



Une action
financée
par la



Retour sur la ferme-ouverte n 1

Date: 14 décembre 2020 de 14h à 17h

Lieu: GAEC de la Courbe, 14690 Les Isles Bardel

Nombre de personnes présentes: 12

Sujets abordés :

- Les aspects collectifs du travail : avantages et inconvénients, points de vigilance, polyvalence des associés et possibilités de remplacements
- Les différences de commercialisation : les plus et les moins des différents canaux de commercialisation
- La conversion au bio du lait : enjeux, alimentation, rotations, paillage, type de sol
- L'atelier de paysan boulanger : installation, surfaces, types de blés, canaux de vente, organisation du travail



Résumé :

Une douzaine de personnes étaient présentes le lundi 14 décembre après-midi pour assister à la première porte ouvertes des Contrats d'Objectifs de la Région Normandie.

Les deux frères associés sont installés respectivement depuis 2013 et 2016 sur la ferme familiale transmise en deux temps par le père. Ils ont pu partager aux porteurs et porteuses de projets présents leur expérience d'installation.

Les personnes présentes, intéressées à la fois par la production laitière, par la conversion au bio, et par la mise en place d'une activité de boulangerie, ont pu poser leurs nombreuses questions aux deux associés.

La visite de la salle de traite, de la stabulation, de la meunerie et de la boulangerie s'est terminée par un temps d'échanges plus informel entre les participants et les accueillants autour d'une boisson et de brioches et pains d'épices de la ferme.



Cette porte ouverte a été organisée par l'ARDEAR dans le cadre des Contrats d'Objectifs de la Région Normandie. Pour plus d'information sur cette porte ouverte :

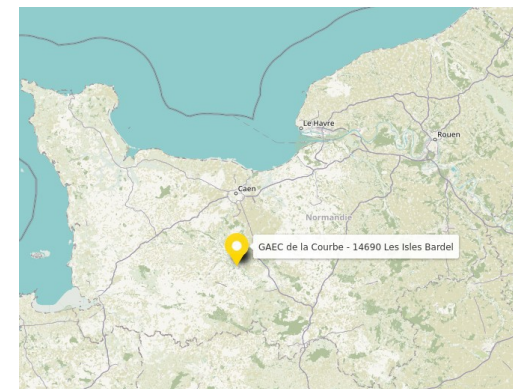


**Association Régionale pour le
Développement de l'Emploi Agricole
et Rural de Normandie**
Réseau de l'Agriculture Paysanne
51 quai de Juillet, 14 000 Caen
ardear.normandie@gmail.com
06.65.38.21.07



Présentation de la ferme

Commune : Les Isles Bardel, Calvados
 Productions: Bovin lait et pain
 Structure juridique: GAEC de la Courbe
 Années d'installation: 2013 et 2016
 Nombre UTH: 3 (2 associés, 1 salarié)
 SAU: 90ha
 Foncier: 25ha en propriété, 65ha en fermage avec plusieurs propriétaires
 Signe de qualité: Conversion à l'Agriculture Biologique à l'installation des deux associés.



Historique / éléments clés

GAEC entre les deux frères. Le premier a repris la ferme laitière du père en 2013, puis le deuxième s'est installé en 2016 sur la même ferme en paysan boulanger après une formation de boulanger d'un an en apprentissage. A son installation, ils ont converti toute la ferme en bio et agrandi la ferme d'une quinzaine d'hectares supplémentaire pour permettre l'atelier de paysan boulanger.

Depuis 2020, les deux associés ont embauché un salarié à temps plein pour se libérer du temps du fait de la naissance de jeunes enfants.

Chiffres économique clés

Chiffre d'affaires:

50 000€ en 2019 (210 kg/semaine) ; pour 2020, ça sera autour de 280 kg/semaine

Subventions :

DJA (20 000€), aide de la région pour les circuits courts (2 300€), aide de la région pour la trésorerie (12 000€)

Charges :

Annuités : environ 8 000€/an
 Charges opérationnelles mises en commun entre l'activité bovine et la boulangerie
 Achat de fourniture, emballage condiment (raisin-noisette graine etc.) : environ 10 000€/an
 Charges de personnel (salaire + cotisations) : Service remplacement pour 2 000€, pour 2020 10h mensuelles de salariat à venir (28 000€)

Focus sur l'installation

Profil :

Issus du milieu agricole et reprise d'une ferme familiale
 Formation(s) agricoles : BTS Agricole (complété par une formation boulangerie d'un an pour adultes en apprentissage pour s'installer en paysan boulanger)

Coût de l'installation, DJA et Investissements :

La demande de DJA avec l'atelier de boulangerie a été refusée malgré le faible investissement prévu (5 000€, 100 % en auto-financement). La demande d'installation en DJA a donc été faite seulement sur la production Bovin Lait, sans l'atelier boulangerie. Un avenant à été fait 1 an et demi plus tard pour une nouvelle stabulation et une nouvelle salle de traite qui n'étaient pas prévues initialement. L'atelier boulangerie a donc été ajouté dans cet avenant a posteriori.

Aides :

DJA : 20 000€, dont 1 000€ encore à venir
 Aide de la région (appel à projet circuit court pour l'achat d'une ensacheuse) : 30 % de 7 000€
 Aide de la région à la trésorerie : 12 000€ + première année blanche

Productions			
Blé pour transformation en farine et pain	10-12ha	250-300kg/semaine	5,5€/kg (nature) 6,5€/kg (spéciaux)
Vaches laitières	78-80ha	350 000L/an	500€/tonne

Une action financée par



Données techniques**Bâtiments (élevage, stockage)**

Le troupeau et les bâtiments liés à l'élevage étaient déjà sur la ferme avec l'activité de vaches laitières, l'atelier boulangerie n'a eu aucune influence sur les bâtiments de la ferme.

3 cellules pour le blé pour un total de 500€

1 chambre de pousse pour environ 1 300€ en auto-construction avec du matériel de récupération

Matériel

1 moulin Astrié (acheté plus tard, au début l'activité fonctionnait en achetant de la farine) : achat d'occasion pour 7 000€

2 pétrins de 25kg : achat d'occasion pour 2 000€ chaque

2 fours ronds en acier de 20kg : achetés 1 200€ chaque en Belgique, durée de vie de 15 ans

1 four rond en acier de 40kg : acheté 2 000€ en Belgique, durée de vie de 15 ans

1 ensacheuse : achetée neuve 7 000€ (30 % financement par la région Normandie) pour vendre l'excédent de farine

Volet environnemental

L'activité de paysan boulanger fonctionne sur une dizaine d'hectares, principalement avec des variétés anciennes de blés. Le fourrage pour les vaches est produit sur la ferme qui sont principalement nourries à l'herbe. La ferme produit environ 30 à 35 quintaux de blés. Pour la boulangerie, au moins 15 tonnes sont nécessaires, l'excédent et le son servent à nourrir les vaches qui produisent du fumier pour amender les cultures.

Le bois des fours à pain est produit sur la ferme grâce à l'entretien des haies qui doit de toutes façons être fait. Au lieu d'être laissé sur place, il est brûlé, ce qui revient au même au niveau du carbone.

Commercialisation

Type de commercialisation : Marchés hebdomadaires, Amap, magasin de producteur, laiterie pour la production laitière

3 fournées par semaines :

Ventes sur deux marchés de plein vent (2x30%),

Ventes AMAP (20%),

Ventes magasin de producteur (20%)

Temps de travail et revenu

Temps de travail: 40 heures/semaine

Congés: 2 semaines/an

Répartition du temps de travail

Transformation (50%) : 2x5-6h + une plus grosse fournée de 7h = 19h

Préparation de commande & vente (35%): 2x5-6h marchés + 2h AMAP = 14h

Production & récolte (variable d'ajustement et travaux très saisonniers pour le blé): Deux travaux d'hiver sur le blé (peu car production en bio demande peu de travail), environ 1j tous les 2 mois de coupe de bois et entretien des haies

Revenu dégagé sur les premières années d'installation

Rien sur les deux premières années (remboursement des emprunts)

Puis revenu disponible (une fois remboursés les emprunts) d'environ 1 500€ par associé depuis 2018.

UTH

2 frères associés, 27 et 30 ans, chacun avec une formation agricole. Le paysan boulanger a complété son BTS agricole avec une formation d'un an en apprentissage dans la boulangerie.

Depuis début 2020, les deux associés du GAEC s'appuient aussi sur un salarié agricole à temps plein qui aide à la conduite du troupeau, à la boulangerie et aux marchés.

Les clés de réussite du projet

Les opportunités de commercialisation qui s'ouvrent au bon moment permettent de s'assurer les débouchés.

La débrouille, l'achat d'occasion et l'auto-construction permettent aussi de réduire énormément les coûts même si l'apprentissage sur le tas fait faire des petites erreurs au début. Échanger avec le plus de paysans possible et visiter d'autres systèmes de productions permet d'éviter au maximum ces erreurs.

Finalement, une clé de réussite est de ne pas baisser les bras sur les premières années où il y a beaucoup de travail et peu de ventes.

Une action financée par

