

## L'atelier Pain

Philippe Cottais fabrique le pain 2 jours par semaine. Il travaille avec deux fournisseurs de farine : Minoterie Ferrard (St Germain en Coglès) pour la farine T65 et la farine d'épeautre ; Laurent Chaupitre (Lohéac) pour la farine T80 qui travaille à partir d'un blé bio provenant de la Chapelle Bouëxic.

Cette année, pour la 1ère fois, le blé de la ferme des 5 sens qui vient d'être certifié en bio sera utilisé pour faire le pain.

Un filtre à osmose est utilisé pour filtrer l'eau du réseau et éliminer le chlore, les résidus de pesticides, d'antibiotiques et les métaux lourds.

L'objectif est d'être le plus autonome possible sur la ferme. Pour cela, Jean-Michel Bourrée et Philippe Cottais font de plus en plus de céréales pour ne plus en avoir à acheter. Ce choix a entraîné l'arrêt de l'atelier vaches allaitantes qui altérerait fortement la possibilité d'être autonome.

Il n'y a pas de véritable projet d'écrasement du blé à la ferme.



## La conduite des volailles

Les volailles sont de race cou nu noir, poulets à croissance lente adaptée à la demande. Les poulets arrivent à 6 semaines sur la ferme et sont certifiés bio. Ils coûtent donc plus chers à l'achat alors que la ferme des 5 sens ne peut pas les valoriser en bio (pas d'abattoir certifié). Ce choix a été fait uniquement pour être cohérent avec les idées que défendent Jean-Michel Bourrée et Philippe Cottais. Les poulets sont nourris à 75% avec le mélange céréalier produit sur la ferme. Un aliment est acheté en complément pour éviter les problèmes de carence. Un poulet consomme 5,3 kg d'aliments. Toutes les 3 semaines, les volailles ont une cure à base d'ail (vermifuge) et d'ortie (vitamines). Les cabanes des poulets sont couvertes de chaume pour préserver la chaleur. Les cabanes sont déplacées entre chaque bande et de la chaux vive est appliquée pour désinfecter. En 2011, le mélange céréalier devrait suffire en terme d'équilibre. On y ajoutera juste un minéral bio.



## L'accueil à la ferme

L'accueil est une activité phare de la ferme. Des classes sont accueillies pour leur faire découvrir la biodiversité animale et végétale. Pourtant, aujourd'hui cette activité commence à être remise en question. Jean-Michel Bourrée passe 80% de son temps pour l'accueil et Philippe Cottais 30%, soit au total plus d'un temps plein alors qu'économiquement l'activité est très fragile. En 2010, 4500 enfants ont été accueillis alors qu'ils étaient 6700 quatre ans auparavant. En 2008, 31 classes étaient accueillies, 21 en 2009 et 7 en 2010. C'est une perte de 42 000 € cette année par rapport à l'année précédente, sans que les charges et les contraintes n'aient diminué (8 contrôles de conformité - gaz, électricité, extincteurs, système alarme, bloc sécurité, etc. - obligatoires tous les ans, coûtant de 350 à 700€ par contrôle). Ce fort ralentissement s'explique par la baisse des aides données pour faire des sorties pédagogiques.

Pour en savoir plus : Jean-Michel Bourrée et Philippe Cottais

Tél : 02.99.34.03.11



## Synthèse de la visite NESO

Chez Jean-Michel BOURRÉE et Philippe COTTAIS  
À Guipry, le 25 septembre 2010

Activité : Élevage de volailles, fabrication de pain

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

## Contexte et étapes de l'installation

Jean-Michel Bourrée et Philippe Cottais se sont installés sur 8,75ha en 1998. Ils ont pu ensuite reprendre des terres alentours de médiocre qualité qui n'intéressaient pas les autres producteurs pour compter aujourd'hui une trentaine d'hectares.

La reprise de la ferme s'est faite dès le début avec le souhait de faire de l'accueil et de renforcer le caractère « ferme » en ayant des activités purement agricoles (volailles, vaches allaitantes). Aujourd'hui, l'atelier bovin a été arrêté pour des raisons économiques mais d'un point de vue agronomique ce n'est pas idéal.

Le parcellaire est éloigné et dispersé en 3 îlots (17km, 4km, 2km).

N'étant pas issus du milieu agricole, Jean-Michel Bourrée et Philippe Cottais qui ont fait des études agricoles, ont continué d'apprendre leur métier jours après jours et en travaillant avec des groupes de paysans.

Les terres ont été converties en 2007 à l'agriculture biologique pour produire le blé nécessaire pour faire le pain et l'alimentation des animaux.



## Quelques données de présentation

### Production et vente

- 150 poulets toutes les 3 semaines
- 30 pintades toutes les 3 semaines

### Surface

27,75 ha

### Matériel et Bâtiment

- 1 gîte de 25 couchages
- 1 ancienne bergerie qui abrite l'atelier pain et les oiseaux, 1 stabulation
- Matériel : girobroyeur, andainneur, tracteur, matériel en copropriété avec le voisin, tonne à eau, remorque, cultivateur, vibroculteur

### Données économiques

- Chiffre d'affaire global : 170 000 €
- Chiffre d'affaire de chaque atelier : 60 000€ environ
- 300 fagots utilisés par an pour le four pédagogique
- 300 kg de pain par semaine en moyenne (200 kg/jour de fabrication maximum)
- 18 stères de bois de scierie pour la production
- 2 à 3% de dépendance aux subventions agricoles



# Naturel

## Descriptions / Qualités

Naturel

- Il y a eu plantation de haies et création de talus
- Le travail du pain se fait en bio, ce qui permet de choisir la farine et de choisir de ne pas ajouter d'améliorants dans celle-ci, ce qui n'est pas le cas en travaillant en conventionnel
- Les poulets à élever sont achetés en bio bien que les volailles vendues par la ferme des 5 sens ne soit pas certifiées en bio (pas d'abattoir agréé en bio)
- Les volailles sont abattues entre 120 et 140 jours (42 jours en industriel, 81 jours en label)
- Des associations de cultures dans une même parcelle sont réalisées pour produire un aliment complet pour la volaille et limiter le développement des mauvaises herbes en favorisant un bon couvert végétal
- Un faux semis est réalisé avant de semer les céréales pour limiter les mauvaises herbes
- Pas de vaccin ni d'antibiotique sur les volailles : traitements homéopathiques uniquement
- 7 ha de prairie permanente sont maintenus sur des terres très humides
- La production de maïs a été arrêtée, conformément aux objectifs fixés en visite NESO 2008

## Amélioration possible

- Veiller à trouver un équilibre au niveau de la fumure



N

# Énergie

## Descriptions / Qualités

Énergie

- Le fournil est chauffé la nuit précédent le jour de fabrication : un chauffage électrique toute la nuit et un radiateur avec radiateurs en complément le matin pour avoir une température propice à la fabrication du pain
- L'abattage des volailles se fait à Plessé (60 km) 1 fois/semaine
- C'est l'eau du réseau qui est utilisée pour la fabrication du pain et pour plus de qualité elle est filtrée (osmoseur)
- Le pain est emballé avec du plastique car il est vendu en libre service. Un emballage entièrement en papier est possible mais il risque d'entraîner plus de manipulation des pains de la part des consommateurs
- Une étude photovoltaïque a été réalisée mais les coûts sont trop importants. L'investissement n'est pas envisageable pour le moment

« Être paysan c'est un choix de vie »

## Améliorations possibles

- Valoriser le bois des haies pour le chauffage
- Il y a eu changement d'abattoir par rapport à la 1ère visite NESO en 2008 mais la distance n'a pas diminuée (pas d'abattoir plus proche et difficile de créer son propre abattoir d'un point de vue réglementaire)

# Origine

## Descriptions / Qualités

Origine

- Le bois pour le fournil est acheté à la scierie de Lohéac
- La farine est achetée sur le département dont 70% auprès de producteurs voisins
- Les ingrédients des pains spéciaux sont achetés chez des opérateurs d'Ille-et-Vilaine mais qui importent une partie des matières premières (noisettes, raisins secs, sésame...)
- Le sel est acheté à un paludier de Guérande
- La commercialisation de la volaille se fait chez Brin d'herbe et à la ferme



- La commercialisation des pains se fait à la ferme, chez Brin d'herbe, à Biocoop.
- Le rayon de commercialisation de l'ensemble des produits est de 40km
- Pour les volailles, un aliment riche en énergie est acheté (25% de la ration, mais se termine fin 2011)
- L'aplatissage des céréales se fait à la ferme par un entreprise de Bain de Bretagne (13 km)

## Amélioration possible

- Continuer à modifier les cultures mises en place pour augmenter la production de blé et devenir autonome pour la fabrication de pain.



O

E

S

« Nous avons 2 vaches Bretonnes Pie Noir pour préserver la race »

# Social

## Descriptions / Qualités

Social

- Accueil régulier de stagiaires qui ne sont pas toujours intégrés socialement
- Travail avec des amis et de la famille pour couper le bois qui vient de la scierie
- Les rapports sont corrects avec le voisinage liés à de nombreuses invitations pour faire découvrir la ferme
- Travail en groupe : Brin d'herbe, Accueil Paysan, Agrobio 35, CIVAM, Entraid'rural, abattoir en CUMA avec banque de travail, matériel en CUMA
- Gîte avec accueil de classes, de groupes d'adultes handicapés, de maison de retraite
- Pain : l'achat d'un second four a permis d'économiser 2 à 3 heures de travail par journée de fabrication (10 à 13 heures dorénavant).
- 2 semaines de vacances en été quand Brin d'herbe ferme
- 70 heures de travail par semaine et par personne
- La ferme est prête à céder 2 à 3 ha pour aider un maraîcher à s'installer

