



LA FERME DU POUXET

PORC GASCON PLEIN AIR

NAISSEUR, ENGRAISSEUR, TRANSFORMATION, VENTE DIRECTE
VAOUR, TARN

Recherche repreneur.euse pour fin 2024

Contexte

La ferme du Pouxet, gérée par Fanch, a été créée en 2001 sur 18ha sur la commune de Vaour dans le Tarn. Ferme du causse de ce village rural mais très vivant (festival, bar associatif, école, collectifs divers etc.), elle est à proximité d'un atelier de transformation collectif (la CUMA des produits fermiers de Vaour). Distance du village : 1km. Un sentier de randonnée traverse les sous-bois de l'élevage.

J'ai pris la décision d'arrêter mon exploitation car j'ai besoin de changer de quotidien, après de nombreuses années de paysannerie.



Mes convictions

Ce qui a toujours motivé mon travail est le bien-être animal,

la qualité de mes produits et la maîtrise de la chaîne de production.

Je pense qu'il est important d'envisager cette reprise à au moins deux personnes, afin de ne pas subir l'astreinte quotidienne et pour assumer la multiplicité des domaines de compétence que demande ce métier.

Caractéristiques de l'élevage

Le foncier

Tout le foncier est regroupé autour du matériel d'élevage.

L'ensemble est en fermage et se compose de 10 ha de SAU (près de causse) et 8 ha de sous-bois. Le tout est divisé en 40 parcs de parcours plein air.

Une bonne partie des chemins ont été terrassés en 2015 et sont en très bon état.

Le seul frein du passage en bio est le petit lait de chèvre utilisé non labellisé bio.



Le cheptel

Il se compose d'1 verrat et de 10 truies, ce qui permet de faire naître environ 150 porcelets par an. En terme de frais vétérinaire, un seul vermifuge est appliqué aux animaux au sevrage.



Le bâti

- Un hangar de stockage du matériel : paille, aliment, petit lait de chèvre, matériel divers.
- Un terrain sur lequel il existe une plateforme où un permis de construire a été obtenu pour un hangar de 400m². Possibilité d'installer du photovoltaïque.

L'outil agricole

Le matériel vendu : tracteur Landini 80CV, bascule à cochons, remorque, fourgon de livraison, silos, vis, broyeur à marteaux. Le petit lait de chèvre est livré gratuitement par une fromagerie locale. L'utilisation du petit lait permet de ne quasiment pas utiliser d'eau potable pour les animaux.



L'outil de transformation

L'Abattoir se trouve à Villefranche de Rouergue à 50 min de route.

La CUMA (atelier refait à neuf) se situe à 300m de l'élevage et comprend une salle de découpe, une cuisine chaude, une conserverie, des chambres froides.

La commercialisation

Toute la production est vendue en circuit court : épiceries de proximités, magasins de producteurs, drive en ligne, commandes et livraisons sur Paris (AMAP, restaurants, cavistes).

Le fichier client est mis à disposition gratuitement.

Les conditions de reprise

- Accompagnement, remplacements pendant la période d'installation et coups de main seront possibles! Pas d'habitation sur la ferme envisagée pour la transmission.
- 45 000€ comprenant le cheptel, l'ensemble du hangar et du matériel et les parts sociales de la CUMA.

Activité rémunératrice.

- Possibilité d'obtenir des subventions PAC.

Contact :

lafamilia81@yahoo.fr
Fanch 06 82 20 37 65

