



Nouvelle Donne - Comité Local du Finistère

Bulletin N°15 Octobre 2017

EDITO : Une histoire de désir commun

Nouvelle Donne en Finistère a le projet (voir notre bulletin N°14) d'aider à l'installation sur son secteur, d'agriculteurs se destinant à la culture bio et durable. Premier temps de cette démarche, un repérage concret sur le terrain, par nos équipes, des expériences qui marchent. Le présent bulletin fait écho à 2 récentes visites. L'une du 5 octobre sur **la ferme du Méot** à Loperhet et l'autre du 13 octobre à la ferme de **Kerdudal en Riec-sur-Belon**. Pour cette dernière, c'est l'histoire d'un désir commun qui a pris forme :

Fabien Pommier et **Romain Thomas**, commencent à récolter les fruits d'un travail entamé il y a trois ans. Leur projet ? Créer une ferme autonome où toute la chaîne de production est réalisée sur place : matières premières, transformation et vente. Du végétal, de l'animal, du bio et du local.

D'autres visites sont programmées au Juch à Plonéour-Lanvern (Guenvez); il nous restera à rendre également visite à Pierre Gualandi qui élève du cochon de plein air, à Plougouven et qui est aussi un des initiateurs de la coopérative EOLOP... Nous aurons alors une vision assez complète de ce qui commence à se faire dans l'agriculture durable....

Qu'est-ce qu'un CIVAM ?

Les Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural (**CIVAM**) sont des groupes d'agriculteurs et de ruraux qui, par l'information, l'échange et la dynamique collective, innovent sur les territoires. Ils développent des initiatives, testent de nouvelles pratiques (campagnes vivantes, systèmes de production autonomes et économes, échanges en milieu rural, création et maintien de l'activité agricole et rurale).

Visite du 13 octobre à la ferme de Kerdudal à Riec sur Belon

Visite ce jour-là par Aline, Sylvie, Marcel, Claude et Didier. Le CIVAM (*)organisait une rencontre avec deux jeunes agriculteurs Fabien et Romain qui se sont connus pendant leurs études à l'ESA d'Angers. Leur projet a germé il y a cinq ans, soutenu par l'envie forte de s'engager dans une voie porteuse de sens, à savoir une installation commune avec deux ateliers.

Pour Romain, la « confection » de pains et pour Fabien celles de yaourts.

Leur philosophie : pour Romain, semer, récolter du blé et le transformer en pain bio. Pour Fabien, l'herbe, la vache, le lait et le yaourt.



La démarche de Romain vers l'agriculture bio/durable était de favoriser le lien entre producteurs locaux et grandes surfaces. Il a bénéficié d'un stage d'éco-construction en Ardèche et rencontré un paysan boulanger. Il a passé un CAP de Boulanger. Ensuite, il s'est formé par un « compagnonnage de fermes en fermes » pendant deux années. Romain avait besoin d'être rassuré par une formation en boulangerie. Il a pu bénéficier du chômage pendant deux ans.

Fabien, grâce à des congés sans solde, s'est fait « apprenti agriculteur ». Bon accueil des fermes qui le recevaient pour son apprentissage. Il a toutefois pu avancer dans son projet un peu plus sereinement financièrement grâce à son engagement dans une Association (Réseau Action/climat) qui lui versait une rétribution. >> suite en page 2

Un bilan de compétences a été indispensable pour identifier les manques. Romain et Fabien ont pu ainsi, grâce au Civam, profiter d'une formation comptable. Trois années ont été nécessaires pour finaliser leur projet.

Ils ont visité une vingtaine de fermes (Isère, Savoie, Morbihan et Finistère). Finalement, ils choisissent le Finistère et trouvent auprès de Pascale Morin (mairie de Clohars) un accueil chaleureux et très favorable. Après quelques péripéties, la ferme de Kerdudal s'offre à eux.

En juillet 2014 début de l'installation. Le cédant les parraine pendant six mois pour les aider à comprendre la terre et les vaches laitières. L'entraide locale par les paysans locaux est certaine et ils peuvent compter sur deux CUMA (Coopérative d'Utilisation du matériel agricole) et un salarié. L'une comprend une trentaine de ferme (grande CUMA) et l'autre 5 paysans (petite CUMA)

En ce qui concerne les aides à l'installation :

- Chambre d'agriculture : 24000 Euros
- Conseil départemental : 1000 Euros

Fabien et Romain sont les seuls paysans bios et la relation avec les autres paysans est très bonne.



La ferme : superficie des terrains, 40 hectares, 7 hectares sont consacrés à la culture du blé, 2 au maïs et le reste en herbe. Production : 20 quintaux à l'hectare et pour information 80 quintaux en conventionnel.

Pas de bâti existant et il a donc fallu en construire un d'environ 1000 m² au sol avec l'aide d'un technicien de la chambre d'agriculture. Le permis a été obtenu avec le soutien de la mairie.



L'atelier yaourt : salle de traite acquise d'occasion et pour se dégager un peu de temps libre, le choix se porte sur une « monotraite ». Le lait recueilli (11 vaches Holstein) est directement acheminé jusqu'au pasteurisateur (salle à proximité) par un système de tuyauterie. (Matériel neuf) pour être transformé en yaourts. Le reste du lait est récupéré par la filière bio lait



Commercialisation : restauration scolaire : Lorient (9 écoles) et Concarneau (10 écoles) et également le marché de Moëlan sur Mer en compagnie d'une autre productrice de yaourts. Certes, le temps passé sur la route pour la livraison peut s'avérer chronophage mais le relationnel, notamment avec les cuisiniers, reste non négociable. Des visites /animations dans les écoles consommatrices sont organisées et ce temps consacré à ces événements sont appréciés par Fabien et Romain.

L'installation de la production de yaourts date de mars 2016 et le premier yaourt est produit en mars

2017 (400 kg de yaourts par semaine sur 36 semaines) . L'agrément européen a été nécessaire pour la fromagerie.



L'atelier pain : Romain sème 10 variétés de blé ancien. Il réutilise ses propres semences et se fournit chez

Appro Bio Breizh pour une partie. L'avantage de ce mélange est d'éviter une culture homogène et ainsi diminuer les risques de « verse » (*voir ci-contre).

Il récolte environ 13 à 14 tonnes de blé à l'année. Romain utilise un four à bois pour cuire son pain (1 kg de bois pour 1 kg de pain, et 1 kg de blé pour 1 kg de pain).

Son pain est à la vente en Amap et à la ferme deux fois par semaine. Il choisit, toujours dans l'idée de gagner du temps, la formule « pains à trancher ».

Nos deux agriculteurs se dégagent deux semaines de vacances par an, à tour de rôle. Un week-end sur deux mais ils travaillent 70 heures par semaine.



(* En agriculture, **la verse** est un accident de végétation touchant certaines cultures, principalement les céréales, mais aussi les légumineuses, le colza, le tournesol qui se trouvent couchées au sol, ce qui entraîne le plus souvent une baisse importante du rendement, voire la perte de la récolte.

La verse peut être due à des intempéries (forte pluie, vent violent, etc.), mais aussi à des attaques parasitaires ou à des accidents physiologiques, liés par exemple à une fumure déséquilibrée (excès d'azote) provoquant une croissance exagérée des tiges.



Rappel : conférence-débat sur le compteur Linky le 17 Novembre à Quimper

Nouvelle Donne organise une soirée conférence-débat sur la question du déploiement du compteur Linky. Pas de slogans ce soir-là, pas de pétition à la sortie. Nous nous exercerons, selon la prescription d'**Edgar Morin** à la "pensée complexe".

Les conditions du déploiement de cette technologie par ENEDIS ou ses prestataires soulèvent bien des questions : les unes légitimes, mais d'autres assez fantaisistes pour ne pas dire relevant du pur fantasme.



Enedis procède-t-il de sa propre autorité et quel est le **contexte légal et réglementaire** de ce déploiement ? Quelles sont les **obligations** et **contraintes pour l'utilisateur** ? Existe-t-il un **droit de refus** et quelles en sont les conditions ? Encourons-nous des risques **technologiques, sanitaires, environnementaux** avec Linky ? Comment évoluera la **facturation** pour le client ? Quelle utilisation de nos **données personnelles** sera possible pour des opérateurs commerciaux ?

Faisons ensemble progresser l'information et la connaissance pour permettre des positionnements citoyens éclairés et utiles.

Pour contacter notre collectif :
pontlabbe@nouvelledonne.fr

Visite de la Ferme du Méot à Loperhet le 5 octobre

Le 5 octobre, Aline et Marcel ont visité la ferme du Méot à Loperhet.



En 2010, **Terre de Liens** a acheté, pour 330000 euros, 28 hectares des 51 hectares de la ferme du Méot et un collectif s'y est installé progressivement. Actuellement, ce collectif de 6 personnes emploie en plus et de façon permanente, 2 salariés et reçoit 2 à 3 stagiaires par an.



Activités de la ferme depuis 2014:

- Légumes et fruits avec une production de près de 60 produits différents sur l'année.
- Elevage qui permet d'assurer une production régulière de viande bovine dont du bœuf maturé, vendue sous vide par 5 ou 10 kg.
- Fabrication et vente de pizzas.
- Restauration de tableaux.

Circuit de vente:

Vente directe à la ferme et sur commande, les mercredi et les vendredi(en été). Marché de Daoulas le dimanche et vente toute la semaine, à travers la **biocoop Biogastell** à Plougastel - Daoulas. Les produits sont aussi disponibles dans quelques petits magasins du secteur.

La ferme se situe dans un bassin de **35000 clients** potentiels !

La prise de décisions pour la gestion de la ferme du Méot se fait pendant les repas qui, chaque semaine, réunissent le collectif. **P.Emzivat** que nous avons rencontré, est aussi Président de Terre de Liens Bretagne et est disponible pour nous apporter son expertise, si nous devons évaluer les potentiels d'une terre à acheter ainsi que la crédibilité des projets d'installation qui seront proposés.

Un appel de fonds lancé, ces derniers mois afin que la ferme puisse s'agrandir, a été couvert en 3 semaines !



Pour en savoir plus :
<https://terredeliens.org/le-meot.html>