

HISTORIQUE

MOTIVATIONS DU PASSAGE EN BIO

Après une expérience dans le maraichage et le paysagisme, Charles Girardeau a comme une évidence souhaité s'installer en agriculture biologique dès le départ.

« Je souhaitais faire un produit qui ait du goût et sans intrants chimiques. Après avoir visité plusieurs fermes en bio j'ai conclu qu'il était possible de s'installer en AB directement. Je n'avais pas de référence car il y avait très peu de bio dans mon secteur mais je me suis lancé quand même. Derrière ce projet il y a une logique d'autonomie et recherche de valeur ajoutée sur une petite surface mais aussi la satisfaction de maîtriser l'ensemble des phases de transformation et valorisation du produit. »

CHARLES GIRARDEAU

SYSTÈME DE PRODUCTION

Grandes cultures et malterie-brasserie



PRODUCTIONS PRÉSENTES

Grandes cultures

AUTRES ACTIVITÉS SUR LA FERME

Transformation malterie-brasserie

TYPE DE SOL

Limoneux et groies



SAU TOTALE

15,91 ha



MAIN D'ŒUVRE

Exploitant - UTH: 1,2

LOCALISATION

2 rue de la Gare 17250 LES ESSARDS





PREMIÈRE VENTE juillet 2017 190 HL BIÈRE PRODUITS juillet 2018 250 HL BIÈRE PRODUITS juillet 2019





ATELIER PRODUCTIONS VÉGÉTALES

TYPE DE PRODUCTION

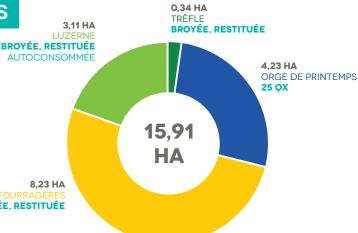
Grandes cultures

ASSOLEMENT 2017-2018

Légende

SURFACE (HA)
CULTURE
RENDEMENT MOYEN (Q/HA)
DESTINATION

8,23 HA MÉLANGE DE LÉGUMINEUSES FOURRAGÈRES BROYÉE, RESTITUÉE



Charles Girardeau a fait le choix d'un assolement centré sur l'orge et le blé pour réaliser son malt et sa bière. En tête de rotation, un mélange à base de légumineuses : luzerne - trèfle violet - sainfoin.



« En général, il me faut 4 ha d'orge/an pour brasser (rendement moyen : 25qx/ha) et atteindre mon objectif de production annuel de bière. Equipé d'un trieur alvéolaire Marot, j'autoproduis 90% de mes semences d'orge depuis 2018 en réalisant un traitement au vinaigre blanc. »

CHARGE DE TRAVAIL



La charge de travail cultures est limitée et se reporte sur la partie transformation. Depuis 2019 Aurélie travaille avec Charles 10 heures/semaine.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI ••••••••	VENDREDI MATIN
Embouteillage, nettoyage des tireuses qui ont	Embouteillage	Livraisons	Embouteillage	Livraisons

Les brassages ont lieu 2 à 3 fois/mois, la nuit, en fonction des lunes.

L'embouteillage a lieu une fois dans la semaine tous les 15 jours en fonction des lunes de même que la fabrication. A l'avenir utilisation de filtres à charbon pour la qualité de l'eau.

MATÉRIEL



Charles Girardeau possède un bâtiment de 800 m² où est entreposé le matériel de production et de transformation.

PROPRIÉTÉ

- Semoir en ligne
- Vibroculteur
- Chisel
- Herse étrille de 6m
- 2 trieurs alvéolaires Marot (semence de ferme + malt)

CUMA

- Broyeur 4 rangs maïs
- Rouleaux
- Tracteur 120 CV
- Houe rotative 6m

ETA

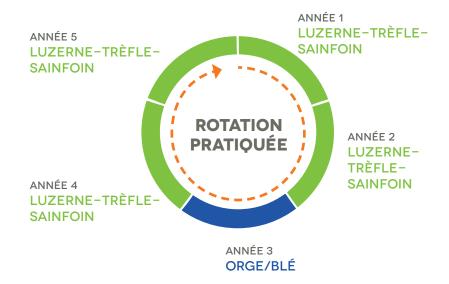
- Moissonneuse
- Semis de céréales



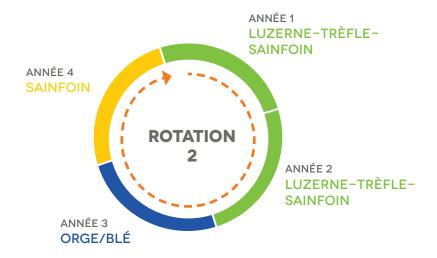




ROTATION



Pour l'instant la rotation est courte car j'ai peu d'hectares je préfère donc broyer mes luzernes pour les restituer au sol. Je dois récupérer des terres de mon oncle sur St Agnant d'ici deux ans. J'ai le projet de faire de la semence de sainfoin, des couverts de pois-féverole et des blés population.



GESTION DE LA FERTILITÉ DES SOLS

« Je m'aperçois que je ne peux pas garder mes luzernes plus de deux ans à cause du salissement. J'aurais du passer le broyeur au printemps. Pour l'instant la luzerne est broyée pour la restituer au sol. Amendement : compost Humubio de chez Violleau (via Ocealia) à base de fumier de volailles, fientes de poules, compost de déchêts verts à 8T/ha (retour tous les deux ans). Restitution des pailles. »



PROJET APIFORESTERIE POUR 2020 > 8 HA

Plantation d'une combinaison d'arbres mellifères tous les 30 m au cœur de la parcelle culturale: amandiers, prunelliers, abricotiers, pommiers, féviers, cerisiers, tilleuls, robiniers, noisetiers.

OBJECTIF Augmenter la biodiversité et ramener des auxiliaires sur la ferme, participer à la sauvegarde des abeilles en leur fournissant plus de nourriture.





ITINÉRAIRE TECHNIQUE DES CULTURES

LÉGENDE DÉCHAUMEUR BROYAGE CHISEL HERSE ÉTRILLE FAUX-SEMIS

LABOUR ECIMEUSE COMPOST ROULAGE VIBROCULTEUR

J A S O N D J F M A M J J A S O

RÉCOLTE

SEMIS

ORGE DE BRASSERIE

SEMIS en combiné - vibroseme avec semoir à sabot, travail du sol 8 cm = 150 kg/ha

VARIÉTÉS = La planète

PRÉCÉDENT = luzerne de deux ans

RÉCOLTE = Moissonneuse ETA Caillaud **RENDEMENT** = 25 qx/ha

« Pour me lancer j'ai démarré par un apprentissage en autodidacte en lisant le livre « Comment faire de la bonne bière chez soi », puis j'ai réalisé des tests chez moi et je suis allé à la rencontre de paysan-brasseur bio pour affiner la méthode, le goût, la stabilité du produit. »

J A S O N D J F M A M J J A S O

LUZERNE -TRÈFLE -SAINFOIN

. .

VARIÉTÉS = Mélange fermier (L : 8 kg/ha - TV : 1,5 kg/ha - S : 30 kg/ha)

PRÉCÉDENT = Céréales





ATELIER MALTERIE - BRASSERIE

ÉQUIPEMENTS



90 000 €

- 1 « Touraille » (four à malt)
- 1 dégermoir
- 1 aplatisseur ou concasseur
- 1 cuve de brassage
- 1 cuve de fermentation
- 1 cuve de garde
- 1 embouteillage semi-automatique
- 1 camion frigo



« J'ai démarché les magasins bio et j'ai tout de suite été accepté car il y a peu de concurrence pour l'instant. J'ai l'avantage de réaliser une bière paysanne et je suis le seul en bio en Charente Maritime pour l'instant cela me donne un avantage. »

PROCESS



MISE EN CELLULE (150 qx) ET VENTILLATION
 surtout l'hiver quand il fait froid, sec
 et parfois jusqu'au printemps.

TREMPAGE DE L'ORGE

3 JOURS

GERMINATION AU SOL

2 JOURS

SÉCHER LE GRAIN

Four à malt en dessous de 60 degrés.

TORRÉFACTION

à 85 degrés

DÉGERMINATION

STOCKAGE en Pallox Geobox : orge maltée

STOCKAGE en Pallox Geobox : orge maltée

APLATISSAGE DU MALT

10 HEURES

EMPATAGE

Brassage en palliers (45 à 100 degrés)

FILTRATION

CUISSON

100 degrés

1 SEMAINE

FERMENTATION

15 JOURS

GARDE

Vieillissement/affinage de la bière.

EMBOUTEILLAGE

2 SEMAINES

FERMENTATION

en bouteille avec du sucre (méthode champenoise).

À PARTIR DE 5-6 SEMAINE

VENTE post fabrication.

COMMERCIALISATION



Les livraisons concernent Saintes, Royan, l'Ile d'Oléron, Rochefort, La Rochelle, Surgères, St Jean d'Angély.





INDICATEURS ÉCONOMIQUES

TYPES DE PRODUITS

Bières bouteilles, fûts (tireuse)

TRANSFORMATION

200hl produits/an

DÉBOUCHÉS ACTUELS

Vente directe à la ferme représente 10% du CA.

AUTRES DÉBOUCHÉS

Magasins bio, caves, restaurants et épiceries sur La Rochelle.



39 %



CARNET D'ADRESSES

ORGANISME CERTIFICATEUR : BUREAU VERITAS SUIVI TECHNIQUE :

• Participation au groupe d'échange « grandes cultures bio » de Bio Nouvelle-Aquitaine avec Olivier GUERIN de la Chambre d'Agriculture 17.

PRINCIPAUX FOURNISSEURS:

- Océalia : compost Violleau Humubio (coût : 70,5 €/T HT)
- Semences de luzerne et trèfle (coût : 200 €/25 kg)
- Néolait : semences de luzernes et trèfles

LA BIO, DES PRATIQUES QUI PROTÈGENT L'EAU

SURFACE DE SOLS NUS EN HIVER : o ha

SURFACE COUVERTE EN INTERCULTURES: 10 ha

SURFACE EN HERBE: 10 ha

SURFACE EN CÉRÉALES D'HIVER : 4 ha

LINÉAIRES DE HAIES/BOIS: 1 km

SURFACES EN BANDES ENHERBÉES: 1 000 m²

SURFACE IRRIGUÉE : o ha VOLUME EAU CONSOMMÉ/AN : o

SURFACE EN LÉGUMINEUSES: 10 ha

SURFACE AMENDÉE EN MATIÈRES ORGANIQUES : 4 ha/an

PRATIQUES LIMITANT LE LESSIVAGE ET AMÉLIORANT LA STRUCTURE DU SOL (DIMINUTION DU RUISSELLEMENT)

ELÉMENTS NATURELS PRÉSERVÉS ET AUGMENTÉS RÉGULIÈREMENT JOUANT LE RÔLE DE FILTRE ET DE ZONE TAMPON

CONSOMMATION D'EAU FAIBLE

- PAS DE RISQUE DE POLLUTION DE L'EAU PAR LES PHYTO ET LES NITRATES
- AUCUN PRODUIT PHYTOSANITAIRE UTILISÉ
- PAS D'APPORT D'AZOTE MINÉRAL
- FERTILISATION ORGANIQUE COMPOSTÉE AVEC MINÉRALISATION PROGRESSIVE ÉVITANT LES EXCÉDENTS PONCTUELS
- TRAVAIL DU SOL SUPERFICIEL, BROYAGE ET ENFOUISSEMENT DES RÉSIDUS DE RÉDCOLTE POUR IMMOBILISER L'AZOTE DU SOL





3 QUESTIONS À CHARLES GIRARDEAU

1/ AVANTAGES/CONTRAINTES DU SYSTÈME?

Les légumineuses nettoient mes sols et mes céréales sont propres avec pas ou peu de désherbage mécanique.

2/ PERSPECTIVES/PROJETS?

- Agrandissement de la surface (45 + 100) à l'horizon 2025
- Augmentation du temps d'Aurélie (comptabilité, facturation, douanes, TVA, embouteillage)
- Apiforesterie
- Nouvelle bière en fabrication : la « Cervoise » pour l'automne 2019 (à base d'orge, blé, épeautre et sarrasin)

3/ SI VOUS DEVIEZ METTRE UNE CHOSE EN AVANT, QUELLE SERAIT-ELLE?

Sur de petites surfaces en bio, un atelier de transformation permet de bien valoriser et de bien gagner sa vie et assure une bonne trésorerie. Par contre je ne compte pas mes heures... (en moyenne 50 heures/semaine, 1 semaine de congé/an et quelques jours par ci par là).



Crédits Photo: Charles GIRARDEAU et Karine TROUILLARD

CE DOCUMENT EST RÉALISÉ GRÂCE AU SOUTIEN FINANCIER DE









