

## « ils se sont installés »

### GAEC radis & Co

Gwendal Bazin, Steve Milosevic,  
Marc Besnier, Robert-Jan Devink et  
Yannick Rousseau

La Gorronnière

53240 Montflours

Tél : 09 50 10 91 58

Fax : 09 55 10 91 58

[radis.et.compagnie@gmail.com](mailto:radis.et.compagnie@gmail.com)

<http://radis.et.compagnie.free.fr>



Témoignage de Marc qui s'occupe plus particulièrement du cheptel BPN

### Description de la ferme :

**Nous nous sommes installés en janvier 2011**, sur une ferme de 42ha (17ha prairies permanentes, 2ha de bois, 2ha de cour, bâtiments et chemins). Nous sommes 5 associés voulant produire une alimentation de base (des céréales transformées en farines, pains, galettes de sarsin, une quarantaine de légumes différents, des produits laitiers –tomme, fromage croute fleurie, yaourt, crème, faisselle, fromage blanc, fromage frais à tartiner ail et fines herbes, du lait en bouteilles et de la viande de bœufs, veaux et porcs). Plus de 80% est commercialisé en direct avec les consommateurs ou la restauration collective, le reste est vendu en magasins spécialisés biologiques et épiceries locales. Depuis nous sommes 8 travailleurs sur la ferme.



La serre



le pain sorti du four



les vaches en salle de traite

### Le choix de la Bretonne pie noir ?



#### pour plusieurs raisons :

- le coup de cœur d'abord ! la rencontre a eu lieu dans une autre ferme collective dans l'orne.
- Nous voulions créer un système le plus autonome possible (alimentation, médication...) et la rusticité de la bretonne nous a semblé un vrai atout pour aller dans ce sens.
- Nous voulions participer au maintien d'une certaine biodiversité.
- Je ne voulais pas vendre nos petits mâles à des systèmes d'engraissements que nous ne connaissons pas et qui me semblent obscurs.

- De plus, élever les mâles en bœufs est une manière de bien valoriser nos prairies permanentes (très en pente ou très humides). La bretonne et ses caractères mixtes convenait bien.

### **Systeme d'élevage :**

-Nos vaches sont nourries avec 100% d'herbe de mai à octobre. De novembre à avril, elles mangent également du foin. Et peut-être des betteraves à partir de l'hiver 2014/2015. Elles dorment en stabulation durant cette période.

-Nous trayons 2 fois par jour, sur un quai de traite 1\*4 qui pré-existait sur cette ferme. Notre volonté est d'aller vers la mono-traite mais nous attendons d'avoir un troupeau de taille suffisante pour maintenir la quantité de lait nécessaire à notre activité, notre objectif de production étant de 33 000 litres.

### **Transformation :**

Nous avons installé une fromagerie dans un vieux bâtiment, jouxtant la salle de traite. Il y a un transfert entre les deux espaces.

### **Commercialisation :**

La commercialisation se fait dans différentes amaps et autre associations de consommateurs principalement. Biocoop et un carrefour express (épicerie à 4km de la ferme) sont les deux magasins que nous livrons en produits laitiers. Toute la viande est vendue en directe en caissettes. Chaque associé est responsable de l'animation et du suivi d'un lieu de vente.

## **L'installation :**

### **Formation agricole ?**

Aucun d'entre nous n'a de formation initiale en agriculture. Nous avons fait le BPREA juste avant l'installation. Avant nous avons déjà fait un peu d'expériences en bénévolat ou salariat dans d'autres fermes. Mais en élevage et transformation laitière nous manquons d'expérience. Il a fallu apprendre sur le tas ! En participant à des formations, en échangeant avec le réseau paysan mayennais, en faisant un suivi technique avec le CIVAM AD...

### **Disponibilité de la ferme et/ou des terres ?**

Par le répertoire départ installation qu'animait l'ADASEA

### **La transmission de la ferme ?**

Nous avons sollicité la foncière Terre de Liens pour acheter la ferme. Nous sommes donc locataires (bail rural environnemental, de carrière (40 ans).

### **Beaucoup de travaux à réaliser :**

Mise en place de la fromagerie, installation des tunnels et du système d'irrigation, restauration du fournil, aménagement des bâtiments liés au maraichage, chambre froide, installation d'une meunerie...

### **Montant total de l'investissement ?**

L'investissement total est de 200 000 euros dont environ 50 000 euros liés à l'élevage et la fromagerie (matériel de fenaison : 12 000 euros, fromagerie : 20 000 euros, cheptel : 12 000, matériel fromagerie : 5000...)



### **Les aides ?**

Oui nous nous sommes installés avec les aides (DJA, aide à l'installation en bio de la région Pays de la Loire). Le choix de l'installation aidée s'est fait en 2008 (3ans avant l'installation) car l'accès au foncier et au financement semblait impossible à réaliser hors de ce cadre. Nous sommes passés du statut de « charlots » à celui de personnes respectables dès l'obtention du bprea et surtout dès que nous sommes devenus « JA ».

## Les écueils :

### Les difficultés rencontrées :

- **Pendant la phase projet** (étude, banque, ..)?

Nous avons réalisé l'étude nous même sans problèmes (appuyés par l'AFOC). Les problèmes ont commencé avec la recherche de financement. Les banques ne voulaient pas suivre (causes : vente directe, AB, gaec à 5, manque d'expériences...). Il a fallu jouer des coudes et rencontrer des responsables bancaires départementaux du marché agricole.

L'autre problème a été le comité technique SAFER qui ne prenait pas de décisions (dernier vote : 15 votants : 11 abstentions, 1 contre, 3 pour !). la décision a finalement été prise par le comité de direction de la SAFER, mais tout cela a pris des mois !

Les banques nous ont demandé 160 000 euros de caution, pour un financement total de 200 000 euros et avec un apport de 25000 euros ! C'est un vrai frein à l'installation, nous avons dû impliquer nos amis et familles. Nous avons eu la chance d'avoir parmi des gens dont la famille pouvait être caution, mais ce n'est pas donné à tout le monde.

- **au moment de l'installation ?**

pas de problèmes majeurs. Mais la construction du troupeau et la production de lait ont pris plus de temps que prévu, mon manque de compétences en est à l'origine.

Un peu le même constat sur les techniques de fromagerie.

Les deux premières années n'ont pas été rentables sur ces ateliers mais les autres ateliers (légumes, pains) ont permis de palier à ce démarrage difficile.

L'ensemble des travaux a pris beaucoup plus de temps que prévu, nous avons été très optimiste. Nous pensions réaliser l'ensemble des travaux en 1 an et nous mettre à produire ensuite. Mais on s'en sort, notamment parce que nous avons embauché et que la commercialisation se passe bien.

## Et si c'était à refaire

- Dans notre secteur nous nous sentons isolés et nos interlocuteurs comme les vétérinaires ou les collègues ne connaissent pas du tout la race BPN : Plus de formations et recueil d'expériences préalables, notamment avec d'autres éleveurs éleveuses de BPN, pour **mieux appréhender cette race et se faire un œil !**
- **Prévoir plus d'animaux à l'achat pour être productif plus vite.**
- Se donner plus de temps pour les travaux, donc prévoir **plus de financement de trésorerie.**

## Quelques conseils aux porteurs de projets

**Faites vous accompagner par les réseaux paysans** (civam, gab, afoc...), faites travailler les réseaux pour vous former, vous faire conseiller, prendre des infos sur les différents systèmes économiques et finalement faire vos propres choix.

