

« Ils se sont installées »

Violaine et Sébastien HAUCHAMP

GAEC Lait au champ

56840 Ile d'Arz

Tél : 06 69 01 62 21

violainehautchamp@yahoo.fr



Description de la ferme :

1. Depuis quand êtes-vous installés ? Décrivez un peu les lieux, le système choisi ?

Nous sommes arrivés sur l'île d'Arz en octobre 2011, suite à un appel lancé par la mairie. Au vu de l'annonce de la mairie de l'île d'Arz qui proposait 30 ha de terres avec un bâtiment en location, nous nous sommes dit que notre projet de vie pouvait se faire sur ce territoire.

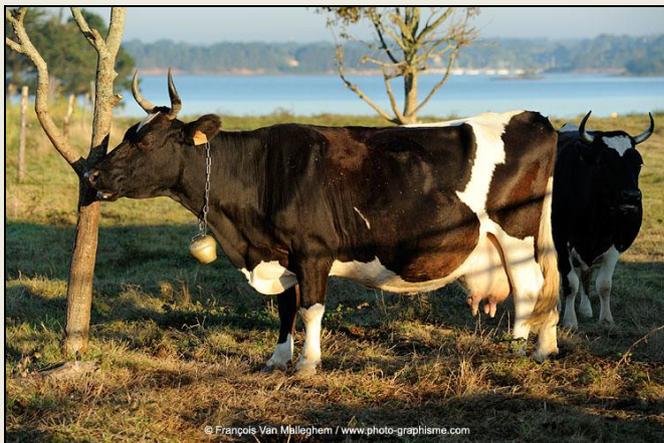
Nous avons alors commencé notre parcours à l'installation à la chambre d'agriculture du Morbihan. Sébastien a commencé à défricher les terres et s'est occupé des 7 vaches qui étaient déjà présentes sur l'île tandis que Violaine a travaillé au SEREMOR pendant 4 mois.

Notre installation légale a eu lieu le 1^{er} mai 2011.

2. Pourquoi la BPN ?

A notre arrivée sur l'île, une personne qui avait 7 vaches BPN en système allaitant nous les a proposées. Nous avons donc compris que cette race était adaptée à la vie sur l'île : des prairies assez pauvres et pas de bâtiment où les loger l'hiver.

Nous avons donc essayé de les traire, ce qui s'est avéré peu fructueux pour celles qui avaient déjà élevé des veaux auparavant. Nous avons donc acheté d'autres vaches pour n'en garder seulement 2 du troupeau initial.



Puis nous avons acheté d'autres vaches bretonnes à des éleveurs laitiers. Aujourd'hui nous avons 15 vaches à traire dont 12 bretonnes, 2 Holstein et 2 croisées (20 vaches en 2014). Nous avons pu constater que les Holsteins ne sont pas du tout adaptées à la vie sur l'île car elles ont perdu beaucoup plus vite en état et on du mal à retenir. Tandis que les Bretonnes pie noir se portent bien !

3. **Système d'élevage** : Quel est le mode d'élevage (système fourrager – de traite - d'élevage) ?

Nous sommes en système plein air. Nos vaches mangent de l'herbe et du foin et nous importons environ 2 tonnes de luzerne et 2 tonnes d'orge par an. Nous implantons aussi environ 2 hectares de sorgho par an pour nous assurer d'avoir du pâturage en vert l'été. Il est capital pour nous de faire du lait durant la période estivale, c'est pourquoi les vêlages sont prévus groupés au printemps. L'autonomie est recherchée mais ce serait un peu compliqué d'implanter des céréales sur place, notamment à cause des lapins.



Nous ne pouvions pas installer notre machine à traire sous notre bâtiment, à cause des lois littorales. Nous nous sommes donc inspirés des systèmes montagnards et avons acheté un quai de traite mobile. En 2011, 2012 et 2013 nous pouvions traire 2 vaches en même temps, mais en 2014 nous souhaitons pouvoir en traire 4 pour diminuer le temps de traite.

Reproduction : contrainte du passage de l'inséminateur par le bateau qui prend bcp temps par vache ; garder un taureau de MN serait plus simple et sûr mais assez compliqué avec le voisinage au cas où le troupeau sortirait du champ.

4. **Transformation** : Comment et où transformes-tu ?



Violaine : J'ai commencé à transformer dans un algéco car le bâtiment communal n'était pas encore construit. J'ai trouvé ça très bien car nous avons pu prendre le temps de bien concevoir notre future fromagerie en fonction de nos besoins. De plus nous n'avons transformé que 15 000 L en 2011 et 20 000 L en 2012, ce qui était gérable dans ce petit espace, mais aujourd'hui, avec 30 000L, ce n'est plus le cas (et l'objectif est de 50 000 L/an).

Aujourd'hui, nous avons aménagé la fromagerie, sous le bâtiment loué à la mairie, avec des panneaux sandwich d'occasion et du carrelage que nous avons posé nous-mêmes pour limiter les coûts. Elle fait 70 m² et il y a aussi un magasin qui pourra être partagé avec d'autres producteurs.

5. **Commercialisation** : Quoi, Comment et où se passe la commercialisation ?

Au début, notre algéco était dans le bourg, je sortais donc simplement une vitrine réfrigérée trois matinées par semaine. Maintenant nous vendons (produits frais) le mardi et jeudi matin au magasin à la ferme et le samedi matin en face de la supérette. Nous avons aussi deux points de vente sur le continent :

- Le locale bio, à Séné, qui est un magasin de producteur
- Au jardin de Clérigo, chez des amis maraîchers à Theix

Si l'on revient à l'installation :

6. Quelle est votre **formation** initiale et professionnelle ? Quel est votre **parcours** depuis la fin des études ?

Violaine : Née dans une ferme du bassin rennais avec des vaches laitières en agriculture biologique, j'ai toujours voulu m'installer à mon tour. J'ai donc fait un BAC STAE et un BTS ACSE (Analyse et conduite d'un système d'exploitation) au lycée agricole du Rheu, puis un CS technicien responsable d'un atelier laitier à Poligny, dans le Jura et à Mamirole, dans le Doubs. Ensuite j'ai été salariée en asso de remplacement, puis dans une ferme en vache laitière Bio d'Ille et Vilaine.

Sébastien : J'ai toujours été intéressé par le milieu agricole, j'ai donc fait un BAC STAE et un BTS GEMEAU (gestion et maîtrise de l'eau en agriculture). J'ai travaillé en parallèle en asso de remplacement, puis à la fin de mes études, j'ai travaillé en tant que salarié agricole dans plusieurs fermes.

Après avoir vu et travaillé dans différents systèmes, nous étions d'accord sur le fait de nous installer sur une petite structure avec une vingtaine de vaches laitières avec transformation en bio, c'est ce système qui nous convenait.

7. Comment avez-vous eu connaissance de la **disponibilité de la ferme et/ou des terres** ?

Nous avons simplement entendu un appel de la mairie de l'île d'Arz sur France inter, se qui a tout de suite emballé Sébastien qui voulait vivre près de la mer...

8. Comment s'est passé la **transmission** ? Mode d'accès aux terres (location, achat) ?

Nous avons donc monté un dossier et nous avons été retenu par un jury composé de la mairie et avec le soutien d'un conseiller de la chambre d'agriculture du Morbihan.

- Nous louons environ 9 ha à la commune pour 500€ le tout annuellement.
- Nous avons démarché un très grand nombre de propriétaires pour les convaincre de nous laisser travailler environ 30 ha de terres supplémentaires. La majorité de ces terrains nous sont prêtés gracieusement car les propriétaires veulent pouvoir les récupérer si les terres en question devenaient constructibles. (comme c'est le cas sur tout le littoral français)
- Enfin, comme convenu, la mairie a construit un bâtiment de stockage, sous lequel nous avons aménagé la fromagerie. Nous le louons une somme assez modique : 180 € par mois.

Investissement-financement :

9. Avez-vous eu beaucoup de **travaux** à réaliser ?

Les deux premières années, nous n'avons pas eu beaucoup de travaux à réaliser car nous avons commencé sans infrastructures. Par contre nous avons passé beaucoup de temps et d'énergie à défricher les terres, et ce n'est pas fini !

Au printemps dernier, nous avons aménagé notre fromagerie, et là encore, il nous reste encore du travail à faire.



10. Quel est le montant total de **l'investissement** (travaux, cheptel et matériel) ?

Nous avons emprunté environ 60 000€ (30 000€ à la NEF et 30 000€ au Crédit Agricole).

Nous avons ainsi financé une partie du cheptel, le tracteur, le matériel de fenaison et la remorque de traite mobile. Ce sont majoritairement des emprunts à moyen terme (6 ans).

Nous avons beaucoup autofinancé le petit matériel, ce qui représente vite des sommes assez conséquentes lorsqu'il faut tout acheter, même si on travaille avec du matériel d'occasion.

11. Etes-vous installés avec des **aides** (DJA, autres, ..) ?

Nous avons suivis le parcours PPP à l'installation classique à la chambre d'agriculture du Morbihan, que nous avons trouvé très peu adapté à notre cas.

Heureusement, pour les questions techniques, nous avons aussi travaillé avec le GAB 56 et nous avons un réseau.

12. Quelles ont été les difficultés rencontrées :

- Pendant le projet (étude, banque, ..)?

Il a fallu convaincre les propriétaires de nous signer un minimum de baux ou de convention pour que nous ayons nos 26 ha de SMI. Curieusement, c'est avec les fils des anciens agriculteurs que nous avons eu le plus de mal. Ils nous disaient : « nos parents en on bavé, alors ce sera la même chose pour vous ».

- au moment de l'installation ?

Nous sommes partis de rien, sur des terres en friches, heureusement que nos familles et amis ont été là pou nous aider et nous soutenir dans les débuts car parfois c'était un peu décourageant.

- depuis ?

Nous sommes arrivés sur l'île avec 10 000€ d'économie et 20 000€ d'héritage de la famille de Violaine. Cela nous a permis de vivre les premières années car nous avons aussi un loyer à payer pour notre habitation (450€). Cette année, nous nous dégageons environ 1000€ de salaire par mois à nous deux.

Nous avons un pic de travail en juillet/août où nous ne dormons pas beaucoup !

Le reste de l'année est plus creux mais nous avons moins de rentrées d'argent. Nous essayons donc de gommer un peu ces différences. Nous voulons donc faire de la tomme au printemps et ainsi faire du stock de fromage pour l'été.

13. Quelques conseils aux porteurs de projets ?

- Nous pensons qu'il est primordial d'avoir travaillé avant dans l'activité que l'on veut mener. Il est capital d'avoir de l'expérience, au risque de se faire très peur.
- Il est aussi important d'avoir des économies d'avance car on ne gagne pas beaucoup d'argent les premières années.

[Accès à la page producteur](#)