8 ha proche de la ferme, actuellement loué à un paysan voisin. La ferme sera-t-elle transmise à l'un ou leurs deux fils qui ont fait leurs études dans l'agriculture ? Josiane et André répondent « peut-être », mais n'en ont pour le moment aucune certitude !

Anne-Laure Bessenay

1 Champignon parfumé asiatique (même gamme que le bolet et le cèpe)
2 Spore de champignon, servant de fongicide bio
3 Unité de Travail Humain



Données TECHNICO-ÉCONOMIQUES

- 4,5 UTH
- SAU : 5,5 ha
- 2 ha myrtilles
- 3,5 ha génisses en pension
- 1 retenue collinaire
- Atelier champignons
- shii také
- substrats achetés dans l'Allier, arrivages tous les 15 jours
- cueillette : 7 jours sur 7
- emballage : du lundi au vendredi
- Atelier myrtilles
- cueillette : du 14 juillet à fin août
- taille : de janvier à mars

- compost-engrais : mars
- traitement : printemps
- Atelier bovins
- Génisses en pension sur 3,5 ha
- Commercialisation
- shii také : 70 % : chaîne Grand Frais - le reste : essentiellement grossistes à Lyon et Genève
- myrtilles : 50 % : chaîne Grand Frais - 10 % : chez des pâtisseries ou restaurateurs - le reste : grossistes à Rungis, Lyon et Sud de la France

- Aides
- DPU : 450 €/an, soit 100 €/actif à temps plein
- Economie
- Revenu moyen annuel sur les 12 dernières années : 18 000 €, mais très variable selon les années
- 1 500 € nets/mois en moyenne pour André
- Chiffre d'affaires : • 2011 : 230 000 € • prévision 2012-2013 : 10 000 à 15 000 €, dû à l'augmentation du volume de shii také
- 55-60 % du chiffre d'affaires : revenu, salaires, cotisations sociales

- Bâtiments
- 1 ancien corps de ferme pour stockage matériel et foin
- 2 bâtiments pour culture champignons de 340m²
- 1 bâtiment pour stockage et emballage myrtilles de 150 m²
- Matériel
- En propriété : 1 voiture utilitaire, 1 tracteur avec fourche avant, 1 remorque, 1 herse, etc.
- En CUMA : tonne à lisier, compostage

- Responsabilités extérieures
- André :
- jusqu'en 1995 : responsabilités associatives locales
- de 1996 à 2004 : trésorier de l'ADDEAR de la Loire
- de 2000 à 2007 : à la FADEAR
- depuis 1998 : au bureau de la Conf' de la Loire
- depuis 2011 : porte-parole de la Conf' de Rhône-Alpes
- depuis 2005 : au Comité national de la Conf', dont 4 ans au Secrétariat national