

L'atelier oeuf

Nous avons environ 1200 poules réparties dans 3 poulaillers. Ce sont des tunnels de maraichage qui ont été isolés thermiquement : cette astuce permet d'amoindrir les coûts d'investissement. Les poulaillers sont paillés tous les jours avec la paille produite sur la ferme. Cette litière reste accumulée pendant 18 mois dans le poulailler, puis un vide sanitaire est réalisé pendant presque 2 mois (le cahier des charges bio exige un vide sanitaire d'au moins 3 semaines). La litière est compostée : le compostage est la fermentation des matières organiques. Le compost est aéré au moins une fois par an pour favoriser sa fermentation et faciliter son épandage. Il est épandu sur les terres à céréales.

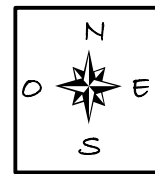
Les poules arrivent sur la ferme à 18 semaines. Elles proviennent d'un élevage bio des Côtes d'Armor et sont réservées 4 mois à l'avance. Elles sont gardées en moyenne un an et demi sur la ferme. Certaines sont abattues chez Paul Renault qui fait partie de Brin d'herbe. Mais comme son abattoir n'est pas agréé en bio, les poules ne peuvent pas être vendues avec le logo AB (car l'abattoir ne répond pas forcément aux exigences du cahier des charges bio). Les poules sont vendues vivantes ou sur commande chez Brin d'herbe.

En ce qui concerne l'alimentation, les céréales de la ferme ne sont pas assez riches en acides aminés, éléments indispensables pour la ponte. Pour palier à ce manque, un prestataire fabrique un aliment complet et parfaitement équilibré à partir de céréales bio Françaises. Les poules boivent l'eau du réseau car l'eau du puits n'est pas conforme aux normes sanitaires.

Lors de sa 1ère année de production, une poule produit en moyenne 290 œufs. Dès la seconde année, la production chute de 40 à 50%. Les saisons n'ont pas une très grande influence sur la ponte mais l'âge et la quantité de lumière jouent un rôle important. Les œufs des poules les plus âgées ont des coquilles plus fragiles. Ils sont vendus aux restaurants qui les transformeront. Le ramassage des œufs se fait 1 fois par jour. Tous les œufs sont calibrés et mirés à la ferme pour contrôler l'absence de micro-fêlures. Les œufs fêlés ou sales ne sont pas commercialisés.

Les poules ont accès à un parcours extérieur tous les jours et elles sont rentrées dans le bâtiment tous les soirs pour les protéger des prédateurs éventuels.

Pour en savoir plus : Yves et Marie-Béatrice Caillard
Tél : 02 99 64 52 05



Synthèse de la visite NESO

Chez Yves et Marie-Béatrice Caillard

À Vezin le Coquet, le 16 mai 2009

Activité : Producteurs d'œufs et jus de pommes

N : Naturel - E : Energie - S : Social - O : Origine

Contexte et étapes de l'installation

1980 : Installation après les parents sur 50 ha en bovin viande.

1989 à 1999 : Perte de 24 ha à cause de la forte pression foncière.

1992 : Début de la conversion à la bio et de la vente directe en adhérant à Brin d'Herbe. Mise en place d'un atelier de poules pondeuses.

2000 : Arrêt de l'atelier bovin viande, début de l'accueil de chevaux en pension

Les pratiques culturales

Avoir converti la ferme en bio nous oblige à respecter un cahier des charges qui proscrit les produits chimiques de synthèse et les engrais minéraux.

Pour apporter de l'azote à nos cultures nous basons notre travail sur l'épandage de compost, sur les mélanges céréaliers et les rotations des cultures :

- Nous cultivons des mélanges céréaliers d'hiver triticale / pois. Ainsi le pois qui est une légumineuse capte l'azote de l'air et le restitue dans le sol, ce qui sera profitable à la croissance du triticale.
- Nous faisons des rotations de cultures sur les parcelles (prairies puis céréales sur une même parcelle) pour limiter les mauvaises herbes et faire bénéficier, là aussi aux céréales, l'azote emmagasinée dans le sol par la prairie.

Nous désherbons mécaniquement les céréales à l'aide d'outils adaptés. Il est parfois nécessaire d'aller dans le champ pour arracher manuellement les vivaces (rumex par exemple).

Quelques données de présentation

Surface	Production et vente	Données économiques
<ul style="list-style-type: none">• 23 ha dont 11 ha en céréales et 12 ha en prairie	<ul style="list-style-type: none">• 4 à 6 T de pommes pour 2 à 3000 L de jus produits/an• 200 000 œufs / an• chevaux en pension• vente de 30 T de foin	<ul style="list-style-type: none">• Aides à l'installation et à la conversion en bio• PAC : 6000 € / an
Matériel et Bâtiment <ul style="list-style-type: none">• 3 poulaillers• Les travaux des champs (labour, semis, récolte) sont fait en CUMA et par une entreprise		

Descriptions / Qualités
Naturel

- Le verger ne reçoit aucun traitement et le sol est toujours couvert
- Les poules viennent dans le verger : elles le nettoient et le fertilisent en même temps
- Plantation d'un verger en 1998 pour anticiper le renouvellement de celui qui est en fin de production
- Utilisation de différentes variétés de pommes dont la reinette d'Armorique (variété locale) pour améliorer le goût du jus.
- Sème du pois en mélange céréaliier pour capter l'azote de l'air et ne pas avoir besoin d'épandre d'engrais azoté
- Zones humides gardées en praires naturelles

Amélioration possible
Naturel

- Race Isabrown : s'adapte au plein air mais n'est pas une race locale

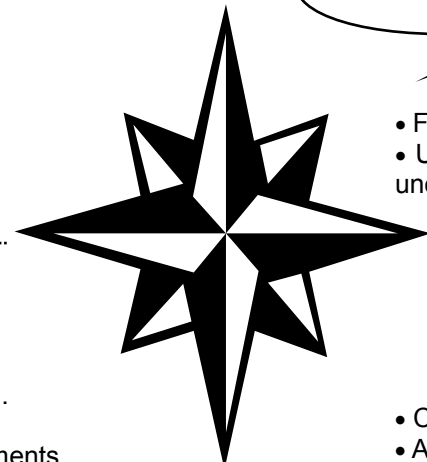
Descriptions / Qualités
Energie

- Les alvéoles achetées sont en carton recyclé
- Le bois des haies est utilisé pour chauffer la maison. 160 m³ de bois déchiqueté ont été vendus à la TIMAC (entreprise d'agrofourmiture à St Malo) et à la mairie de Pacé qui l'a utilisé en paillage en 2008
- Lumière allumée dans les poulaillers de 6h à 10h et de 17h30 à 21h30 sauf l'été pour favoriser la ponte

Améliorations possibles
Energie

- Favoriser l'utilisation d'ampoules basses consommation ou de leds
- Utiliser autre chose que le lithotamne pour désinfecter la litière car c'est une réserve épuisable

« Avez-vous des contrôles ? »
Une consom'actrice



Descriptions / Qualités
Origine

- 90% des œufs et tout le jus de pommes sont vendus à Brin d'Herbe . 10% des œufs sont vendus à des restaurateurs ou marchés locaux.
- Achat d'aliment complet (bio et Français) pour les poules car les aliments bien équilibrés permettent une meilleure ponte (fabriqué à Janzé)
- Le jus de pommes est confectionné par « Les Vergers de l'Ille » à St Grégoire qui est aussi adhérent à Brin d'Herbe. Yves et Marie-Béatrice participe à la mise en bouteille.

Amélioration possible
Origine

- Les céréales produites sur la ferme ne sont pas forcément celles qui seront utilisées pour fabriquer l'aliment complet donné aux poules : il faudrait stocker les céréales à la ferme et un prestataire viendrait fabriquer l'aliment.

Descriptions / Qualités
Social

- Création de l'emploi de Marie-Béatrice
- Accueil de stagiaires de temps à autre, de classes de Vezin
- Installation du magasin Brin d'Herbe sur la ferme pour sa situation géographique
- Depuis 1980 où la ferme était très spécialisée, la ferme est devenue très diversifiée
- La ferme crée du travail pour d'autres agriculteurs locaux : abattage des poules et fabrication du jus de pomme

Amélioration possible
Social

- Réfléchir à la transmission de la ferme : les enfants d'Yves et Marie-Béatrice ne souhaitent pas reprendre la ferme après le départ en retraite de leurs parents.

« Quand je n'étais pas en bio j'utilisais des produits phytosanitaires. Mais après chaque utilisation j'avais des maux de tête. »
Yves Caillard