

## CARTE D'IDENTITÉ



**Michel KERVAREC,  
Martine VERGER**  
Polyculture élevage  
(volailles de chair et  
pondeuses, bovins viande)  
65,4 ha  
2 UTH



.Située en Ille-et-Vilaine (35) aux portes de Rennes, cette exploitation familiale transmet ses valeurs et son savoir-faire depuis 3 générations. Michel et Martine produisent en AB et commercialisent en circuits courts des œufs de poules et des poulets de chair. En parallèle, ils produisent également de la viande bovine en conversion et des grandes cultures en conventionnelle (blé, colza, sarrasin, maïs, orge). La conversion en AB de la totalité de l'exploitation est un projet à moyen terme.



## CONTEXTE PHYSIQUE

- 35m d'altitude
- Terres limono-sableuses réparties sur un îlot principal de parcelles regroupées autour des bâtiments et deux petits îlots de parcelles éloignées à très éloignées du corps de ferme.
- 650 mm de pluviométrie annuelle
- Vents dominants : sud-ouest au nord-ouest

## NOS PRATIQUES AGROÉCOLOGIQUES



Allongement de la rotation avec la culture du sarrasin



Ateliers volaille en AB



Développement de la vente directe

## LE DECLIC



Portrait de Michel Kervarec

C'est en 2021, en pleine crise sanitaire liée à la Covid19, que Martine a fait le choix de rejoindre Michel sur l'exploitation. Cette nouvelle dynamique combinée à la nécessité de trouver des nouveaux débouchés de commercialisation en plein confinement, a engendré un développement considérable de la vente directe. Dès lors, le besoin de faire reconnaître la qualité des produits a accéléré la décision de convertir progressivement les différents ateliers de la ferme en agriculture biologique. Aujourd'hui, les ateliers volailles (poules pondeuses et poulets de chair) sont déjà labellisés AB. Le reste de l'exploitation (cultures et viande bovine) est en chemin pour le devenir.

## MON SYSTEME

### PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Les grands parents de Martine s'installent sur la ferme de la chuplinais en 1926. Ils y produisent du cidre, des œufs de poules, des volailles et des fagots qu'ils commercialisent en direct dans un quartier de Rennes. Lorsqu'ils reprennent la ferme, les parents de Martine développent une production de viande et de lait de vaches selon un mode très intensif, nécessitant beaucoup d'intrants. L'activité devient de moins en moins rémunératrice. Si bien, qu'à la mort du père de Martine quand Michel rejoint l'exploitation, la situation économique est très mauvaise. Michel s'efforce alors d'extensifier la production et de développer la vente directe. Les productions d'œufs de poules et de volailles sont privilégiées à la production bovine qui décroît. En 2019, en pleine pandémie, Michel est débordé par les livraisons qu'il doit faire en plus des marchés habituels, Martine qui travaille alors au contrôle laitier, l'aide à commercialiser sa production. C'est le déclic ! La demande pour des produits bio se fait sentir, particulièrement pour les œufs. Martine quitte son travail et s'implique à plein temps dans la ferme. L'atelier poules pondeuses entre en conversion moins d'un an plus tard et l'atelier poulet de chair l'année d'après. L'impression n'est pas démentie, 55 points de dépôt sont développés : cantines, restaurants, pâtisseries, épiceries et autres magasins de proximité... De 300 poules en 2011 l'atelier des pondeuses passe à 1600 poules en 2023. Le cheptel de génisses à viande est maintenu à 60 têtes et celui des poulets de chair à 1000 têtes.

La surface agricole utile de la ferme de la chuplinais est de 66ha dont 55ha autour des bâtiments, 2ha à 1,5km et 8ha à 35km. Les parcelles éloignées sont cultivées en prairies. Excepté une partie des prairies qui sont en zone inondable, les parcelles sont globalement homogènes et plates avec un sol limono-sableux profond et fertile (alluvions du bassin rennais). Le siège de l'exploitation est situé dans Rennes métropole, à 15 minutes du centre-ville. Cette situation géographique à une grande influence sur les décisions prises sur la ferme. D'une part sur la stratégie de commercialisation et d'autre part sur le fonctionnement avec la minimisation des nuisances que pourrait provoquer l'activité agricole (boue sur la route, odeur, circulation des tracteurs, divagation des vaches). Une départementale très passante (15000 voitures par jour) borde une partie des champs de Michel et Martine.

### PRODUCTIONS VÉGÉTALES

Sur 66ha de surface agricole utile, 30ha sont cultivés en prairies et 36ha en grandes cultures dont les principales sont : le blé tendre, l'orge, le maïs, le colza et le sarrasin. Excepté les surfaces maraichères, aucune parcelle n'est irriguée. Le maraichage se limite à la production de pommes de terre, d'échalottes et d'oignons sur 6000m<sup>2</sup> environ. Si les prairies sont labellisées bio ou en conversion, les cultures sont encore produites en conventionnelle. Convertir la totalité de l'exploitation en bio est en projet mais Michel préfère y aller progressivement et s'améliorer encore techniquement pour se passer complètement de produits phytosanitaires. La culture du sarrasin constitue un outil agronomique pour y arriver.

En 2023, 6ha de sarrasin ont été semés. C'est la deuxième année que Michel en cultive. Le sarrasin est une culture contractualisée avec la SCIC Terres de Sources. L'année prochaine, l'orge

d'hiver sera également cultivée afin de compléter la rotation. L'orge hybride possède un fort pouvoir couvrant et une bonne résistance aux maladies. En général, seul un fongicide est employé sur la culture. Un retour du blé trop rapide dans la rotation implique des problèmes d'enherbement des parcelles, la multiplication du déchaumage et des herbicides avant levé (très polluant). Le chanvre est également une culture envisagée si filière se développe dans la région.

Deux types de couvert végétal sont implantés :

- la moutarde noire entre deux méteils pour la parcelle en agriculture biologique. Elle permet d'empêcher l'érosion, de piéger l'azote du sol et se détruit facilement. De plus, elle a un pouvoir allelopathique sur le topin ;
- le mélange « bélicouv » qui fournit une belle couverture après le blé et dont la floraison à l'automne est très esthétique. Sa destruction est très facile. Un semis direct peut être effectué après l'épandage.

## Rotation théorique

Michel et Martine ne respectent pas une rotation de cultures clairement établie. Cependant ils suivent certaines règles :

- le colza suit une culture de blé ou d'orge ;
- le colza ne revient pas sur une même parcelle avant 5 ans ;
- si les conditions d'implantation du colza ne sont pas idéal alors abandon de la culture ;
- le blé suit une culture de maïs, sorgho ou sarrasin ;
- le blé ne revient pas sur une même parcelle avant 3 ans ;
- le sarrasin ne suit jamais un chaulage.

## Fertilisation

Environ 24ha sont amendés avec du digestat de méthaniseur. Ainsi 30m<sup>3</sup>/ha de digestat sont apportés sur les prairies portantes, le colza et les cultures de céréales. Le fumier de volaille est épandu sur les prairies de fauche, soit 12ha à 3,5t/ha (notamment sur les parcelles excentrées). Le fumier n'est jamais valorisé sur les céréales pour éviter les problèmes d'excédent d'azote. Les engrais chimiques sont utilisés uniquement sur le colza et le blé. Un apport d'ammonitrate au moment du gonflement du blé permet une augmentation des taux de protéines.

## Travail du sol

Un travail conséquent de la Cuma a été réalisé pour supprimer le labour. Ce dernier reste cependant nécessaire entre deux céréales qui se suivent (risque de fusariose). De plus, la charte du sarrasin impose la réalisation d'un labour, suivi d'un faux semis.

## Valorisation des cultures

Le sarrasin est contractualisé avec la SCIC Terres de Sources. Il est destiné à être transformé en farine et commercialisé localement. Le colza est vendu auprès de l'Établissement Demeuré (privé). Une partie du blé est vendue à une biscuiterie et une autre partie est destinée l'alimentation animale chez des élevages voisins. Le maïs est soit récolté en grains ou ensilé pour alimenter les

bovins de l'exploitation, soit vendu à l'unité de méthanisation voisine. Les surplus de culture ou le sorgho fourrager en dérobée sont également vendus pour la méthanisation. Les pailles sont récoltées sur 5 ha et utilisées pour les bovins, le reste est broyé à la récolte. Les produits maraichers sont vendus sur les marchés de plein vent et dans les distributeurs automatiques.

## PRODUCTIONS ANIMALES

### Poules pondeuses

Le cheptel de poules pondeuses a connu une très forte croissance ces dernières années puisque fin 2023, le cheptel comptera 1600 poules pondeuses contre seulement 300 poules en 2011, année de démarrage de l'atelier. Avec 1600 poules, la capacité maximale des bâtiments d'élevage sera atteinte, la production va se stabiliser. La production annuelle est actuellement de 434 000 œufs (taux de ponte = 85%). L'atelier de poules pondeuses est labellisé en AB depuis 2021. Le cheptel est composé de deux races : ISA brown et Lohmann Brown, mais cette dernière race est peu adaptée au plein air (stress), elle ne sera donc pas conservée.

Les poules pondeuses sont divisées en deux lots dans un bâtiment de 700m<sup>2</sup> initialement conçu pour la stabulation des vaches. Il y a 1 lots de 900 poules et 1 lot de 700 poules. Les poules sont réformées au bout de 14 mois.

La ration des poules pondeuses étant trop complexe à équilibrer, l'aliment est acheté à 100%, ce qui représente 45t de farine par an. L'aliment est acheté en Vendée à l'établissement Mercier. Il est garanti sans OGM.

### Poulets de chair

Le cheptel se compose de 1000 poulets de chair de race « cou nu rouge à croissance lente ». La production annuelle est de 3500 poulets. L'atelier poulet de chair est labellisé AB depuis le 1er janvier 2022.

Le cheptel est divisé en 5 lots de 200 poulets, de différentes classes d'âge. Les lots sont répartis dans 5 bâtiments de 30m<sup>2</sup>. Les poulets de chair sont achetés à l'âge de 4 semaines et abattus entre 13 et 16 semaines. Avec un vide sanitaire compris entre 10 jours et 15 jours, Martine et Michel se font livrer 200 poulets toutes les 4 semaines (1 lot), excepté une fois sur quatre où ils reçoivent 400 poulets (2 lots). Les jeunes poulets restent enfermés 4 semaines avant de pouvoir sortir, ce qui assure une période de 6 semaines pour la régénération du parcours (repousse de l'herbe).

L'alimentation change trois fois au cours du développement des poulets :

- entre 4 et 8 semaines l'aliment est entièrement acheté ;
- entre 8 et 12 semaines l'alimentation se compose de 50% de méteil grain AB produit sur l'exploitation et de 50% d'aliment acheté ;
- à plus de 12 semaines les poulets sont nourris à 100% avec le méteil de la ferme.

Au final, la ferme de la chuplinois atteint 50% d'autonomie alimentaire sur l'atelier poulet de chair. 18 tonnes de granulés sont achetées chaque année pour l'alimentation des poulets (3 tonnes de

mélange complet tous les deux mois).

## Bovins viande

L'élevage bovin est composé de 60 génisses de races croisées limousin. Ces génisses sont achetées à l'âge de 3 mois (environ 80kg) et vendue à l'âge de 3 ans (320kg poids carcasse). Elles sont réparties en trois classes d'âge, soit 20 génisses par année. Les veaux étaient jusqu'à maintenant achetés chez un éleveur voisin mais afin de respecter le cahier des charges AB en matière de sevrage, Martine et Michel devront changer de fournisseur à l'avenir.

Les génisses pâturent 7 à 8 mois par an (d'avril à novembre) sur les 16 ha de prairies inondables. En été, elles sont nourries au pâturage, au maïs grains et à l'herbe (foin, enrubanné ou ensilage) récolté sur les prairies lointaines du corps de ferme (10ha). En hiver leur ration est composée d'ensilage d'herbe, de méteil ensilage et de maïs grains. 100% de leur alimentation est produit sur l'exploitation.

Environ 9 génisses par an sont abattues pour la vente directe. Le restant des génisses de plus de 3 ans (environ 11 génisses) sont commercialisées dans les circuits traditionnels.

## Gestion des effluents d'élevage

Le fumier et le lisier des bovins partent à l'unité de méthanisation voisine. C'est la CUMA associée à cette dernière qui vient récupérer les effluents sur l'exploitation et qui épand ensuite gratuitement le digestat sur les parcelles. Seule une participation au carburant est demandée. Globalement, Martine et Michel récupèrent plus de digestats qu'ils ne donnent de matière première. Le fumier de volaille est épandu sur les prairies de fauche, soit 12ha à 3,5t/ha.

## Valorisation des produits d'élevage

La commercialisation en vente directe des productions animales est un point fort de la ferme de la chuplinois. Elle se caractérise par une grande diversification des produits (transformés ou non) et des canaux. Si cela est chronophage, la stratégie est performante puisqu'aucune perte liée à la commercialisation n'est à déplorer. Martine et Michel livrent ainsi auprès de 3 ruches qui dit oui, 5 AMAP, 1 distributeur automatique (bientôt 2), 2 marchés de plein-vent (vendredi après-midi et samedi matin), 1 réseau d'épiceries, un maraicher en système de dépôt vente et des guinguettes en été. Les commandes, même de petits volumes, sont acceptées si la livraison peut s'intégrer à l'organisation logistique existante. Au total la commercialisation prend 3 jours par semaine.

La gamme de produit en conserve est réalisée par un traiteur spécialisé qui ne travaille que pour les agriculteurs. La transformation ne permet pas forcément de dégager plus de marge, elle permet surtout d'augmenter la conservation des produits et de diversifier les débouchés, notamment les épiceries fines et les distributeurs automatiques.

Martine et Michel parviennent à répondre à toutes les demandes (produire plus, ne permettrait pas forcément de vendre plus sur les circuits actuels). Toutefois, ils ne sont pas aptes à satisfaire les gros volumes de la restauration, cuisses de poulet par exemple, car ils ne sauraient pas comment valoriser le reste.

## ORGANISATION DU TRAVAIL

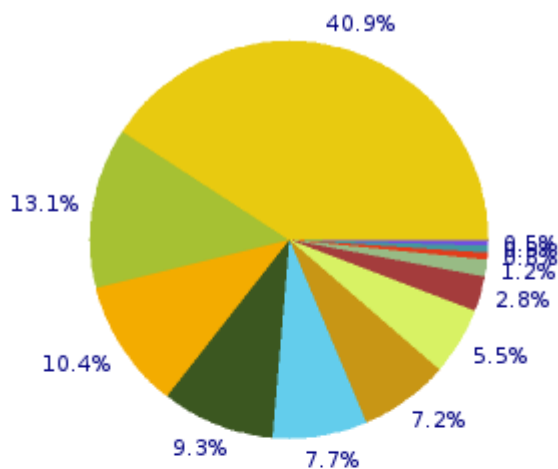
Pour le moment Michel est seul associé de l'EARL et Martine est salarié de l'exploitation. Elle devrait cependant devenir associée dès la fin d'année 2023. La charge de travail est perçue comme importante (et variable en fonction de la météo) et sa réduction constitue un des objectifs à moyen terme. D'importantes évolutions sont en cours à la ferme, une fois la transition terminée et les pratiques stabilisées Michel espère atteindre cet objectif.

Un certain nombre de travaux sont délégués à des entreprises extérieures. Les traitements phytosanitaires, les épandages et les récoltes sont effectués par la CUMA. L'abattage à lieu à l'extérieur et un boucher vient sur la ferme pour découper la viande. Un traiteur spécialisé cuisine la gamme de produits en conserve et les confitures sont réalisées par un ESAT.

## INTRANTS 2022

- **Semences achetées** : 8186 €
- **Fertilisation** : 2669€
- **Produits phyto** : 3401 €
- **Produits vétérinaires** : 427 €
- **Achats de concentrés** : 46 731 €
- **Fioul** : 5347 € (4500l)
- **Électricité** : 5623 € (21000 kWh)

## ASSOLEMENT 2022



- Prairies temporaires 26.77 ha
- Blé tendre 8.55 ha
- Maïs grain 6.83 ha
- Sarrasin 6.08 ha
- Triticale 5.06 ha
- Colza 4.71 ha
- Maïs fourrage 3.6 ha
- Prairies permanentes 1.86 ha
- Pommes de terre 0.77 ha
- Jachères 1 an 0.53 ha
- Méteil (<30 @gumineuses) 0.32 ha
- Landes et parcours 0.32 ha

## VENTES 2022

- **Aides : 13 407 €**
- **Ventes produits végétaux : 57 387 €**
- **Ventes œufs : 80 365 €**
- **Ventes poulets et bœufs : 102 434 €**
- **Ventes produits transformés : 22 150 €**



## ÉQUIPEMENT 2022

### BÂTIMENTS

- Stabulation génisses de 300 m<sup>2</sup> construit il y a plus de 20 ans
- Poulailier (poules pondeuses) de 700 m<sup>2</sup> construit en 2011 rénové en 2022
- Poulailier (autres volailles) de 30 m<sup>2</sup> x 5 construits de 2011 à 2018
- Laboratoire de découpage de 36m<sup>2</sup> construit en 2015
- Chambre froide de 15m<sup>3</sup> construite en 2012
- Stockage foin / paille sur 600 m<sup>2</sup> construit il y a 40 ans et 2023 (450m<sup>2</sup>)

### MATÉRIEL

En propriété :

- 2 tracteurs (110cv et 100 cv)
- Charrue
- Combiné de semis céréales
- Cultivateur

En location ou CUMA :

- Semoirs mais
- Déchaumeurs
- Épandeur a fumier
- Arracheuse a patates
- Faucheuse
- Broyeur de refus
- Remorques
- Tracteurs
- Andaineuse aux copains

Entreprises extérieures :

- Enrubannage
- Ensilage herbe et méteils
- Battage du blé, méteils...
- Traitements
- Binage

### Infrastructures agroécologiques

1400m de haies ont été plantés l'année dernière dans le cadre du programme Breizh bocage. La plantation et l'entretien pendant trois ans sont financés par la région. L'exploitation est aussi constituée d'anciens bocages composés majoritairement de chênes. Pour apporter protection et ombrage aux volailles sur leurs parcours, 900 arbres ont été plantés en 2022 sur environ 1ha de parcours : 10% de fruitiers (pommiers, pruniers, pêchers, abricotiers) et le reste principalement composé de chênes et d'aulnes.



## MA STRATEGIE

### STRATÉGIE ÉCONOMIQUE

.Réduire les charges et vivre avec ses voisins

- Héritage d'une situation économique très difficile, limitation des investissements au maximum, achat de matériels d'occasion (poulaillers) ;
- Adhésion à une CUMA : optimisation du matériel, association d'outils, moins de passages, moins de labour, moins de carburant ;
- Commercialisation en directe, production en AB afin de maximiser les revenus et être en contact avec les consommateurs (sociabilisation) ;
- Dégager un revenu pour deux sans agrandir l'exploitation ;
- Ne pas augmenter les prix afin que les produits restent accessibles à tous ;
- Diversification des produits et des canaux de vente.

### STRATÉGIE AGRONOMIQUE

.Développer une production à bas niveau d'intrants

- Devenir plus résilient face au changement climatique (implantation d'IAE) ;
- Réduire les herbicides grâce à la rotation des cultures et au faux semis (problème de battance sur sol limono-sableux) ;
- Choix des cultures et variétés pour limiter l'emploi de fongicides (orge hybride, sarrasin...) ;
- Utilisation d'un biostimulant à base d'algue (prophylaxie).

### STRATÉGIE ENVIRONNEMENTALE ET SOCIALE

.Faire de son environnement social une richesse

- Adapter ses pratiques pour développer de bonnes relations de voisinage (milieu périurbain, ex : méthanisation = moins d'odeurs) ;
- Développer un lien fort avec les consommateurs : vente directe, communication, accueil, qualité des produits...
- Prendre des vacances, avoir du temps pour les enfants.

# ALLONGEMENT DE LA ROTATION AVEC LA CULTURE DU SARRASIN

## LE SARRASIN, BONNE OPPORTUNITÉ DE DIVERSIFICATION CULTURALE ET ÉCONOMIQUE

### Rotation théorique

Michel et Martine ne respectent pas une rotation de cultures clairement établie. Cependant ils suivent certaines règles :

- le colza suit une culture de blé ou d'orge;
- le colza ne revient pas sur une même parcelle avant 5 ans;
- si les conditions d'implantation du colza ne sont pas idéal alors abandon de la culture;
- le blé suit une culture de maïs, sorgho ou sarrasin;
- le blé ne revient pas sur une même parcelle avant 3 ans;
- le sarrasin ne suit jamais un chaulage.

Si les prairies sont déjà labellisées bio ou en conversion, les cultures sont encore produites en conventionnelle. Convertir la totalité de l'exploitation en bio est en projet mais Michel préfère y aller progressivement et s'améliorer encore techniquement pour se passer complètement de produits phytosanitaires. La culture du sarrasin constitue un outil agronomique pour y arriver.

En 2023, 6ha de sarrasin ont été semés. C'est la deuxième année que cette céréale est cultivée à la ferme de la chuplinais. Le sarrasin est une culture contractualisée avec la SCIC Terres de Sources, son itinéraire technique fait donc l'objet d'un cahier des charges. Celui impose notamment certaines pratiques comme le labour précoce suivi d'un faux semis et la détection du datura par drone quelques semaines avant la récolte. En effet le datura est une plante toxique dont les grains arrivent à maturité en même temps que le sarrasin, si ces derniers étaient mélangés aux grains de sarrasin cela pourrait engendrer un problème sanitaire. Le premier passage du drone est financé par la SCIC Terres de Sources. Dans les cas où du datura aurait été détecté, le second passage est à la charge de l'agriculteur après arrachage des plants observés lors du premier passage.

L'itinéraire technique du sarrasin est très simple :

- Labour précoce suivi d'un faux semis (roulage). Attention, la culture est très sensible aux adventices au stade levée et à la battance des sols car son enracinement est faible ;
- Semis mi-mai avec une densité de graines comprise entre 30 et 60kg/ha et roulage ;
- Aucun traitement, ni aucune fertilisation n'est nécessaire au cours de la culture ;
- Récolte fin septembre avec une première étape de fauchage (15cm de haut) et andainage. Le sarrasin est ensuite séché au champ pendant 10 à 15 jours avant d'être moissonné. La récolte est réalisée par une entreprise externe.

Le sarrasin est une culture très rustique qui ne nécessite aucun intrant. C'est une culture de printemps qui permet de rompre le cycle des adventices. En effet le sarrasin est une culture

nettoyante (effet allélopathique). Un simple outil à disque suffit à sa destruction et la culture suivante nécessite moins d'herbicides (habituellement employés en prélevée et donc particulièrement nocif pour l'environnement). Après le sarrasin, l'implantation du blé est particulièrement favorisée car le semis peut être combiné au déchaumeur. Le sarrasin est donc une excellente culture pour allonger la rotation. Il peut revenir sur une même parcelle tous les deux ans afin d'alterner avec une culture d'hiver et ainsi ne pas trop favoriser le datura. De plus c'est une céréale mellifère à destination de la consommation humaine. En revanche, c'est une culture sensible à la chaleur pendant la floraison avec un risque d'avortement des grains. En 2022, les rendements ont été divisés par 2 à cause des périodes de canicule.

Le rendement moyen du sarrasin dans la région de Rennes se situe entre 1,5 et 2 t/ha. La demande est très importante et le prix est intéressant dans le cas où celui-ci est contractualisé en avance (1000€ la tonne triée). Le sarrasin constitue donc une bonne opportunité de diversification des revenus pour les agriculteurs. Le sarrasin est destiné à des meuneries locales pour être transformé en farine, commercialisée brute ou transformée par des entreprises locales (crêpes, gâteaux).

## ATELIERS VOLAILLE EN AB

### POULES PONDEUSES



Le cheptel de poules pondeuses a connu une très forte croissance ces dernières années puisque fin 2023, le cheptel comptera 1600 poules pondeuses contre seulement 300 poules en 2011, année de démarrage de l'atelier. Avec 1600 poules, la capacité maximale des bâtiments d'élevage sera atteinte, la production va se stabiliser. Avec un taux de ponte de l'ordre de 85%, la production annuelle est actuellement de 434 000 œufs. L'atelier de poules pondeuses est labellisé en AB depuis 2021. Le cheptel est composé de deux races : ISA brown et Lohmann Brown, mais cette dernière race est peu adaptée au plein air (stress), elle ne sera donc pas conservée.

### Organisation / fonctionnement :

Les poules pondeuses sont divisées en deux lots dans un bâtiment de 700m<sup>2</sup> initialement conçu pour la stabulation des vaches. Il y a 1 lot de 900 poules et 1 lot de 700 poules. Les œufs sont ramassés le matin en même temps que la distribution de l'aliment (vers 9h30). Les poules sont ensuite libérées dans le parcours. Un second ramassage et le triage des œufs a lieu en début d'après-midi. Enfin à la nuit tombée, les poules sont rentrées et les bâtiments fermés. Les poules sont réformées au bout de 14 mois.

Le bâtiment initialement conçu pour des vaches est haut, lumineux et bien ventilé. Ainsi même en période de canicule aucune baisse de ponte n'a été constatée. La taille du parcours est définie par

le cahier des charges de l'AB (4m<sup>2</sup>/ poule, moins de 150m entre la limite du parcours et les sorties du bâtiment...). Pour la gestion de la photopériode, Michel et Martine appliquent une stratégie classique en respect du cahier des charge AB, c a d un éclairage de 7h du matin jusqu'à 22h30 le soir.

## Alimentation :

La ration des poules pondeuses étant trop complexe à équilibrer, l'aliment est acheté à 100%, ce qui représente 45t de farine par an.

## POULETS DE CHAIR



Le cheptel se compose de 1000 poulets de chair de race « cou nu rouge à croissance lente ». La production annuelle est de 3500 poulets. L'atelier poulet de chair est labellisé AB depuis le 1er janvier 2022.

## Organisation / fonctionnement :

Le cheptel est divisé en 5 lots de 200 poulets, de différentes classes d'âge. Les lots sont répartis dans 5 bâtiments de 30m<sup>2</sup>. Les poulets de chair sont achetés à l'âge de 4 semaines et abattus entre 13 et 16 semaines. Avec un vide sanitaire compris entre 10 jours et 15 jours, Martine et Michel se font livrer 200 poulets toutes les 4 semaines (1 lot), excepté une fois sur quatre où ils reçoivent 400 poulets (2 lots). Les jeunes poulets restent enfermés 4 semaines avant de pouvoir sortir, ce qui assure une période de 6 semaines pour la régénération du parcours (repousse de l'herbe). Les poulets sont nourris tous les matins avant l'ouverture des portes qui donnent accès au

parcours. Il n'y a pas de gestion de la photopériode pour cette production, en revanche Martine et Michel songent à allumer la lumière en fin de journée en hiver pour faire rentrer les poulets plus vite et pouvoir fermer plus tôt les portes des bâtiments.

## Alimentation :

L'alimentation change trois fois au cours du développement des poulets :

- entre 4 et 8 semaines l'aliment est entièrement acheté ;
- entre 8 et 12 semaines l'alimentation se compose de 50% de méteil grain AB produit sur l'exploitation et de 50% d'aliment acheté ;
- à plus de 12 semaines les poulets sont nourris à 100% avec le méteil de la ferme.

Au final, la ferme de la chuplinais atteint 50% d'autonomie alimentaire sur l'atelier poulet de chair. 18 tonnes de granulés sont achetées chaque année pour l'alimentation des poulets (3 tonnes de mélange complet tous les deux mois).

## GESTION SANITAIRE

Concernant la gestion sanitaire des ateliers volailles, la ferme de la chuplinais ne fait face à aucun problème particulier. Les salmonelles font l'objet d'un suivi rigoureux, le confinement vis-à-vis de la grippe aviaire a été respecté. Globalement, les risques sont limités car les volailles viennent toutes du même élevage, le transport est assuré personnellement et il n'y a pas de très jeunes poussins sur la ferme.

La principale cause de mortalité du cheptel est le renard avec 150 poules tuées en 2023. Du vinaigre (1l/1000l d'eau) et de la terre de diatomée sont utilisés contre les infestations de pou rouge.

Une augmentation des journées de vents soutenus a été constatée ces dernières années, ce qui a tendance à défavoriser la sortie de volailles qui ont peur. Pour apporter protection et ombrage 900 arbres ont été plantés en 2022 sur environ 1ha de parcours : 10% sont des fruitiers (pommiers, pruniers, pêchers, abricotiers) et le reste est principalement composé de chênes et d'aulnes.



# DÉVELOPPEMENT DE LA VENTE DIRECTE

## LA DÉMARCHE

La commercialisation en vente directe des productions animales est un point fort de la ferme de la chuplinais. Elle se caractérise par une grande diversification des produits (transformés ou non) et des canaux. Si cela est chronophage, la stratégie est performante puisqu'aucune perte liée à la commercialisation n'est à déplorer. Martine et Michel livrent ainsi auprès de 3 ruches qui dit oui, 5 AMAP, 1 distributeur automatique (bientôt 2), 2 marchés de plein-vent (vendredi après-midi et samedi matin), 1 réseau d'épiceries, un maraicher en système de dépôt vente et des guinguettes en été. Les commandes, même de petits volumes, sont acceptées si la livraison peut s'intégrer à l'organisation logistique existante. Au total la commercialisation prend 3 jours par semaine.

La gamme de produit en conserve est réalisée par un traiteur spécialisé qui ne travaille que pour les agriculteurs. La transformation ne permet pas forcément de dégager plus de marge, elle permet surtout d'augmenter la conservation des produits et de diversifier les débouchés, notamment les épiceries fines et les distributeurs automatiques.

Martine et Michel parviennent à répondre à toutes les demandes (produire plus, ne permettrait pas forcément de vendre plus sur les circuits actuels). Toutefois, ils ne sont pas aptes à satisfaire les gros volumes de la restauration, cuisses de poulet par exemple, car ils ne sauraient pas comment bien valoriser le reste.

## MES RECOMMANDATIONS POUR UNE TRANSITION PAS À PAS

- Importance de la progressivité dans la transition, attention aux changements trop rapides ou trop radicaux sans être prêt techniquement ;
- Chaque exploitation à son propre système d'exploitation, c'est à chacun de trouver le fonctionnement adapté à soi et à son contexte socio-éco-environnemental ;
- Commencer par les changements qui nous sont le plus faciles avant de tendre vers les plus complexes ;
- Si possible se garder la possibilité de revenir en arrière ou de faire autrement. Ne pas faire de choix qui enferme, qui fait perdre en capacité d'adaptation.

## MES PROJETS

### PRODUCTIONS VÉGÉTALES

- Introduction de nouvelles cultures : orge de brasserie ou chanvre (si les filières se développent) ;
- Supprimer le maïs de l'assolement ;
- Conversion en AB de la totalité de l'exploitation ;
- Stabiliser le système de production.

### ÉLEVAGE

- Faire croître le cheptel des poulets de chair (nouveau bâtiment) ;
- Réduire le troupeau des bovins au maximum (pour Michel, la gestion des génisses représente beaucoup de contraintes et d'anxiété avec le risque que l'une d'entre-elles s'échappe sur la route départementale).

## MES SOURCES



La SCIC Terres de Sources : elle permet le développement de nouveaux débouchés (marchés publics et privés), de nouvelles filières (diversification des cultures) et une meilleure valorisation de la production (rémunération). De plus, Terres de Sources permet une reconnaissance de la qualité du travail et des produits grâce au label (meilleure image auprès des consommateurs et clients). Enfin la SCIC allège la charge de travail des agriculteurs via l'organisation de la logistique (achat, transport et revente des denrées alimentaires).



École d'Agronomie de Rennes : travaux et réflexions stratégiques réalisés par des groupes d'étudiants.

- Groupes techniques et d'échanges en lien avec Agrobio 35, Terres de Sources ou le CIVAM. Par exemple, le groupe « volailles » d'Agrobio 35 démarre une réflexion sur les débouchés commerciaux pendant l'été. Ces structures organisent aussi régulièrement des temps d'accueil du public sur les exploitations.
- Participation à un projet expérimental sur le potentiel des algues en tant que biostimulant.

## GALERIE PHOTO



Portrait de Michel KERVAREC