Compte rendu de la visite du 24 Aout 2009 chez Franck et Estelle PETIT à la ferme du bout du monde à Alleyras

Etaient présents : Laure, Jean Luc, Christine et Rodolphe.

I/ PRESENTATION

1/ Contexte de l'installation

Originaires de la région Lyonnaise et Stéphanoise, Franck et Estelle ont tous deux poursuivi des études supérieures (Ecole supérieure de commerce pour l'un et maitrise de sciences économiques pour l'autre). Dès l'enfance, Franck bénéficie des médecines douces et prend goût à la nature chez sa grand mère. Il partagera plus tard ce goût de la nature et de la montagne avec Estelle en pratiquant la randonnée.

Bientôt, ils ont tous les deux l'envie folle de tout lâcher et de « passer de l autre côté pour ne plus participer à tout ça ». Pour eux, le « bio » est une évidence ...

Ils commencent à chercher une propriété à vendre. Plusieurs critères orientent leur choix de la Haute Loire :

- c'est le lieu d'origine de leur famille qui est partie au début du Xxeme siècle : c'est l'occasion de faire un retour aux sources
- c'est aussi une terre encore belle et préservée

Ils trouvent par une agence une ancienne ferme à Alleyras, dont le propriétaire vient de décéder. Le lieu est magnifique, sauvage, accidenté et isolé ; de plus il y a une source et la route n'est pas goudronnée.

L'achat se fait en 2000 et l'installation en 2001. Il y a du pain sur la planche car pendant qu'Estelle entame un BPREA, il faut acheter les bêtes, restaurer la chèvrerie et la maison.

Contrairement au projet initial ou il était question d'élever des chèvres et des brebis,, Franck et Estelle ne choisissent que des chèvres qui permettent un meilleur contact individuel.

2/ La ferme

-> Les terres: 11 ha 63 (40 ha en tout en parcours libre) dont 4 ha de terre à foin et pas de terre labourable:

1 jardin; 1 verger (9 gros pommiers et 50 petits)

-> Les bêtes :

- 31 chèvres (principalement de type Massif Central; 4 à 5 chevrettes élevées par an)
- 2 boucs
- 15 poules et 7 coqs de races anciennes
- 3 cochons
- 15 ruches
- poussins de races anciennes
- 1 vache jeyrsayse

-> Le matériel :

- Petit tracteur 4 roues motrices
- Charrue, benne, girobroyeur, rotavator
- Tracteur 55 ch depuis Avril 2009

3/ Données économiques :

- -> Financement : Fonds propres + petit emprunt + DJA
- -> **Statut :** Estelle est chef d'exploitation à mi-temps
 - Franck est conjoint collaborateur à plein-temps
- -> Production:
- fromages de chèvre (300 à 400 litres de lait par an et par chèvre)
- jus de pomme
- poussins de races anciennes

- confitures, jus de pomme, sirops
- savons au lait de chèvre
- -> Vente : marché et AMAP du Puy, VVF d'Alleyras, boucherie des éleveurs bio au Puy ? ? ?
- -> Activités touristiques :
- Location d'un gîte
- Visites hebdomadaire de la ferme par le VVF
- Promenades en ânes
- -> Revenus annuels: environ 15 000 Euros pour le couple depuis 2004

(1 prime pour handicap naturel paie à peu près les charges de la MSA)

II/ QUESTIONNEMENT AUTOUR DE LA BOUSSOLE NESO

1/ Naturel : en quoi la ferme respecte t-elle la nature ?

Qualités :

- Exploitation certifiée AB
- Limitation de la taille du troupeau à une trentaine de bêtes (comme les hordes de chamois) afin que chaque animal trouve sa place dans le troupeau, très hiérarchisé. Ce nombre permet aussi un meilleur confort dans la petite chèvrerie.
- La traite à la main permet une meilleure connaissance des bêtes et offre finalement un meilleur confort à tous (pas de bruit, pas de problème d'hygiène dus aux résidus de lait dans la machine)
- Chevreaux élevés au lait de la mère
- Valorisation de l'espace par la garde des chèvres
- Compostage du fumier et des déchets végétaux et apport sur les terres
- Pas de surpaturage, pas d'érosion
- Nettoyage de la fromagerie par des produits naturels
- Déparasitage : En curatif : complexe de 6 huiles essentielles.

En préventif : literie en fougères ; broutage en juillet d'armoise et de tanaisie

- Utilisation d'homéopatie pour d'autres pathologies
- Bois de la chèvrerie traité manuellement avec produits naturels (lasure bitumineuse)
- -Volonté forte de n'utiliser que des matériaux naturels pour la fromagerie (ex : chaux pour éviter les moisisures)

* Améliorations :

2/ Origine : quelle est la provenance de tout ce qui entre sur la ferme ?

Qualités

- Pour les chèvres : choix de la race « massif central », bien adaptée au milieu mais en voie de disparition (achat dans une 15aine d'élevages) ; Franck et Estelle font partie depuis 99 de l'association ARCMC qui assure la promotion et la sauvegarde de cette race.
- Pour les poules : Choix de races anciennes
- Plantation de variétés anciennes d'arbres fruitiers et greffage de cerisiers et de pruniers sur arbustes sauvages
- Nourriture des animaux : foin entièrement produit autour de la ferme ; grain acheté à LMD à Coubon.
- Sel gemme (non raffiné) donné aux bêtes.

* Amélioration

3/ Social : qui travaille sur la ferme ? Quels sont les rapports entre la ferme et le tissu social ?

Oualités :

- Accueil de stagiaires dans le cadre de leur formation
- Echange de coups de main entre amis
- Bonne intégration : le voisinage achète volontiers les produits et participation à un groupe de familles pour la

confection hebdomadaire du pain dans un hameau voisin.

- Préférence donnée aux artisans et aux petites structures
- Place essentielle accordée à l'éducation des enfants, dans un souci de cohérence.

* Amélioration

- Avoir plus de disponibilité pour être plus à l'écoute des besoins des stagiaires

4/ Energie : quelle sont les énergies utilisées ? quels modes de transports ?

* Qualités:

- Peu de fuel utilisé par le tracteur (100 L / an) (achat d'un 4 roues motrices, à cause du caractère escarpé du relief)
- Vente directe sur le marché ou en AMAP
- Autonomie en bois de chauffage
- Autonomie en eau pour maison et fromagerie
- Chauffe-eau solaire
- Chèvrerie rénovée avec du bois acheté à une scierie locale
- Utilisation des cochons et de quelques moutons pour le débroussaillage (les cochons consomment le petit-lait et le son d'amis qui font du pain)

* Améliorations: