

Cultures, alimentation et autonomie

Pendant près de 30 ans, le GAEC a eu une activité de naisseurs engraisseurs. Ils avaient un atelier « maternité » et un atelier d'engraissement. Cela permettait de maîtriser la chaîne de production du début à la fin.

Toutefois, la surface de la ferme, avec 50 ha dont 40 en mélanges céréaliers ne permettait pas l'autonomie alimentaire. Pour y parvenir, il fallait augmenter la surface d'assolement ou arrêter l'atelier maternité. Face à la difficulté d'accès à la terre, c'est ce dernier choix qui a été fait.

En plus de réduire la demande en céréales liées à l'arrêt de l'élevage de truies et verrats, cela a permis de dégager 10 ha supplémentaires pour être mis en culture (la maternité était en plein air).

Aujourd'hui, le poste alimentation est quasi autonome. Toute l'alimentation des porcs à l'engraissement est produite sur la ferme. Seul l'aliment post-sevrage et les protéines (la production de pois et féverole sur la ferme n'est pas suffisante) sont achetés. Du soja extrudé AB (et contrôlé régulièrement pour les OGM) est également acheté. Il est produit en Beauce ou dans le Sud-Ouest de la France.

La culture de mélanges céréaliers est majoritaire. Ce sont principalement des associations céréales / protéagineux, pour avoir un mélange directement équilibré pour l'animal. Les mélanges les plus courants sont orge / pois ou féverole / triticales (le triticales est une sorte de blé fourrager). D'autres mélanges sont testés tels que luzerne / blé noir. Des tests de nouvelles formes de rotations sont également effectués.

Une fois les semis réalisés, il y a peu d'interventions sur les céréales (un désherbage mécanique en début de levée à la herse étrille + intervention houe rotative). La récolte se fait fin juillet / début août, à un taux d'humidité de 23-24% (contre 14-15 en céréales pures). Les céréales sont alors broyées en farine et stockées en silo plat sous bâche (comme pour l'ensilage). Il n'y a pas de problèmes de parasitisme. Le plus gros risque reste les moisissures.

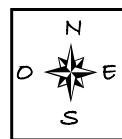
Le mélange alimentaire, la soupe est réalisée sur place et distribué aux porcs. Il est constitué d'1/3 de farine et 2/3 d'eau.

Le poste « litière » est également un poste très consommateur en matière première. En effet, du fait de porcs sur litière bio-accumulée (et non sur caillebotis, comme dans les élevages conventionnels), la demande en paille est très importante. Les cellules sont paillées 1 fois / semaine en été et 2 fois / semaine en hiver. Malgré le choix de variétés de céréales à longue paille, sur ce dernier poste, le GAEC n'est pas autonome et achète 1/3 de la paille consommée. Celle-ci n'est pas bio mais produite localement (à 7 km) et sans raccourcisseur de paille.

Transmission

Aujourd'hui, le GAEC compte 3 associés. Jacques approche de la transmission, un repreneur est quasi trouvé. Cependant, à 3, les limites se sentent déjà et le GAEC aurait besoin d'un quatrième associé. Les associés pointent la difficulté de trouver quelqu'un qui s'associe à une structure existante, les jeunes voulant souvent créer leur propre activité.

Pour en savoir plus : GAEC du Pressoir : Jacques et Jean-Sébastien Piel,
Stéphanie Alix / 02 99 66 81 52 / www.lafermedupressoir.fr



Synthèse de la visite NESO

GAEC du Pressoir

À Saint-Pern le 04 juin 2016

Activité : élevage de porc, transformation et magasin à la ferme

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

Projet de vie, itinéraire et présentation

Le GAEC du pressoir est une ferme familiale. Jusqu'à la fin des années 70, la ferme est en production de porc conventionnel, sur caillebotis, avec une petite unité en lait.

En 1976, Michel s'installe. Son implication syndicale lui permet une ouverture à d'autres systèmes.

Au début des années 80, dans un contexte agro-industriel de concentration des élevages, il suit une voie différente et sort les truies dehors. Il visite des élevages plein air, s'informe sur des systèmes plus autonomes. S'amorce une démarche de désintensification de l'élevage, ce qui permet une meilleure maîtrise et autonomie du système.

En 1984, le GAEC est créé avec les 3 frères. Dans la fin des années 80, tout le cheptel porcin est sur paille.

Début 90, l'atelier de transformation est mis en place. En 1992, ils participent à la création de Brin d'Herbe.

En 1995, la conversion bio démarre, l'activité est labellisée en 97.

En 99, Stéphanie arrive en tant que salariée, elle s'associera en 2005.

En 2003, ils ouvrent le magasin à la ferme et créent un marché hebdomadaire à la ferme.

En 2009, Jean-Sébastien s'installe.

Aujourd'hui, ils sont 3 associés et 4 salariés. Ils ont arrêtés de faire les naissances et ne sont plus qu'engraisseeurs. La totalité des porcs produits est transformée dans le laboratoire de transformation. Seule l'andouille est achetée et le façonnage et barattage du jambon est réalisé par un prestataire.

Les Débouchés

Tout est vendu en vente directe :

- 40% au magasin Brin d'herbe de Vezin le Coquet
- 40% au magasin à la ferme
- 20% à la restauration collective

La restauration collective reste une démarche expérimentale, sur des temps extra-scolaires. En effet, les quantités peuvent être très importantes et la volonté n'est ni à l'augmentation de la production, ni à la réduction des autres débouchés.

Surface : 50 ha

- 40 ha : mélanges céréaliers
- 8 ha : luzerne, sarrasin, prairies temporaires
- 2 ha : prairies permanentes

Production et vente

- 10 cochons / semaine
- porcs transformés sur place
- abattage à Quintin (22)

Matériel et bâtiments

- labo de transformation
- magasin à la ferme (en centre bourg)
- bâtiment d'élevage de porc type hollandais (années 70-80)
- fabrication des aliments
- le reste est utilisé via la CUMA

Données économiques

- CA : 600 000 €
- Associés : 3
- Salariés : 4
- Subventions : 10 000 € aides PAC
- DJA à l'installation de Jean-Sébastien et Stéphanie
- rémunération des associés : 1500 €/ mois

Descriptions / Qualités

- Porcelets en plein air – de 7 à 12 semaines (temps de quarantaine)
- Porcs sur litière bio-accumulée pour l'engraissement
- Prévention du parasitisme par l'alimentation (camomille qui peut être présente dans les mélanges céréaliers), graines de courges, nettoyage des tuyaux d'alimentation avec des citrobactéries
- Pas de maïs dans l'assolement : arrêtet il y a deux ans car : années difficiles, semences chères même si stockage de semence et/ou échanges avec voisins), beaucoup de travail de désherbage mécanique >>> gain de temps et d'argent (1^{er} poste de dépense en conventionnel)

Naturel

N

- Races de porcs : Large White + croisés gascon + croisés Duroc
- Aucune utilisation d'engrais minéral et produits phytosanitaires (AB)
- Utilisation de produits AB dans la composition des produits transformés
- Labellisés AB et Bio-cohérence (plus de critères éthiques, sociaux, énergétiques)

Améliorations possibles

- N'utiliser dans les rations alimentaires que des aliments 100% bio (achat en 1^{ère} ou 2^{ème} année de conversion) >>> travail avec le fournisseur / améliorer l'autonomie alimentaire (voir Origine)

Descriptions / Qualités

- Achat des animaux à 20-30 km du siège de la ferme
- Aliments : la plupart produits sur la ferme. Achat de protéines + aliment post-sevrage
- Paille : production des 2/3 sur la ferme – achat d'1/3. Achat local (7km)
- Transformation du porc sur place en laboratoire de transformation

Origine O

Améliorations possibles

- Poursuivre l'autonomisation alimentaire via la recherche de foncier – facteur limitant aujourd'hui

Descriptions / Qualités

- Construction de l'extension du magasin en matériaux écologiques et éco-construction
- Attention particulière portée à la consommation d'eau dans le laboratoire de transformation
- 2010 : Construction d'un chauffe-eau solaire pour l'approvisionnement en eau du laboratoire >>> baisse significative de la consommation en gaz
- Produits transformés et conditionnés en bocaux consignés.

E Énergie

Améliorations possibles

- Réfléchir à l'évolution des bâtiments – à partir de l'existant ou en construction neuve
- Passer chez Enercoop pour l'électricité

Descriptions / Qualités

- Investissement des associés dans la vie associative, syndicale
- Investissement dans un projet européen sur l'élevage en plein air
- Une répartition des tâches qui correspond aux compétences, affinités de chacun
- Une réunion d'équipe hebdomadaire avec associés et salariés
- Salaire des associés : 1500 € net
- Salaire des salariés : SMIC valorisé par l'ancienneté (aucun des salarié n'est au SMIC) + primes en fonction des résultats de la ferme (partage du résultat)
- Manque d'un associé pour partager les décisions, les responsabilités

S

Social

- Trouver un associé supplémentaire (idéal = 4 associés)
- Réduire le temps de travail des associés
- (Re)Travailler sur le projet commun avec le futur nouvel associé

Améliorations possibles