



FERME DE DÉMONSTRATION



## LA ROTATION À DEUX EXPLOITATIONS POUR JOUER LA COMPLÉMENTARITÉ

# GAEC LA BILLARDIÈRE

Youry COLINET, Cécile PASQUIER  
et Ludo BOULERIE

## SYSTÈME DE PRODUCTION

Grandes cultures et PPAM



## PRODUCTIONS PRÉSENTES

Paysans boulangers,  
plantes aromatiques et médicinales

## AUTRES ACTIVITÉS SUR LA FERME

Transformation en pain et farine

## TYPE DE SOL

2 sites différents : argileux à Combrand  
et limoneux à La Petite Boissière



## SAU TOTALE

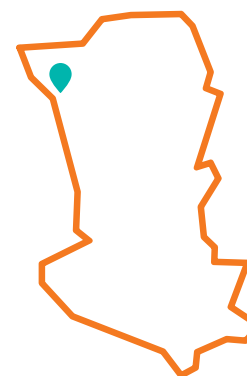
20 ha

## MAIN D'ŒUVRE

3,3 ETP

## LOCALISATION

La Billardière,  
79140 CERIZAY



## HISTORIQUE

A l'annonce de la retraite de ses beaux-parents, en bovins allaitants, Youry travaillait dans un bureau d'études où il fallait faire beaucoup de déplacements. Il décide donc de prendre la suite avec une production différente. Il a commencé une formation en maraîchage, son maître de stage était maraîcher et paysan boulanger. Il a été séduit par le métier de paysan boulanger. Cécile, la compagne de Youry, s'est installée en tant que compagne collaboratrice apportant la production de plantes médicinales. Ludo était dessinateur industriel. Il adhère à l'AMAP où Youry et Cécile livraient leur pain. Après un parrainage en 2017, il s'est installé en dehors du parcours aidé pour pouvoir augmenter les fournées plus rapidement.

INSTALLATION  
COTISANT SOLIDAIRE  
YOURY  
2011

INSTALLATION COMPAGNE  
COLLABORATRICE > CÉCILE  
PASSAGE COMME AGRICULTEUR  
À TITRE PRINCIPAL > YOURY  
2014

PARRAINAGE  
LUDO  
2017

2015  
DÉMÉNAGEMENT DU  
SIÈGE ET DU FOURNIL  
À CERIZAY

2018  
INSTALLATION OFFICIELLE  
DE CÉCILE ET LUDO



BIO NOUVELLE-AQUITAINE • AGROBIO DEUX-SÈVRES

FERMES DE DÉMONSTRATION

RETROUVEZ TOUTES LES FERMES SUR [WWW.BIONOUELLEAQUITAINE.COM](http://WWW.BIONOUELLEAQUITAINE.COM)

# ATELIER PRODUCTIONS VÉGÉTALES

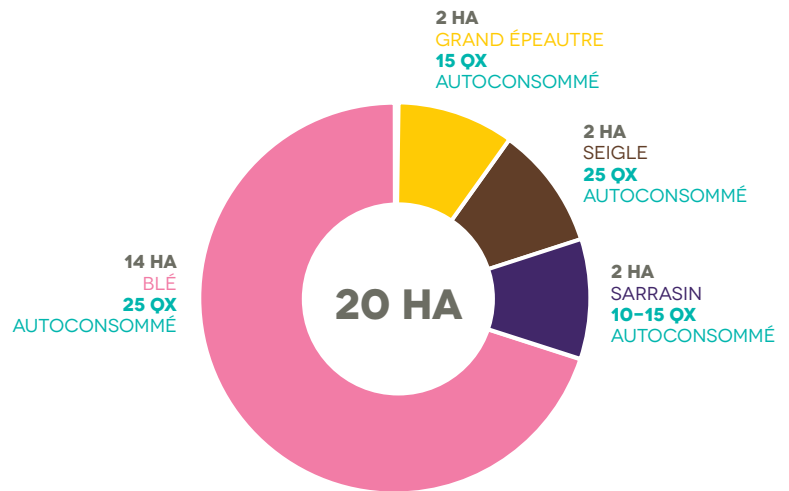
## TYPE DE PRODUCTION

Grandes cultures

## ASSOLEMENT 2020

### Légende

**SURFACE (HA)**  
**CULTURE**  
**RENDEMENT MOYEN (QX)**  
DESTINATION (VENDU / AUTOCONSOMMÉ)



### FERTILISATION

Fumier bovin

L'épeautre étant moins utilisé dans le pain, alternance, chaque année dans les cultures, avec le petit épeautre.



Les 20 ha de céréales sont en rotation sur 100 ha avec un autre producteur bio (bovins allaitants). Cette rotation, en plus de permettre d'alterner les cultures du GAEC avec les prairies et les autres cultures de l'éleveur, permet aussi un échange paille-fumier pour l'amendement des terres.

Les terres sont la plupart du temps en prairie mais avant d'être mises à disposition au GAEC La Billardière, l'éleveur plante du maïs ou du sorgho. Le GAEC La Billardière prend ensuite la deuxième année de culture bénéficiant des reliquats.

Par la suite, les terres reviennent en prairie.

Nous faisons nos propres semences de variétés anciennes. En blé, nous produisons le rouge de Bordeaux et un mélange de variétés plus modernes. Nous tenions à différencier les deux types de blés jusqu'à la mouture ; mais finalement tout est mêlé dans le pain (en 2020 nous avons mélangé les deux types de semences pour nous simplifier les tâches surtout lors du stockage). Pour le seigle, le sarrasin et l'épeautre nous faisons des semences population.

Pour les céréales nous pratiquons de plus en plus la fauche et le séchage en andain. Le fait de faucher des mélanges variétaux homogénéise la récolte car toutes les variétés ne sont pas au même stade. La maturation va se faire au séchage des andains. Si la météo ne nous permet pas de sécher au champ nous la pratiquons en séchoir.

Nous aurions besoin d'agrandir un peu la surface en cultures et d'avoir des rotations plus longues, pour éviter de revenir trop rapidement sur des parcelles où il y a eu des céréales.

## CHARGE DE TRAVAIL



Le travail des cultures se fait en non labour, reconduisant ainsi les pratiques de la ferme des beaux-parents.

Le semis direct est possible selon le précédent.

## MATÉRIEL



- Le matériel de culture est en CUMA.
- Une entreprise de travaux agricoles fait la moisson.
- Les céréales sont triées en prestation dans une ferme voisine.



## GESTION DES MALADIES



Traitement des semences contre la carie :

- essai au vinaigre blanc,
- utilisation d'huiles essentielles mélangées à une préparation en biodynamie (pour réduire le traitement au cuivre).

## ROTATION

Antoine Pasquier (l'éleveur chez qui le GAEC La Billardière fait tourner ses 20 ha) produit beaucoup de luzerne et de prairie ; les cultures céréalières prennent, petit à petit, plus d'importance en remplacement du maïs, ce qui rend plus difficile la rotation avec les cultures du GAEC. Les cultures du GAEC viennent souvent derrière un maïs ou sorgho.

« Habituellement, nous faisons du semis direct derrière le maïs grain sans enfouir les résidus de la plante. Derrière un maïs ensilage, du sorgho ou sarrasin, nous déchaumons puis semons en combiné. Derrière une prairie, nous déchaumons (déchaumeur à disques) puis nous passons le cultivateur, ensuite le vibro (si besoin) et le semis en combiné.

Toutes les céréales sont conduites de cette façon sauf le seigle qui se retrouve en deuxième paille. Pour la culture du sarrasin, le précédent est une céréale suivie d'un couvert enrubanné pour les vaches. »

« La gestion de la rotation de nos parcelles avec celles d'Antoine est très intéressante pour les deux fermes mais devient de plus en plus compliquée du fait des dernières années difficiles qui font que l'assolement est modifié ou décidé en dernière minute. »

## ITINÉRAIRE TECHNIQUE DES CULTURES

### LÉGENDE



DÉCHAUMEUR



BROYAGE



HERSE ÉTRILLE



SEMIS



RÉCOLTE

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

### BLÉ



Passage occasionnel de la herse étrille au printemps



PRÉCÉDENT : Maïs ensilage

- Semis direct si précédent maïs grain.
- Semis avec un semoir combiné houe rotative et semoir à disques

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

### SARRASIN

à disques



PRÉCÉDENT : couvert récolté

« La difficulté du sarrasin est le démarrage, il faut qu'il parte bien et vite ; une fois parti, il est très couvrant, et prend le dessus sur les adventices. Pour bien démarrer il lui faut un sol chaud et de l'eau ».



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •



• AGROBIO DEUX-SÈVRES •

FERMES DE DÉMONSTRATION

RETROUVEZ TOUTES LES FERMES SUR [WWW.BIONOUELLEAQUITAINE.COM](http://WWW.BIONOUELLEAQUITAINE.COM)

## ASPECT PARTICULIER



### LES PPAM

L'activité a démarré en 2017 ; Cécile est responsable de cette production. Youry vient en appui sur certaines tâches et pics de travail. Dès l'installation de Ludo, la souplesse d'un nouveau associé a permis à Cécile de donner plus de temps à cette production pour qu'elle se développe amplement.

La plupart de la production se fait sur les terres d'une ferme voisine car les terres autour de la ferme sont trop humides pour la production des plantes méditerranéennes.

30 espèces différentes sont cultivées, en plus de la cueillette sauvage comme le sureau ou la reine des prés.

Les plantes sont séchées en séchoir et commercialisées en « plantes feuille » ensachées pures ou mélangées. Elles sont vendues dans les mêmes points de vente que le pain.

« Nous ne répondons pas à toute la demande mais nous ne voulons pas développer davantage cette production car nous ne voulons pas augmenter le temps de travail. Actuellement cette production représente un mi-temps, il est difficile d'en faire plus pour le rendement économique dégagé ».

## ATELIER PAYSAN-BOULANGER

### TRANSFORMATION

Le pain est fait par les trois associés. Une salariée à temps partiel travaille essentiellement à la vente et parfois à la préparation des ingrédients le soir pour la panification du lendemain.

Le pain est principalement au levain mais un quart de la production est faite à la levure ; cette « pâte poolish » est faite pour répondre à une petite demande de consommateurs qui n'aiment pas le goût du levain ou qui préfèrent un pain avec une mie plus alvéolée.

Pas de chambre froide ; le pain est pétri tôt le matin au pétrin électrique et fait dans la foulée.

« Le fait de ne pas avoir de chambre froide était un choix économique au départ ; et finalement cela correspond bien à notre façon de travailler en essayant d'être le moins énergivore possible. Par contre, nous utilisons un pétrin acheté en 2020 ; nous apprécions le pétrissage à la main mais l'augmentation de la quantité de pain certains jours nous a encouragé à faire cet investissement. Le pétrin nous dégage du temps et soulage les muscles (évite les troubles musculo-squelettiques). Néanmoins, nous gardons du pétrissage à la main pour les pains spéciaux».



## CHARGE DE TRAVAIL



Le pain est fait le jeudi et vendredi et un mercredi sur deux =

- Le jeudi => 2 fournées à trois personnes,
  - Le vendredi => 2 à 3 fournées, en fonction des marchés, à deux ou trois personnes,
  - Le mercredi => 1 fournée de pain et 1 fournée d'autres produits : brioches, crackers, petits gâteaux... ; deux personnes sont nécessaires.
- La vente se fait le jour même.

« Nous souhaitons nous ré-organiser pour réaliser des fournées tous les mercredis avec une deuxième vente à la ferme ».

## MATÉRIEL



- Pétrin à bras plongeant pour imiter au mieux le mouvement de pétrissage à la main
- Batteur pour les brioches et pains burger
- Four Gueulard de 6 m<sup>2</sup> (85 à 90 kg de pâte par fournée)
- Trieur alvéolaire, épierreur et brosse à blé
- Moulin Astrié, meule de 50 cm.

« Nous moulons 2 T de blé par mois pour avoir toujours 15 jours de pain en avance. Nous ne faisons pas plus pour élaborer nos pains avec de la farine fraîche ».



## LE FOUR GUEULARD

Il s'agit d'un four à bois maçonné à chauffe directe. Ce type de four est apparu à la fin du 19<sup>ème</sup> siècle, et représente une évolution capitale du «four gallo-romain» où, pour chauffer le four, il est nécessaire de poser le bois directement sur la sole de cuisson. Le système à gueulard, se base sur la création d'un foyer inférieur qui communique par une ouverture supérieure dans la chambre de cuisson. La flamme monte et c'est au moyen d'une pièce en fonte orientable appelée «gueulard» que la flamme est redirigée.

Ses avantages :

- plus de relation directe entre le bois et la sole de cuisson dispensant ainsi le travail du chargement de bois dans la chambre de cuisson,
- débraisement et nettoyage plus rapide de la chambre de cuisson,
- diminution de la consommation de bois.



## INDICATEURS ÉCONOMIQUES

### TYPES DE PRODUITS

Pain (épeautre, sarrasin, nature, multi-graines, pépites de chocolat).

Tous les pains sont faits avec la farine T80.

Chaque mois élaboration d'une recette différente sous le nom « le pain du mois ».

Brioche, crackers, petits pains burger, cookies et farine (10 % du chiffre d'affaires).

### STRATÉGIE DE VENTE

- Mercredi : dépôt « aux fruits de Clazay », à l'association « La Colporteuse », à l'épicerie associative « La Moutinette », l'AMAP de Saint Pierre à Champ, le collège de Cerizay, le Centre Socio Culturel de Mauleon pour les goûters et la Biocoop de Bressuire pour la farine.
- Jeudi : marché à la ferme à Combrand (Légumes & co) et aux AMAP de Cerizay et Moncutant.
- Vendredi : marché de Nueil les Aubiers, dépôt à Mauleon et Moncutant, à l'entreprise Wesco et vente au fournil.
- Samedi : une fois par mois marché à Cerizay.



- Produit Total : 100 000 € (3 200 € PPAM, 13 800 € farines, 81 000 € Pain, brioches et gâteaux)
- Aides : 8 890 €
- Charges totales : 29 360 € (9 750 € cultures, 8 290 € achat fournil)
- Annuités : 1 000 €/année (uniquement l'emprunt pour le véhicule de vente).

*Le bâtiment appartient à Youry et Cécile, le GAEC paye un fermage pour son utilisation.*

- Investissements : environ 15 000 € à l'installation en 2011. « C'est aujourd'hui le prix du moulin ; le four a été fait en autoconstruction ».



COÛT DE LA  
CERTIFICATION  
**800 €/AN**

2020



RÉSULTAT EXERCICE

55 900 €

EXCÉDENT BRUT  
D'EXPLOITATION

57 %

« Nous préférons mettre de l'argent de côté et quand on peut se permettre un achat on le fait sans faire appel aux emprunts. C'est comme cela que nous avons financé le pétrin ; c'est une méthode qui nous va bien pour les petits investissements non urgents. »

## LA BIO, DES PRATIQUES QUI PROTÈGENT L'EAU

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

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

CONSOMMATION D'EAU FAIBLE

- TRÈS PEU 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
- FIXATION D'AZOTE PAR LES LÉGUMINEUSES
- TRAVAIL DU SOL SUPERFICIEL, BROYAGE ET ENFOUISSEMENT DES RÉSIDUS DE RÉCOLTE POUR IMMOBILISER L'AZOTE DU SOL



BIO NOUVELLE-AQUITAINE • AGROBIO DEUX-SÈVRES

FERMES DE DÉMONSTRATION

RETROUVEZ TOUTES LES FERMES SUR [WWW.BIONOUELLEAQUITAINE.COM](http://WWW.BIONOUELLEAQUITAINE.COM)

## 2 QUESTIONS AU GAEC LA BILLARDIÈRE

### 1/ AVANTAGES/CONTRAINTE DU SYSTÈME ?

Les techniques culturales simplifiées nous laissent du temps pour la transformation. Le fait d'avoir des rotations avec un autre agriculteur nous permet de passer moins de temps dans les champs mais nous ne maîtrisons pas tout.

Faire du pain est une astreinte parfois bloquante qui peut nous empêcher de réaliser des travaux aux champs.

### 2/ QUELLES ÉVOLUTIONS POUR VOTRE FERME DANS LES 5 ANNÉES À VENIR ?

Nous aimerions travailler sur la meunerie, pas pour augmenter la production mais pour diminuer la charge de travail. Nous avons gagné du temps en mélangeant les différents types de blé mais il faut néanmoins réfléchir à des systèmes permettant de moins déplacer les sacs à bout de bras ; cette tâche pourrait ainsi être réalisée par n'importe qui.

Avoir un trieur (nettoyeur-séparateur) serait du confort de travail en plus pour ne pas être dépendants du trieur à la moisson (difficulté de disponibilité). Mais l'investissement serait difficile à amortir pour le travail demandé ; il serait intéressant d'investir à plusieurs et créer un outil mutualisé.

Nous avons travaillé sur la communication pour développer la vente à la ferme. Faire plus de vente à la ferme ou plus de fournées nous obligera à revoir notre fonctionnement sur les cultures. Nous avons aussi envie de réaliser plus d'animations et d'actions en lien avec l'accueil mais notre statut de GAEC en microBA nous limite un peu.



Crédits photos : GAEC la Billardière, Bio Nouvelle-Aquitaine

CE DOCUMENT EST RÉALISÉ GRÂCE AU SOUTIEN FINANCIER DE



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •



• AGROBIO DEUX-SÈVRES •

FERMES DE DÉMONSTRATION

RETROUVEZ TOUTES LES FERMES SUR [WWW.BIONOUELLEAQUITAINE.COM](http://WWW.BIONOUELLEAQUITAINE.COM)