

Visite de la ferme des Durand à Cheviré le Rouge

En octobre 2011, Jean-Luc et Christine Durand ont accepté de recevoir une délégation de 17 Estoniens, fermiers et coordinateurs à la ferme du Bouchet.

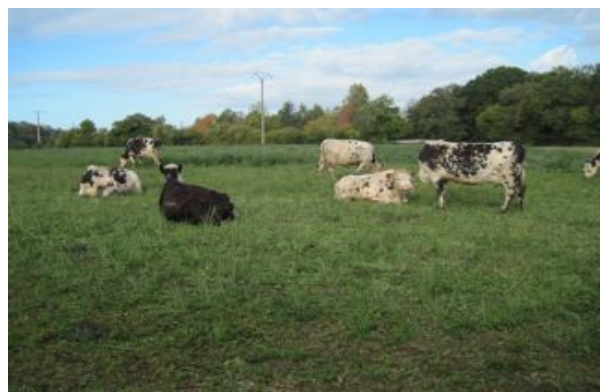


Jean-Luc explique d'emblée qu'ils parlent de la Ferme des Durand parce que c'est, pour eux, une histoire de famille où parents et enfants sont impliqués. Jean-Luc et Christine ont 6 enfants dont l'aîné est élève dans un lycée agricole. (lycée technique)

La ferme compte un nombre incalculable d'animaux, chats, chien, vaches, veaux, génisses, poules, coqs, oies, une vraie arche de Noé !

Soyons sérieux : 80 ha dont 13 ha de céréales, 6 ha de maïs, le reste en prairies dont 45 ha en prairies naturelles (dont l'herbe pousse sans être semée chaque année)

Les vaches qui vivent ici sont de race normande. Le troupeau est passé de 60 à 40 vaches et peut encore diminuer. Le système est économe depuis 20 ans, en bio depuis 2010.



La commercialisation du lait se fait en partie par la coopérative Biolait(colarena) et en partie en vente directe de lait cru depuis 1 an au travers des AMAP, de la vente à la ferme et de quelques petits marchés.

La race normande est une race mixte, aussi performante pour le lait que pour la viande, alors pourquoi ne pas faire aussi de la vente de viande bovine ?

« En France, il faut emmener les vaches à l'abattoir. La marge, c'est l'abattoir qui la fait, pas le paysan, ce qui n'est pas vrai pour le lait ou les œufs puisqu'il n'y a pas d'intermédiaires. C'est un autre métier de faire de l'élevage de bovins pour la viande. D'ailleurs, la consommation de viande rouge diminue en France. Quel avenir pour ces éleveurs ? »

A l'activité lait s'est ajoutée récemment l'activité œufs qui doit permettre de dégager un revenu substantiel. 120 poules sont logées dans deux abri-gîtes de 20 m² placés au centre d'un parc ombragé où les poules peuvent circuler et picorer.



Fonctionnement de la ferme :

En autonomie le plus possible. Tout ce que les vaches mangent, fourrage, céréales, est produit sur la ferme. Seuls achats pour elles un peu de sel et de minéraux.

L'objectif à terme est d'arriver au même résultat avec la nourriture des poules. Pour commencer en toute sécurité, Jean-luc et Christine ont fait le choix d'acheter un aliment bio tout prêt mais cher !

Il faut savoir que la poule pond si l'aliment est bien équilibré. Il faut donc être techniquement pointu pour se lancer dans la fabrication de son propre aliment. Une productrice d'œufs en AMAP vient d'essayer et a vu sa production diminuer de moitié !

Jean-Luc et Christine vont donc prendre le temps de se former.

Cette année, les poules sont arrivées le 8 août, ont pondu vers la fin août. Un mois plus tard, la récolte journalière est de 100 à 115 œufs pour 120 poules, ce qui est exceptionnel et inattendu !

Jean-Luc et Christine se sont reposés sur Les AMAP pour mettre cette activité en place. Ils ont prévu de vendre ces œufs uniquement en AMAP. Jean-Luc et Christine n'ont gardé des contrats de Vola, l'ancienne productrice d'œufs que les AMAP, la législation étant différente pour les ventes dans les cantines et le travail assez dense comme ça !

Actuellement, la production d'œufs représente 800œ/semaine pour une distribution de 600 œufs en AMAP. Il reste donc peu de contrats à trouver.



Parallèlement aux AMAP, la vente directe (lait-œufs) se fait aussi sur les marchés petit marché sur la commune de Cheviré, marché des Rairies à 7km, Plus important à Baugé à 10 km + 4 AMAP.

Cela nécessite, de la part de Jean-Luc et Christine une grande organisation et une grosse charge de travail.

Tous les mardis et vendredis, les habitants de Cheviré passent de ferme en ferme pour faire leur marché.

*« On est venu à la vente directe pour pérenniser notre ferme, dit Jean-Luc. Avant, le seul débouché était la laiterie bio. Ce qu'on vendait couvrait à peine nos frais, on ne dégagait aucun revenu. Il nous est même arrivé de **payer pour travailler** !*

Notre ferme était trop grosse pour la vente directe, trop petite pour la laiterie. Nous avons donc fait le choix de diminuer le troupeau pour passer en vente directe. Le concept AMAP qui prône le soutien aux petites fermes nous a séduit et nous avons fait le pari de pérenniser la ferme de cette façon. Nous nous appuyons sur le fait que les consommateurs veulent du bio fermier et pas du bio industriel.

Rapport travail/revenu

Les poules représentent 3/4h de travail par jour pour le ramassage des œufs.

Recharger les mangeoires et abreuvoirs représente 3/4h de travail tous les 4 à 5 jours.

6œufs coûtent 1€ à produire sans le salaire. Les poules rapportent donc 12 à 13€/jour de revenu

1 litre de lait coûte 0,45€ à produire. Il est vendu 0,43 à 0,45€ à la laiterie donc pas de revenu voire un déficit.

Vendu 1€ en AMAP ou sur les marchés.

15% de la production est vendue en Vente Directe et représente 50% du chiffre d'affaires.

En ce moment, les 40 vaches donnent 400l/jour. 40 vaches à traire chaque jour, c'est 1h30 de travail.

La production laitière est de 3500 litres/an/vache . Ce n'est pas du tout représentatif de ce que font les autres.

« On peut diminuer le nombre de vaches si on arrive à faire du revenu. »

34% de taux protéique

42% de matière grasse. Le litrage s'explique par le choix d'une autonomie alimentaire déficitaire en azote, surtout en hiver.

La nourriture des vaches varie de maïs grain + herbe en été à luzerne + pois + céréales en hiver

La gestion des terrains et des bâtiments

Les terres restent 5 années en prairies puis la terre reçoit une culture de maïs ou de céréales qui l'épuise et un nouveau cycle de 5 années d'herbe recommence.

Les prairies sont riches en luzerne qui pousse et repousse toute seule et qui est chargée en protéines. La luzerne absorbe l'azote pour fabriquer son propre engrais. Elle ne nécessite pas d'arrosage.

Les vaches en production sont logées près de la ferme, les vaches tarées plus loin. Il n'y a pas de surfaces autour des bâtiments. L'hiver, les vaches sont à l'abri dans une stabulation, près de la salle de traite. Les terres sont argileuses. Les piétinements des vaches durciraient la terre, l'herbe ne pousserait pas l'année suivante.

Jean-Luc compense le manque de terrains près de la ferme par l'achat d'une machine à faucher et à stocker l'herbe. Chaque jour, il rapporte ainsi aux vaches leur ration d'herbe fraîche (j'ai vu que le chien en profitait largement aussi!)

La stabulation est nettoyée matin et soir, le lisier stocké à l'abri. L'aire où les vaches dorment est légèrement paillée matin et soir. L'aire de stationnement avant la traite est raclée journalièrement.

La ferme ne comporte pas assez de bâtiments, les outils et la paille sont stockés dehors, ce qui abîme les uns et fait perdre de la qualité à l'autre.

L'épaisseur et la qualité du sol sont très hétérogènes : 20 cm de bonne terre chez les poules, en dessous se trouvent des sédiments marins sur 80 cm. En sous sol, une très bonne argile verte. Dans le jardin familial, de la très bonne terre sur 1m de profondeur. Dans le même champ, il peut y avoir 3 sortes de terre sur 5ha.

CUMA et entreprises agricoles.

Jean-Luc adhère à une CUMA (Coopérative Utilisation du Matériel Agricole) il peut emprunter des machines et paie au prorata de l'utilisation. Il fait appel à une entreprise agricole pour la moisson et le pressage du foin et de la paille . Quand le temps n'est pas clément, il la sollicite pour l'enrubannage du foin. Le paiement se fait au service.

Jean-Luc laboure et sème tout sauf la betterave fourragère.

La ferme donne 100 à 150 t de foin, 30, t de paille.

La traite :

50 minutes pour 40 vaches

8 vaches à la fois. Le système qui devait être provisoire se révèle fonctionnel et adapté au nombre de vaches. Il faut juste que les vaches apprennent à monter et descendre les marches ! Jean-Luc et Christine ne veulent pas investir pour la production mais seulement pour valoriser ce qu'ils produisent. Donc pas d'amélioration prévue pour la salle de traite.

La salle pour la vente directe. Le lait destiné à la vente directe arrive dans un petit tank indépendant de celui où est stocké le lait pour la laiterie. La salle a été aménagée en accord avec les Normes Sanitaires exigées par la DSV mais avec un investissement minimum. Le lait est transporté et distribué par un distributeur isotherme dont le coût atteint quand même 350€. Comme il y en a deux, les 700 premiers litres de lait sont pour rembourser l'achat.

Ils contiennent 25 à 30l (17l environ) de lait chacun et le reste est acheminé dans de grands seaux alimentaires réfrigérés par des plaques dans un vieux congélateur. La DSV a donné son accord. Le lait perd 2° en 12h. Il ne faut à Christine que 30 minutes pour l'acheminer sur le lieu de distribution. Lors de la distribution, le lait appartient au consommateur au moment même où il remplit sa bouteille.

Christine et Jean-Luc sont très satisfaits de cette façon de faire. Ce système est gagnant-gagnant pour eux comme pour le consommateur, ce qui est un des objectifs majeur du concept AMAP. Christine ne manquera pas de nous faire profiter à nouveau de ses recettes à base de lait et d'œufs. La mode en France est de revenir à des achats de base et à transformer ses produits soi-même. Gageons que la recette du yaourt ou du fromage frais aura encore beaucoup de succès.

En conclusion, le moral ?

« Il s'est beaucoup amélioré depuis la vente du lait en direct et l'installation des poules. On travaille dur mais on travaille pour nous et ça fait une différence. D'ailleurs, on a recommencé à travailler sur le chantier de la maison, abandonné quand il avait fallu verser les économies dans la comptabilité de la ferme pour la sauver. »

Francine Freulon