



**FERME DE
DÉMONSTRATION**

GAEC L'ACCUEILLETTE DU MIGNON

Olivia Chouquet, Thibaut Peschard,
Florient Jules

SYSTÈME DE PRODUCTION

Maraichage diversifié

TYPES DE SOL

LIMONS, ARGILES



SAU TOTALE

5,07 ha: 2.70 ha cultivés
3500m² de serres



MAIN D'ŒUVRE

5 UTH

LOCALISATION

LA MOTTE AUBERT 17770 ST SATURNIN DU BOIS



S'INSTALLER EN COLLECTIF SUR UNE FERME EN MARAICHAGE BIO DIVERSIFIÉ

“

Suite à une réflexion sur l'avenir de la famille lors du confinement 2020 lié à l'épidémie de Covid, le projet a germé de s'installer en agriculture. Il devenait urgent de redonner du sens à notre projet de vie, de participer à l'alimentation locale et saine de la société. Thibaut a pu réaliser un parrainage et s'inscrire dans la reprise du GAEC L'Accueilleur du Mignon suite à ses stages de BPREA.

Au-delà de la rentabilité économique, qui consiste à rémunérer 5 personnes, aujourd'hui l'enjeu de cette ferme et notre motivation c'est de contribuer à notre façon au « manger local, manger sainement », de participer à l'éducation populaire pour les générations futures et de créer du lien social et de la solidarité.

HISTORIQUE

- 2011** conversion en AB et création de la ferme par Dominique Mallet et Maryline Régner
- 2021** BPREA option Maraichage biologique à Saintes pour Thibaut puis au 1er octobre: reprise du GAEC L'Accueilleur du Mignon par Thibaut et Olivia
- 2022** Passage de la ferme en technique planches permanentes avec les outils de l'atelier paysan et réorganisation du parcellaire. Développement de la commercialisation
- 2023** Augmentation de la surface sous serres: +400m²
- 2024** Arrivée de Florient Jules et création de l'atelier de transformation lacto-fermentation.
- 2025** Acquisition de 864m² de serres multi-chapelles



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •

FERMES DE DÉMONSTRATION

RETROUVEZ TOUTES LES FERMES SUR WWW.BIONOUELLEAQUITAINE.COM

L'ATELIER MARAICHAGE SE DÉCLINE SUR 2.70 HA , AVEC UNE LOGIQUE: SIMPLIFIER ET OPTIMISER AU MAXIMUM

- 50 légumes différents / 80 variétés en plein champ et sous abris froids (3500 m²)
- Techniques de maraichage bio intensif mécanisées en planches permanentes avec les outils de l'Atelier Paysan: culti-butte, culti-rateau, vibroplanche
- La rotation est planifiée en théorie sur 10 ans
- Les parcelles de plein champs sont standardisées :
- Partie limons: 10 jardins de 15 planches (planches de 20m x 1,20m + 0,35m de passe pieds + 1 bande de jachère fleurie de 1.20m) + 13 serres de 250m²
- Partie argiles: 21 jardins de 15 planches de 40 m de long avec bandes fleuries également
- Tous les outils et bâches sont en 1,20m de large de façon à standardiser les opérations
- Les plants sont achetés à 90% à l'extérieur chez un seul fournisseur sauf cultures spécialisées.
- Un maximum de couverts végétaux sont semés en inter-culture: 1/3 de la surface sous abris est en couvert d'été et 1/2 de la surface plein champ est en couvert en hiver. Cette démarche conforte à la fois la structure du sol, la teneur en matière organique (M0), permet de mieux gérer l'herbe, et enfin limite l'érosion,
- Globalement tout ce qui est planté est bâché (toile tissée ou film plastique) sauf patates douces et courgettes avec une logique liée à la densité et aux plaques de plants. Et tout ce qui est bâché en toile tissée (planches de 20 m) est percé en 14 trous. Exemple de la salade: 1 planche de 20m en 14 trous /m² = 280 salades = 2 plaques de plants, cela simplifie l'assolement et les commandes. Toutes les planches de 40m et sous abris sont paillé au film plastique à la dérouleuse.
- un outil de planification bien conçu de manière à optimiser l'assolement dès que possible avec réactivité

SOLS

parcelle 1 : M0 à 6%, limons sans cailloux (55%) argiles (35%), sables (10%)

parcelle 2 : M0 à 4.9 %, argiles (47%), limons (40%), sables (13%)



EQUIPEMENTS

PRIX EN €HT

• Matériel d'irrigation	• 35 000 €
• Serres	• 70 000 €
• Tracteur	• 20 000 €
• Ramasseuse multi-légumes	• 8000 €
• 1 Epandeur à engrais plein champ	• 4500 €
• les 4 outils planches permanentes de l'Atelier Paysan: la butteuse à planches, le culti-butte, le culti-rateau, le vibroplanche	• 12500 €
• Véhicule de livraisons	• 2000 €
• Bâti	• 50000 €
• Herse étrille Treffler neuve (Pcae)	• 7 000 €
• Broyeur à marteaux	• 900 €
• Semoirs	• 1600€
• Planteuse à pinces	• 7000 €
• Dérouleuse de paillage	• 700 €
• Enrouleur maraicher	• 2800 €
• Rolofaca	• 4500 €
• Laveuse de légumes	• 900 €
• Barre porte outil de l'atelier paysan avec éléments de bineuse frontale	• 1800 €
• 1 pulvérisateur + 1 atomiseur	• 700 €
• Rotavator (scalpage des couverts)	• prêté



“ Nous avons fait
le choix d'être
mécanisés
correctement
dès le début ! ”



GESTION DE LA FERTILISATION

- Semis de couverts végétaux sous abris : de type Sorgho fourrager pendant 8 semaines en été. Biomasse produite : 12TMS avec une fauche à 40cm au bout de semaine pour le nettoyage des adventices.
- Semis d'engrais verts en plein champ à 100kg/ha début octobre jusqu'à courant avril (seigle-vesce-feverole-trefle incarnat). Biomasse produite : 12TMS/ha à 80 unités d'azote (méthode MERCI).
- Utilisation d'un amendement de fond en compost type Bochevo sur chaque couvert avant broyage à 1.2T/ha
- Epandage d'engrais sous formes de micro-granulés en localisé en fonction des plantes et des besoins et souvent sous-dosés. Exemple : quand on fait les pommes de terres nouvelles, sous serre à chaque couvert d'hiver, avant cultures gourmandes (choux, poireaux, pommes de terres, courges et melons).
- Pulvérisation de compléments foliaires : magnésium et calcium sur tomates par exemple. Complément bore sur céleri/carottes/betteraves par exemple



IRRIGATION



Le réseau principal d'irrigation est totalement enterré. Nous avons des vannes de sortie au début de chaque jardin : on peut alors brancher soit du goutte-goutte, soit de l'aspersion ou micro-aspersion. Les serres sont équipées avec goutte à goutte et micro-aspersion.

L'accès à l'eau se fait par un forage de 30 mètres de profondeur et une pompe immergée avec des électrovannes et un programmateur. Nous avons également un bassin de rétention d'eau. Sur la partie plein champ, il y a un itinéraire technique lié à l'irrigation : on irrigue à l'enrouleur tant qu'on peut biner ou passer la herse étrille et ensuite quand les cultures couvrent le rang on tire les goutte à goutte et ensuite c'est automatique, il y a juste à contrôler en fonction de l'état hydrique du sol.

Volume accordé par l'OUGC : 6250m³ /an.

Gestion de la sécheresse:

Nous utilisons des voiles d'ombrage sur les serres pour limiter l'évapotranspiration et protéger les cultures. Nous augmentons l'irrigation : aspersions toutes les 5mn toutes les heures pendant les périodes de fortes chaleurs. En 2026 nous avons essayé les pulvérisations de kaolin directement sur les feuillages.



GESTION DE L'ENHERBEMENT

- Utilisation maximale de films plastiques et de bâches tissées, réutilisées pendant 10 ans.
- Faux-semis par occultations sur carottes
- Pratique du désherbage thermique en post semis / pré-levée pour la carotte
- Utilisation de la bineuse butteuse qui permet de biner et butter (poireaux, carottes, pommes de terre...).
- Désherbage manuel.
- Essais de plantation en direct en 2024 : suite au couvert de sorgho, la surface est broyée et bâchée 6 semaines puis on procède à la plantation en repiquage (radis, panais, carottes, haricots verts, fèves, pois, certaines séries de courgettes)

COMMERCIALISATIONS

-1 marché le samedi matin à la ferme qui constitue aujourd'hui 30-35 % du CA. Sur ce marché nous accueillons d'autres producteurs (fromages, fruits, vins, œufs, bières...). Le fait d'avoir plusieurs productions sur le marché nous amène plus de consommateurs. 4 fois par ans nous organisons un marché des 4 saisons avec plus de producteurs locaux.

-140 paniers/semaine (à 13, 18,5 et 23€) dans le cadre d'amaps et de vente à la ferme (33% du CA)

-La Plateforme Kuupanda depuis fin décembre 2025 (23% du CA)

-La lactofermentation qui absorbe une partie de la production concourt (17% du CA)



Pas de commercialisation sans de bons espaces de stockage:

- Cave (entre 12°C hiver et 24-25°C été): 60m³
- Chambre froide : 60m³
- Chambre à courges : 120m³



TEMPS DE TRAVAUX

- Thibaut : Chef de cultures
- Olivia : Comptabilité, communication, administratif et commercialisation
- Florient est spécialisé sur la transformation et les livraisons (3 jours/semaine), puis aide aux paniers les jeudi et vendredi et au maraichage.



Objectif congés annuels :
au moins 3 semaines (max 6 semaines)
2 associés sur 3 travaillent le samedi



Moyenne hebdo : 50 à 70 h



Saisonnalité de l'activité :
le pic de travail se situe sur printemps/été
Astreinte d'irrigation: 1 WE/2
Nov: planning cultural + commandes

Organisation hebdomadaire : Les lundi, mardi et mercredi sont dédiés à la production. Les jeudi et vendredi aux récoltes et mises en paniers. Le samedi matin la préparation du marché nous demande 2 heures de mise en place.

Organisation du travail entre nous : nous utilisons des outils de communication interne (tableau blanc : tâches à réaliser), agenda partagé, assolement partagé, fil whatsapp, plateforme Kuupanda...



MALADIE/RAVAGEUR	ACTION
Pucerons sous serres au printemps	Savon noir 3 fois/semaine systématiquement + introduction de chrysope ou auxiliaires tôt dans la saison
Teigne, mineuse sur poireaux	Nous faisons partie du réseau de piégeage vigi-culture + 1 traitement systématique mi-septembre et si besoin mi-octobre au Success 4.
Mouches sur carottes	Carottes : désormais j'utilise les diffuseurs d'huile essentielle d'oignon : 4 à 8 diffuseurs/ha (100€ + 80€ de recharge/an) en complément d'un piège chromatique filets avec arceaux en fin de culture à partir de septembre
Altise sur choux	poudre de roche micronisée ou poudre de fénugrec
Oïdium sur courgettes sur mâche	1 soufre Armicarb tous les 15 jours avant apparition
Doryphore sur pommes de terre	Novodor (Bt) en localisé foyer par foyer ou Success 4
Limaces	Slux
Nezara	Aspirateur manuel Microguêpe parasitoïdes présente sur place
Mildiou sur pommes de terre	BB en préventif, renouvelée après 15 à 20 mm de précipitations



“En prévention, nous avons des bandes fleuries en limite de chaque jardin : mélanges de nombreuses espèces de fleurs annuelles et vivaces pour lutter contre les parasites en jouant le rôle de «réservoirs d’auxiliaires» . Installé toute les 16 planches afin de créer des jardins de 24m de large (multiples pratiques pour l’arrosage, toiles tissés, filets et autres voiles)”



ENDIVE

Une des principale culture en CA

Variété utilisée : Darling

Culture réalisées en salle de forçage

En salle de forçage

Dans des caisses de 60 par 40 cm : on dépose 5 à 8 cm de terreau, au milieu de la caisse on place un pot de 15 cm de diamètre pour créer un vide, on installe un fil chauffant puis on installe une centaine de racines d'endives par caisse (1 série =1200 racines)

Les 4 caisses sont posées sur 3 bacs de forçage empilés , enfin on cale la température de l'eau à 19°C

Cette préparation nécessite 1 journée homme

On réalise 1 série /semaine qui met 3 semaines à pousser pendant 3 mois

Prix moyen au kg : 7.90€/kg en VD et 5.90€/kg en magasins

CA annuel : 13000€ sur 3 mois

**CONCOMBRE**

Variétés : Aquito (court épineux) et Verdon (long lisse)

Précédent: Blette

3 séries par an à partir de début avril

Fertilisation : 2 T/ha de Probioter (8-3-10) et 450 kg/ha de Patencali + trempage des mottes dans un engrais phosphore liquide pour atteindre le bon niveau d'azote

Plantation: Sur une serre de 6 planches : on occupe les 4 planches du milieu et on alterne 1 planche avec 1 rang de concombre et une planche avec 2 rangs. On crée une surpopulation à une période où le concombre se vend bien et aussi pour assurer la transformation.

Paillage: Plantation sur film plastique pour les doubles densités et sur toile tissée pour les rangs simple de façon à gérer le passe-pieds

Irrigation: on installe 2 lignes de goutte à goutte/planche (1L/heure : 4 à 5mm/heure en fonction de l'ETP avec aspersion si besoin). Maintenir l'hygrométrie est déterminant

Les autres séries sont réalisées en simple densité : de fin juin à début août. Cette organisation permet d'avoir du concombre de début juin à début novembre en grande quantité.

Récolte -Production : 150 kg/semaine , soit 3T/an

Prix du kg moyen à la ferme : 4.90€/kg l'épineux ou 2.20€/le lisse

En magasin : 3,60€/kg l'épineux, 1.10€ pièce le lisse



LE TRAVAIL EN PLANCHES PERMANENTES

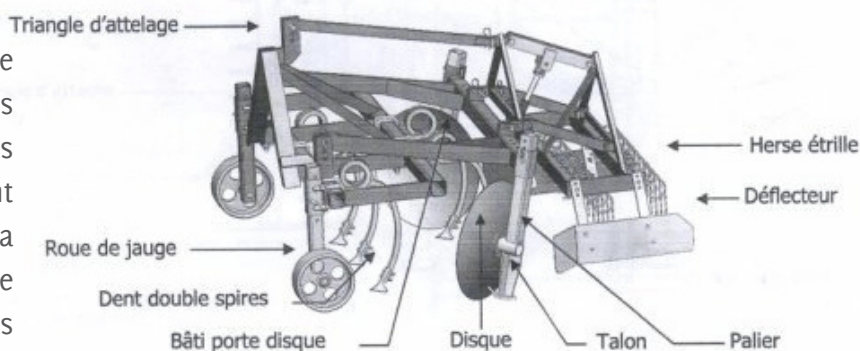
Le travail en planches permanentes consiste à diviser la parcelle en bandes de culture fixes dans le temps et d'abandonner les zones dédiées aux passages de roues (absence de cultures sauf éventuellement un couvert végétal) tandis que l'espace de la planche reste indemne de toute compaction. L'idée maîtresse étant de respecter au maximum l'espace de culture qui reste à la même place d'une saison à l'autre, ce qui protège sa structure et la capillarité engendrées par l'activité racinaire des légumes et des engrais verts. Les organismes du sol trouvent les conditions idéales pour se développer en stabilisant le milieu et en permettant une bonne évolution des matières organiques dans le volume de la planche. La terre ainsi préservée est beaucoup plus facile à travailler : le travail en profondeur est assuré par les vers de terre et les racines d'engrais verts tandis que les interventions mécaniques ne se font qu'en surface.

Le travail du sol étant limité, nous avons choisi de travailler avec les outils légers de l'Atelier Paysan:

1) Le cultibutte: 3 opérations en un passage

Disques d'allée

Une paire de disques remonte la terre superficielle de l'allée, en même temps qu'elle effectue un petit travail très superficiel de désherbage. Ces disques sont montés sur un châssis articulé. Travailler la planche plus ou moins en profondeur ne changera donc pas la façon de travailler les allées. La profondeur de travail des disques est réglée une fois pour toutes par l'ajout d'une petite cale, qui sert de pièce d'usure, sur la butée de profondeur.



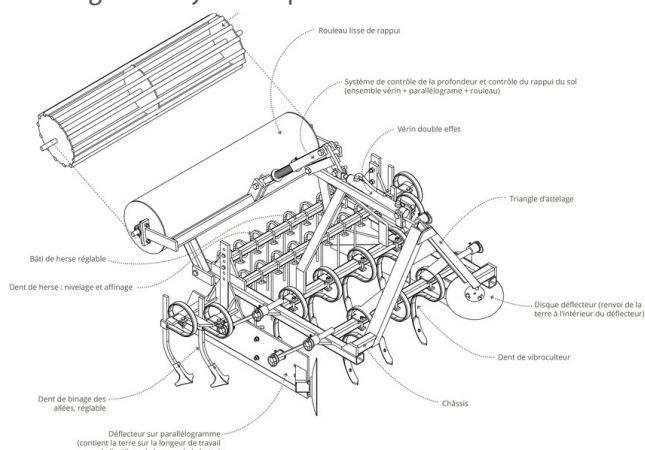
2) Le vibroplanche: outil poly-articulé en 4 parties indépendantes :

Fissuration

Le travail de structuration / ameublissement de la planche de culture est réalisé par les 3 dents ressort double spire, munies de petits socs.

Finition de planche

En fin de travail, une herse à dents vibrantes gère nivelage et finition. Sur ses cotés sont fixées des flasques qui maintiennent le bord de la planche travaillée. Cette herse articulée est réglable hydrauliquement.



- le bâti travaillant la planche est classiquement équipé de socs (pattes d'oie, doigts courbes ou droits, etc...) montés sur des dents souples (courbes ou droites)
- un ensemble d'entretien de l'allée : de chaque côté, un système de parallélogramme articulé permet de faire travailler un disque qui remonte la terre superficielle de l'allée, une ou deux dents de binage d'allées qui sont fixées sur une flasque empêchant la terre fine de la planche de redescendre dans l'allée. L'allée sera travaillée à la faible profondeur choisie, indépendamment donc de la profondeur choisie pour la planche de culture elle-même.
- une herse à dents vibrantes est montée de façon solidaire des flasques pour la finition de la planche. La profondeur de travail de la herse est donc indépendante du réglage des dents qui affinent la planche elle-même : elle est déterminée par le choix de hauteur de planche.
- et en fin, un rouleau (à barres rondes ou plates, plein, grillagé, etc...). Plus ou moins agressif, il complète la finition de surface.



ATELIER LACTOFERMENTATION

Enjeux et objectifs de l'atelier

L'atelier de fermentation permet à la ferme non seulement de valoriser des légumes difficilement valorisables dans nos canaux de commercialisation classiques (magasins, amap, marché), mais aussi de **diversifier notre offre**. Les légumes trop gros, trop petits, malformés, deviennent des **produits à haute valeur ajoutée grâce à la fermentation**. Pouvoir **proposer des produits à conservation longue** ou moyennement longue permet également d'**augmenter les débouchés commerciaux** : les bocaux et les bouteilles sont idéaux pour la vente en magasins. L'idée est ensuite venue de **créer une boisson pétillante, festive, sans alcool et peu sucrée** comme une alternative au soft du commerce, souvent trop sucrés.

Equipements

L'avantage de la fermentation c'est la simplicité. Peu de matériel est nécessaire si ce n'est un bon **coupe légumes, une cuve de salage** (j'utilise une ancienne cuve à cailler le fromage) pour la salaison et les mélanges de légumes/épices... Et des **fermenteurs en inox**. Ensuite le matériel est assez typique d'un atelier de transformation : **plan de travail inox, plonge, lave-batterie...**

Process Légumes	Process Boissons
1) Tri, épluchage, lavage des légumes	1) Préparation de l'infusion chaude et/ou décoction qui va parfumer la boisson = stérilisation
2) Découpe, éminçage ou râpe des légumes	2) Mise en cuve et dilution dans eau sucrée à 4% .
3) Salage: à hauteur de 1,5 % du poids total (15g/kg légumes)	3) La fermentation est activée grâce au levain de gingembre que je fabrique préalablement : méticuleusement dosé il permet de maîtriser plus facilement la fermentation
4) Fermentation anaérobie: les légumes doivent être bien tassés pour chasser tout l'oxygène. Après 15 jours de fermentation à 21°C: mesure du pH sur le jus de fermentation sous-tiré pour s'assurer que la fermentation s'est bien passée (le pH doit se situer entre 3,4 et 3,6)	4) Repos 10 à 15 jours à température ambiante (21-25°C) pour qu'ait lieu la fermentation et contrôle du taux de sucre qui est l'indicateur que la fermentation se déroule comme prévue
5) Mise en pots de verre non stérilisés (conditionnement en 300ml): c'est l'acidité du produit qui permet sa conservation.	5) Taux de sucre à 2 % = moment de mettre en bouteille. Il faut qu'il reste suffisamment de sucre afin d'avoir une 2ème fermentation en bouteille qui va gazéifier la boisson. Une fois que le gaz a saturé l'espace vide du haut de la bouteille, il sature le liquide et crée ainsi une boisson pétillante. Cela peut prendre entre 4 à 10 j



Productions annuelles de l'atelier :

Tous les ans, l'atelier produit environ 3 tonnes de légumes lactofermentés en bocaux vendus 4 et 7€ selon les recettes et plus de 2000 litres de boissons fermentées "Simplette" au prix unique de 4,20€ / bouteille de 75cL

Consignes :

Nos bocaux et nos bouteilles sont consignés monétairement (2€/pot et 1€/bouteille), ce qui permet de les réutiliser plusieurs dizaines de fois pour les bouteilles (elles se fragilisent avec le temps) et presque à l'infini pour les pots. Les bouteilles sont lavées chez **Ecoinpack** à Cognac et je m'occupe des bocaux car le lavage est plus facile.

Dès le début du projet, il était important de ne pas produire de l'emballage à usage unique donc le système de la consigne était une évidence.

La consigne monétaire rend malheureusement les produits plus chers à l'achat mais c'est ce qui me garantit de ne pas perdre d'argent et de prendre en compte le coût de l'emballage. Aujourd'hui, le système est bien en place et nous récupérons chaque année plus de 2000 bocaux (presque la moitié du nombre de bocaux vendus sur un an) et 1300 bouteilles.

TYPES DE PRODUITS

LEGUMES, CONSERVES LACTO-FERMENTÉES, BOISSONS LACTO-FERMENTÉS

“ La ferme est assurée sur l'équipement et responsabilité civile (Areas) et la nouvelle serre (L'étoile) et a choisi de prendre un suivi comptable allégé avec le CGO : le GAEC réalise le rapprochement bancaire, rangement des factures par mois et le livre de caisse. Le CGO réalise les fiches de paie.”

La ferme est un GAEC (Groupement d'Activité En Commun), imposé au micro BA (déclaration d'impôt personnelle) avec assujettissement TVA au réel.

Nous nous prélevons en moyenne 1300 à 1400€/mois chacun. Nous avons chacun un crédit d'impôt bio de 4500€/an (transparence GAEC).



AIDES ET SUBVENTIONS À L'INSTALLATION

- 2 DJA à l'installation : 32400€ et 34000€ dont 80 % versés en première année d'installation
- 3 Aides départementales à l'installation : 3 x 5 000 €

AIDES A L'INVESTISSEMENT:

- 1 PCAE Transformation et commercialisation sur la brosseuse (40% de 8000€)
- 1 PCAE I Culture maraîchère (bâches tissées, houe maraîchère, filets anti-insectes, semoir poussé Terradonis)
- 1 PCAE Plan Végétal Environnement (HE) : 40% de 7000€
- 1 France Agrimer sur la serre multi-chapelle (40% de 40000€)

AIDES AU REVENU ANNUELLES:

- Aides annuelles bio: **Crédit d'impôt bio** : 3 x 4500€/an
- **PAC** : 17900€ en 2025 (DPB, Paiement Redistributif, Ecorégime bio, Aide JA, aide couplée petit maraichage).

PRINCIPALES CHARGES

- Rémunération personnel et associés : 103500 €/an
- semences et plants: 35000€
- Emprunts : 22000 €/an
- Fournitures atelier transfo: 5400€/an
- Location cuisine: 1200€/an
- Carburant : 3400 €/an
- Comptable : 3000 €/an
- Assurance:: 5200€/an
- MSA: 13000€/an
- Engrais : 4500€
- Carburants: 1150€
- Certification AB : 600 €/an



CA annuel / CIRCUIT DE VENTE

CA TOTAL 2025	199000€
CA paniers	66000€
CA Marché	55000€
CA magasins	45000€
CA lactofermentation	35000€

Evolutions	CA	EBE
2023	141000	3992
2024	183000	22600
2025	199000	30670



En Bio, des pratiques qui protègent l'eau

Surface de sols nus en hiver: 0 m²
Surface couverte en inter-cultures : 1.60 ha
Surface en herbe : 2.37 ha

Pratiques limitant le lessivage et améliorant la structure du sol (diminution du ruissellement).

Linéaires de haies : 770 ml
Surfaces en bandes enherbées : passes-pieds (3000m²)

Eléments naturels préservés et augmentés régulièrement jouant le rôle de filtre et de zone tampon

Surface irriguée : 2.70 ha
Volume eau consommé/an : 6250 m³
Goutte à goutte, micro-aspersion et aspersion

Consommation d'eau faible

Surface traitée avec produits chimiques: 0 ha
Surface en légumineuses : 1 ha
Surface amendée en MO : 2.70 ha

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 récolte pour immobiliser l'azote du sol

ORGANISME CERTIFICATEUR

Ecocert

SUIVI TECHNIQUE

- Suivi technique : Benoit Voeltzel, Chambre d'Agriculture 17
- Commission Maraichage GAB 17-Chambre d'agriculture : 4-5 rencontres/an

PRINCIPAUX FOURNISSEURS

- Plants: Briand pour la majorité des plants classiques, Voltz pour les patates douces, Fleury poireaux, Ferme du plant d'endive, Paysons ferme pour les pommes de terre et échalotes, GIEE ail dromois
- Semences: Prosem, Voltz



Quels sont les avantages et contraintes de votre système ?

“ Le fait d’avoir un planning de culture bien organisé nous permet de piloter la ferme (assolement, fertilisation, couverts, coûts de production, marges, prix de vente, rendements, temps de travail et CA potentiel). On sait précisément à l’avance ce qu’on a à faire chaque semaine. La contrainte c’est que Thibaut est le seul à maîtriser cet outil. On a peu de transversalité. Il nous manquerait un deuxième chef de culture.

Conseil à un collègue qui voudrait s’installer

“ C’est beaucoup plus difficile que ça en a l’air ! Il y a des paramètres que l’on ne maîtrise pas du tout comme la météo. Les moyens de diminuer les écueils :

- préparer le plus de choses à l’avance,
- ne pas vouloir tout faire seul, déléguer des tâches, se faire aider
- Standardiser l’outil de production
- Bien penser son système à l’avance si on part de zéro et que ce n’est pas une reprise

Quelles évolutions pour votre ferme dans les 5 années à venir ?

“ Nous avons un questionnement sur le fait de prendre un quatrième associé. Dans les perspectives : nous allons ré-agrandir la surface sous abris avec l’achat d’un nouveau multi-tunnel à court terme. A moyen terme : nous souhaitons rapatrier le labo sur la ferme, agrandir les surfaces de forçage d’endives, agrandir la station de lavage de légumes, en somme agrandir le bâtiment. Et enfin, concernant les objectifs sociaux : Augmenter le temps de vacances et la rémunération des associés.



**DOCUMENT RÉALISÉ EN 2026
PAR KARINE TROUILLARD**

