

Mr et Mme GAMIN, SERRES DE LA GUITTIERE (proposé par le Lycée Xavier Bernard de Venours)

Aux Serres de la Guittière, nous produisons et vendons en direct des légumes de saison depuis 20 ans, sur 8 ha en plein champ et 3 ha sous serres, soit environ 60 légumes différents qui alimentent nos points de vente toute l'année (notre magasin de producteurs, au marché, en boutique et en libre-cueillette sur l'exploitation). Nous employons 8 ETP (équivalents temps plein).



Nous avons créé les Serres en 1987, en production de semences florales et légumières. Cette activité nous a permis de développer une entreprise performante et viable avec peu de surfaces.

Puis nous nous sommes orientés vers la production de plants de fleurs et de légumes, avant de nous tourner vers une activité moins consommatrice en énergie : la production de légumes de saison et en pleine terre.

Ce choix est né de l'envie de créer un grand jardin qui ressemblerait à celui de nos grands-parents. Nous souhaitons produire des légumes que nous pourrions cueillir et manger immédiatement sans nous poser de question ! Afin de proposer des légumes sains à nos clients, nous avons replanté des haies, des bandes fleuries et nous avons en général contribué à recréer une biodiversité sur l'exploitation.

Mr GRANGER, Domaine du Parc (proposé par le Lycée Xavier Bernard de Venours)

A la SCEA du Domaine du parc, j'éleve 300 chèvres sur 95 Ha, j'emploie 3 salariés et 3 apprentis. L'exploitation est principalement laitière (30 ha en cultures de vente). J'ai fait le choix de l'autonomie alimentaire (environ 95%) et du circuit court, la moitié est transformée sur l'exploitation et vendue dans un rayon de 50 Kms, l'autre est vendue à Aqrial.



Installé en GAEC avec mon père en 1987, puis seul en 1996, mes choix sont guidés par le goût d'innovation et pour répondre à des situations économiques. Je me suis converti en bio en 2018 et je transforme 40 chèvres par an en charcuterie (saucissons, pâté, rilette). L'objectif de la ferme est de valoriser au maximum les produits de la ferme et d'accueillir du public

Les difficultés sont aussi des opportunités, en 2002 un incendie détruit 1400 mètres carré de bâtiment, la reconstruction a permis d'optimiser la mécanisation. Un agriculteur est un entrepreneur polyvalent : manager, éleveur, cultivateur et fiscaliste ! En 2017 je transforme l'EARL en SCEA (avec intégration de la holding pour une optimisation de la fiscalité)

Mr Jérôme GRELLIER, EARL les Lauriers (proposé par le Campus des Sicaudières)

L'EARL les Lauriers produit des céréales et des biomasses sur 200 ha, elle possède un atelier de transformation de bœufs et de porc avec 3 bouchers charcutiers, pour fournir des particuliers, des collectivités et des restaurants ainsi que 3 boutiques en ligne pour une expédition dans toute FRANCE.



J'ai arrêté le labour en 1999 pour passer aux techniques culturales simplifiées. Au vu des limites de cette technique, je me suis converti à l'agriculture de conservation sur la totalité de la ferme en 2007. Grâce à cette technique, j'assouvis ma passion de l'agronomie. Peu nombreux à nous lancer dans cette nouvelle pratique, nous manquons de références sur notre territoire, avec quelques agriculteurs j'ai créé une association SOL VIVANT (dont j'ai été le président pendant 10 ans). Elle a pour but de former et vulgariser auprès des professionnels et des particuliers comment produire de façon plus vertueuse.

Depuis 2007 beaucoup de chemin parcouru : 7 km de haies sont plantées pour créer des liaisons entre les corridors écologiques, certaines cultures (comme le colza) sont systématiquement semées avec des plantes compagnes, une plus grande diversité des cultures a été intégrée, les taux de matière organique ont fortement augmenté et nous avons retrouvé une forte population de vers de terre. Grâce à cette biodiversité, j'ai obtenu la qualification HVE en 2021.