

Compte rendu de la visite du 26 octobre 2009 chez Raphaël Feuillet à Flaceleyre

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

I/ PRESENTATION

1/ Contexte de l'installation

Raphaël Feuillet est né à Chadrac. Après diverses expériences professionnelles, Il revient il y a 10 ans dans la région et s'installe en maraîchage à Malrevers. En 2002, il rencontre Gilbert Connord sur le marché du Puy, avec qui il va s'associer à partir de 2004 : Raphaël reprend l'activité du pain, Gilbert s'occupe des chèvres et ils font du maraîchage ensemble.

En 2007, Gilbert part rejoindre sa compagne sur Ambert et laisse ses terres à Raphaël.

En 2008, la ferme accueille jusqu'à 8 personnes ; des problèmes de fonctionnement se posent alors et Raphaël se retrouve alors seul (pas tout à fait depuis qu' Hélène partage sa vie !) et met le maraîchage entre parenthèses.

Pendant l'été 2009, 2 couples s'installent à Flaceleyre, sous couvert d'une association :

Céline (qui souhaite s'occuper des chèvres) et Simon (qui suit une formation en restauration, a un projet de tables d'hôtes)

Maëlle (qui souhaite reprendre le maraîchage) et Abel (qui souhaite fabriquer des yourtes).

L'association Terre de Lien, qui s'occupe d'acquérir des terres pour les mêmes à la disposition de petites paysans, est venue à Flaceleyre : un projet de ferme école à Flaceleyre est à l'étude. La ferme serait donnée par Gilbert à Terre de Lien ; l'association locale serait le gérant de l'école ; les terres seraient louées ; une charte et un suivi lierait Terre de Lien et les utilisateurs de la ferme.

2/ La ferme

-> Les terres :

Maraîchage :	1 ha à Flaceleyre
blé :	1,5 ha à Chamboulive
	1 ha à Saint Georges Lagricol
	2,5 ha à Craponne

-> Les bêtes :

- 1 cheval de trait : Soleil
- 14 chèvres
- 1 bouc ?
- 6 ruches

-> Le matériel :

- Matériel e traction animale PROMATA
- Petite trieuse ...

3/ Données économiques :

-> Financement : ?

-> Statut : Raphaël est cotisant solidaire.

-> Production : Fromage de chèvre t miel pour la consommation personnelle.
Farine de blé ancien (5 tonnes) , Pains et brioches.

-> Vente : marché du Puy.

-> Revenus annuels : ?

II/ QUESTIONNEMENT AUTOUR DE LA BOUSSOLE NESO

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

♣ **Qualités :**

- Exploitation non certifiée mais qui suit les principes de l'agriculture biologique : Raphaël pense que l'on peut très bien travailler sans la certification qui a ses limites.
- Fumure apportée par le cheval, les chèvres et les résidus de légumes (production personnelle et résidus de la biocoop)
- rotation des terres sur 2 ou 3 ans (les légumineuses comme le trèfle sont enfouies afin de servir d'engrais vert) : il reste donc 2,5 ha pour le blé ancien.
- différentes techniques (ex : semer très tôt afin de taller avant l'hiver) permettent de multiplier les grains : un grain peut donner jusqu'à 70 épis alors qu'il en donne 1 ou 2 en agriculture conventionnelle.
- levain naturel levé depuis la veille : il faut moins de levain et le pain est mieux toléré
- Adhésion à l'association TRIPTOLEM qui s'occupe de préserver et de multiplier les blés anciens (ceux-ci sont cédés à l'association par l'INRA ; 1500 variétés sont ainsi sauvées ; Raphaël en a environ 40)
Ces variétés anciennes participent à la biodiversité et sont mieux tolérées par l'organisme car elles contiennent moins de gluten.
- travail de la pâte à la main dans un pétrain en hêtre fait sur mesure.
- le grain est moulu sur une meule en pierre chez Julie et Cyril Borel à Siaugues St Marie.

♣ **Améliorations :**

- Achat en commun avec la famille Colin, d'une meule en pierre.

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

♣ **Qualités**

- sur les 8 tonnes de farine utilisées, 3 tonnes sont achetées à un fournisseur certifié bio (Gribory ; Miche Lelias à Roanne) (seigle, kamut ...
- eau de source
- sel de Guérande acheté à Echonature.

♣ **Amélioration**

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

♣ **Qualités :**

- Accueil de 2 jeunes couples sur la ferme
- Fonctionnement associatif
- Accueil de toute personne ayant envie d'acquérir un savoir faire
- Accueil de classes
- Mutualisation des moyens au sein d'un « groupe blé » informel d'une quinzaine de personnes.

♣ **Amélioration**

- Projet de ferme école en collaboration avec Terre de Lien pour accueillir des jeunes en formation

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

♣ **Qualités :**

- Peu de machines
- Four à chaleur directe, facile à chauffer car très bas et équipé de ventilations (houras) destinées à évacuer la fumée à l'extérieur (1 fournée = 65 kg de pain)
- Ecoins de scierie utilisés pour chauffer le four
- Peu de déplacements (1 seul marché)

♣ **Améliorations :**

- Fagots de bois pour chauffer le four
- Achat d'un petit tracteur pour travailler la terre et semer (pour l'instant Raphaël s'arrange avec un petit paysan)