

# COMPTE RENDU de la visite du Dimanche 3 Octobre 2010 à Freycenet Lacuche chez Joseph et Françoise De Coudier

**Présents :** Christine Bissuel, Pascale Mosbah, Isabelle Metzger.

## **1- Contexte :**

La ferme est située à Traversier sur les hauteurs de Freycenet Lacuche. (altitude :1250 à 1300 m

Françoise est d'origine périgourdine, institutrice de formation. Elle a néanmoins passé un BTS agricole auparavant. Elle a enseigné au Puy en Velay auprès d'adultes en grande difficulté, avant de décider de s'installer avec Joseph, d'origine belge (cela s'entend toujours !), en 2001.

Joseph a exercé divers métiers (dont berger, saisonnier...) avant de se lancer dans l'agriculture, sans formation mais avec une bonne dose de passion pour la montagne, la nature..

Ils voulaient aussi tous deux avoir un peu de temps à consacrer à l'éducation de leurs quatre enfants.

Ils ont acheté la ferme avec un peu plus de 4 hectares.

## **2- L'exploitation**

Joseph et Françoise ont encore une petite exploitation : 18 ha dont certaines éloignées ne sont utilisées que pour y récolter du foin ; ils souhaitent acquérir d'autres terres mais nous expliquent que ce n'est pas facile (financièrement et car les « bios » ne sont jamais les premiers prévenus lorsqu'un terrain est à vendre !)

Leur ferme est multi-multi-diversifiée ! Au niveau des bêtes, ils élèvent :

- environ 200 canards de barbarie par an (tous nés sur place)
- 50 à 70 oies par an; des oies de Toulouse et des oies de Bretagne (nées sur place aussi)
- des lapins : 12 lapines et 4 mâles de races diverses donnant environ 50 lapereaux
- actuellement 80 poules cendrées et croisées : pour les œufs et la poule au pot
- 12 vaches(en majorité Montbéliardes, 2-3 Charolaises et 1 Limousine)
- 6 génisses, dont Eglantine, tout jeune spécimen de la race Aubrac
- 1 boeuf
- les veaux (issus de leurs vaches) nourris au lait de leur mère et vendus vers 3 ou 4 mois,ou achetés chez des producteurs bio qui n'élèvent pas les veaux.
- 2 boeufs.

Ils produisent également :

- des fraises
- des pommes de terre (Bintje : pour la purée, Désirée et Early Rose : à chair ferme)
- et depuis 2009, des carottes, des choux et des poireaux.

Ils disposent de deux tracteurs et d'un peu de matériel pour la récolte des fourrages ; Joseph a « bricolé » un système de couvoir léger mais efficace pour faire naître les oisons et les canetons.

## **3- Données économiques :**

→ **Financement de l'installation :**

Joseph et nous disent qu'ils sont mieux aidés par l'État qu'auparavant, le plus compliqué restant l'accès au foncier.

→ **Production :**

L'ensemble de leur ferme est certifiée bio, à l'exception des lapins pour lesquels les critères de certification sont très exigeants. Leurs lapins mangent bio, mais sont élevés en cage, d'où l'absence de certification.

Outre les produits non transformés cités ci-dessus, ils produisent :

- des confitures (de pissenlit, de violette, de myrtille, de framboise sauvage..)
- des confits d'oie et de canard (le Périgord ressort !)

→ **Vente :**

- Sur place
- AMAP de La Blachère (Ardèche) pour le veau et la volaille
- AMAP'onote
- AMAP de Monistrol
- Biocoop du Puy : légumes ( ils livraient auparavant les oeufs mais ceux ci n'étaient pas calibrés et donc la Biocoop n'avait pas le droit de les commercialiser). C'est ce qui explique la réduction du nombre de poules présentes.

→ **Revenus :**

Besoin de trouver d'autres débouchés pour poursuivre quelques travaux (rénovation de l'étable et création d'un atelier de transformation ).

**Questionnement autour de la boussole NESO :**

→ **Naturel : En quoi la ferme respecte t-elle la nature ?**

➤ **Qualités :**

- Exploitation bio
- Oies et canards de barbarie nés sur place
- Volailles abattues sur place dans laboratoire provisoire.
- Bêtes élevées en plein air quand le temps le permet
- Des remèdes phytosanitaires préparés sur place (purin d'orties, prêle...)
- En cas de maladies sur les bêtes : produits à base de plantes ( Biona ) et renforcement de l'immunité par doses de vitamines et minéraux
- Ressources en eau : aménagement d'une petite retenue d'eau dans une parcelle humide en vue de pouvoir arroser en cas de forte sécheresse (inutilisée jusqu'à maintenant) et captage d'une source qui sert à la famille et aux animaux.

➤ **Améliorations :**

- Un grand espace bétonné serait nécessaire pour obtenir la certification Bio pour que les lapins puissent gambader.
- Plus d'espace pour les bovins dans un tunnel ou les bêtes seraient en stabulation libre.

→ **Origine : Quelle est l'origine de tout ce qui entre sur la ferme ?**

➤ **Qualités :**

- Races adaptées au climat : les oies et les canards résistent très bien au froid, contrairement aux poulets
- Espèces mélangées pour renforcer l'immunité.
- Les poules sont achetées au Gaec de la Souleïe (proches du bio même si elles ne sont pas labellisées à l'achat ; elles le deviennent ensuite après 2/3 de leur vie passée dans leur ferme bio)
- Granulés pour les poules achetés chez Cizeron (Loire)
- Toutes les céréales sont achetées chez Celnat : en fait, ce sont les issues des fabrications de Celnat, ce qui procure une très grande variété de grains : lentille, riz, seigle, épeautre, millet.... ; . la production des céréales n'est pas possible sur place (à cause de l'altitude)
- foin récolté à l'automne

➤ **Améliorations :**

→ **Social : Qui travaille sur la ferme ? Quels sont les rapports entre la ferme et le tissu social ?**

Joseph et Françoise travaillent en famille, à la maison et avec leurs 4 enfants. Ils souhaitent au maximum expliquer leur travail, échanger, faire partager (ils sont tous les deux intarissables !), et aimeraient dans le futur mettre en place des chambres d'hôtes.

Françoise s'investit par ailleurs dans la vie locale : elle est adjointe à la mairie de Freycenet Lacuche et déléguée à la communauté de communes.

→ **Energie : Energies utilisées - Mode de transports :**

- La maison est chauffée au bois.
- Isolation maison : toit et vitres mais pas murs car ils sont anciens et font 1 m d'épaisseur !

➤ **Améliorations :**

Projet d'utiliser le fumier dans un système de chauffage car celui-ci monte jusqu'à 70 °C, mais pas trouvé d'entreprise.