Projet d'installation en agriculture biologique

Millefeuilles

micro-ferme bio

design permacole

Carol Johnson Legal et Christophe Legal

Leteurie

35420 Saint-Geoges-de-Reintembault

02 99 18 47 03 - 06 50 77 97 82

1000feuilles@orange.fr

Blog http://millefeuilles.eklablog.fr/

Projet novembre 2013

Genèse de notre projet :

au cours des années 2006-07, nous avons souhaité réorienter nos carrières professionnelles et donner une nouvelle dimension à notre vie familiale.

Nous avons questionné les activités que nous exercions, ainsi que notre mode de vie.

Souhaitant mettre en adéquation nos valeurs et nos aspirations, avec nos engagements et nos actes quotidiens, tout en développant notre autonomie, c'est vers la création d'une ferme que nous nous sommes orientés.

Enfin, le fait d'être les parents de jeunes enfants a été un facteur déterminant lors de la maturation de ces choix.

Notre parcours... Expériences et compétences :

Carol

née en 1974, je suis américaine de naissance (bilingue). Après avoir fini mes études au Texas (Bac+4 en histoire de l'art et langue française), j'ai choisi de vivre en France lorsque j'ai rencontré Christophe il y a 18 ans.

J'ai continué à me former aux métiers de l'art et du patrimoine (Maîtrise des Sciences et Techniques à Rennes en 2000). J'ai travaillé dans ce secteur en dirigeant et développant un site patrimonial, culturel et touristique durant 5 années (Château du XVIII° siècle sur 30ha de parc et jardins, dans le su de la Sarthe).

Passionnée par le monde végétal et préoccupée par les questions d'alimentation, j'ai décidé, en 2007, de me lancer un nouveau défit : acquérir de nouveaux savoirs dans le but d'exercer le métier de maraîchère.

J'ai travaillé auprès de Jean-Louis Christen, maraîcher biologique dans les Hortillonnages d'Amiens. J'ai ainsi approfondi mon approche du métier et confirmé mon projet professionnel. J'ai remplacé Jean-Louis à l'occasion de ses congés d'été.

Je me suis engagée dans une formation agricole (Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole) durant l'année scolaire 2007-08 au *CFPPA du Paraclet* (près d'Amiens), en lien avec le *CFPPA du Rheu* (près de Rennes) pour la partie bio.

Arrivée en Corrèze, en 2009, j'ai effectué un stage d'application chez Alain Valette, maraîcher bio à Seilhac. Depuis, j'ai travaillé sur des exploitations dans ce même département, ainsi que dans le Tarn.

J'ai participé à de nombreuses formations me permettant d'approfondir mes connaissances et ma pratique ("*soigner les plantes par les plantes"*, avec Eric Petiot, "*introduction à la bio-dynamie*" avec Bruno Weiller, "*maraîchage diversifié en traction animale*" avec l'association Promata...)

Enfin, j'ai développé mes compétences en pâtisserie, en inspirant mes créations de mon héritage culturel anglo-saxon. J'ai pu proposer, avec succès, des préparations salées et sucrées, intégrant des ingrédients issus de mes cueillettes et productions de fruits et légumes.

Je suis autonome sur les cueillettes "sauvages". Je me suis formée auprès de Christophe et de François Couplan (en 2006). J'ai développé une gamme originale de tisanes et préparations issues de nos cueillettes sauvages et cultures.

Christophe

né en 1958, breton d'origine, je suis travailleur social depuis une trentaine d'années (formation initiale d'éducateur spécialisé).

J'ai une expérience de "terrain" auprès de différents publics, ainsi qu'une expérience de cadre d'une douzaine années. J'ai assumé des fonctions de responsable d'établissement à caractère social durant 5 ans. J'ai aussi une expérience de responsable de formations professionnelles pour adultes d'une durée de 7 ans (animateurs et travailleurs sociaux).

Ma passion pour les processus de transformation, m'a amené à me former en cuisine (BEP et CAP en 1991 à Quimper). J'ai exercé le métier de cuisinier, occupant des postes de commis à celui de chef (restaurants gastronomiques, restaurant végétarien…). J'ai exercé, depuis, en qualité de formateur en cuisine (cuisine bio, cuisine végétarienne, cuisines du monde).

Par ailleurs, j'ai les connaissances et la pratique me permettant d'identifier, de cueillir et de cuisiner des plantes (et algues) "sauvages", comestibles et médicinales, j'accompagne régulièrement des groupes à le rencontre de ces végétaux.

Enfin, j'ai une expérience de conduite de jardins en bio (jardins en carrés bio-intensifs, culture sur butte, lasagna beds…) et une pratique des systèmes coopératifs (coopérative de produits bio, groupement d'achat).

Nous avons mis à profit le temps *"de l'idée au projet"* pour lire et nous imprégner des principes de la permaculture. Le fait d'être bilingues, a favorisé l'accès à de nombreux ouvrages d'origine anglo-saxonne (une partie a été traduite depuis).

Nous sommes (les très heureux) parents de 2 enfants, Mériadec et Claire.

Les valeurs qui motivent notre projet :

Notre projet professionnel est indissociable de notre projet de vie. Il se nourrit donc des mêmes valeurs et des mêmes engagements.

Nous le concevons comme :

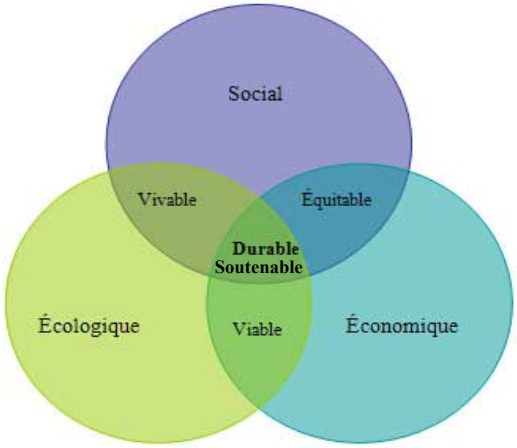
- ***responsable,*** sur le plan écologique et social
- ***juste et équitable, en respectant l'humain,*** éthique, contributif, solidaire et coopératif
- ***propre et sain,*** en respectant la nature, la terre, en limitant les impacts de notre activité, en apportant une attention particulière aux effets bénéfiques sur la santé humaine et celle de notre environnement naturel
- ***bon,*** humainement, par le plaisir et la fierté que nous donne une noble activité et, bien évidemment, par la saveur des produits cultivés et transformés
- ***viable, vivable et soutenable,*** écologiquement, économiquement et socialement, en produisant de l'abondance
- ***résilient,*** par la capacité à absorber les "chocs" , en développant l'autonomie de notre système agroécologique
- ***joyeux,*** au sens de la convivialité et de la joie de vivre que nous portons

Nous souhaitons promouvoir une approche

globale durable et soutenable

qui intègre :

agriculture, éducation, santé, culture et économie sociale et solidaire.



La palette de nos expériences et savoirs, notre capacité à travailler en réseau nous situe comme médiateurs entre les citoyens et les "agriculteurs-paysans", en tant que garants dans la transmission de savoir-faire, de sens et de valeurs.

Des idées... au projet :

Durant la phase d'émergence de notre projet (2007-08), nous avons été accompagnés par l'agence *"Agriculture Biologique en Picardie"*, ainsi que par *"Terre de Liens"*.

Carol validait des connaissances nouvellement acquises en obtenant le BPREA, option maraîchage biologique(CFPPA du Rheu), elle acquérait des savoir-faire lors de stages et de remplacements

Un déménagement en Limousin, en 2009, devait nous permettre de nous installer, en fermage, sur un site de quelques hectares.

La Chambre d'Agriculture de Corrèze nous a accompagné dans la phase de concrétisation de notre installation (2009-10). Carol a bénéficié d'un PPP (Plan de Professionnalisation Personnalisé) lui permettant de préparer l'installation agricole à travers toutes ses facettes (économiques, techniques, réglementaires, juridiques, fiscales…).

Durant l'année 2010, nous avons mis 3000m² en culture légumes et petits fruit, sur une ferme de 1ha80 dont nous étions locataires.

Cette production nous a permis de fournir, une vingtaine de paniers hebdomadaires, dont une petite dizaine pour un groupe de "mangeurs" qui nous avaient contactés pour créer une AMAP. Une petite partie de la production a été commercialisée par le réseau du panier paysan

du pays de Tulle (Corrèze), ainsi que dans notre réseau amical qui nous a soutenu dans notre démarche.

Enfin, nous avons proposé une table paysanne (adhésion à Accueil paysan), dont les plats étaient préparés en valorisant nos productions et cueillettes "sauvages", des goûters à la ferme, ainsi que des animations de découverte des plantes "sauvages" comestibles et médicinales, en privilégiant la pédagogie *"du champ à l'assiette"* (transmission de savoir-faire : cueillette, préparation, dégustation).

Notre actualité *:*

Notre projet se concrétise, en Pays de Fougères, sur la commune de Saint-Georges-de-Reintembault.

C'est dans le cadre d'un projet porté par la municipalité que nous développons ce projet.

Nous produisons depuis le mois de juillet 2013. Nous sommes certifiés par ECOCERT.

Nous commercialisons nos produits lors d'un marché hebdomadaire à la ferme, auprès de la cuisine du collège de St Georges, de la MAS Gaifleury de St Georges et du restaurant du château du Boisguy à Parigné.

Notre activité agricole et d'accueil porte un nom :

Millefeuilles

Contexte général de notre projet d'installation:

Depuis quelques années, de plus en plus de Français sont demandeurs d'une nourriture plus "naturelle", plus "saine", locale et de saison. Ils montrent une attention accrue pour la provenance, la composition, les modes de culture de ce qu'ils consomment. Les crises de la vache folle, de la grippe aviaire, la crainte des OGM, ont laissé des traces dans les mentalités et les pratiques quotidiennes.

Le débat public sur nos modes de vie, de production, de consommation, leurs impacts écologiques et sociaux sur l'ensemble de notre planète (érosion des sols, perte de la biodiversité, aggravation des inégalités…), touche un nombre toujours plus important de nos concitoyens. Ce débat est en passe de devenir le vecteur de changements profonds et durables de nos modes de vie.

Dans ce contexte, la traçabilité, la proximité (relocalisation de la production et de la commercialisation), la labellisation (biologique, équitable) des produits de consommation courante, sont une forme de garantie pour un consommateur soucieux de sa santé, plus conscient des impacts écologiques, éthiques et sociaux de son mode de vie.

Ces dernières années, les dimensions éthiques et solidaires des modes de production et de consommation sont passées du militantisme confidentiel, aux enjeux de société. Ces enjeux préoccupent une opinion publique de plus en plus vaste, chacun se sentant touché par les effets d'une économie mondialisée qui acculture, atomise, affaibli, précarise et exclut.

D'après l'enquête consommation de 2011, le CREDOC analyse un changement de modèle dans les modes de consommation :

«C'est le modèle même de l'hyper consommation qui pourrait être remis en cause. Ce phénomène, renforcé par la crise, se traduira par une recherche accrue de sens et de valeurs dans la consommation. Il s'agira sans doute d'acheter plus utile, parfois moins mais surtout mieux, en privilégiant, par exemple, les produits locaux et écologiques et en développant de nouveaux modes de consommation... »

Les grandes tendances permettent de penser que la place donnée aux produits certifiés bio et leurs corollaires : production locale et de saison, protection de l'environnement, juste rémunération du producteur... vont aller croissant.

Selon les sources communiquées par *l'Agence Bio* :

- le marché du bio a augmenté de + 9,5% depuis 1999 alors que l'ensemble du marché alimentaire n'augmentait que de 3,6% dans le même temps,
- le consommateur bio est fidèle, l'ancienneté moyenne de sa consommation est de 9 ans,
- les produits bio attirent de nouveaux consommateurs, 28% disent consommer bio depuis 3 ans et moins
- 24% de consommateurs/acheteurs de produits biologiques ont l'intention d'augmenter leur consommation,
- 8 français sur 10 émettent spontanément des commentaires positifs à l'évocation des produits bio,
- 85% des français affirment que les produits bio sont «plus naturels car cultivés sans produits chimiques»,
- 86% sont d'accord pour dire qu'ils *«contribuent à préserver l'environnement»*,
- 81% de commentaires positifs sont émis en rapport avec le caractère sain et naturel des produits.

Les caracte ristiques de l'agriculture et des produits biologiques sont toujours tre s bien connues du grand public :

- **naturalite : «***les produits biologiques sont plus naturels, cultive s sans produits chimiques de synthe se»*: 83%,
- **be ne fices sante , qualite s nutritionnelles :** «*les produits biologiques sont meilleurs pour la sante »*: 80%, «l*es qualite snutritionnelles sont mieux préservées»* : 73%,
- **production et contro le:** l'agriculture biologique suit un cahier des charges public pre cis : 79%, «*l'agriculture biologique est soumise à des contrôles systématiques»* : 75%.

Les principales raisons de consommation de produits biologiques sont :

- La santé et la sécurité de soi et de ses proches: *«préserver ma santé»* 90%, *«pour ma sécurité, être certain que les produits sont sains»* 87% et à noter que 67% des parents consommateurs de produits biologiques le font pour leurs enfants.
- la qualité et le goût des produits : pour 87% des consommateurs-acheteurs,
- la responsabilité morale des consommateurs : *«pour préserver l'environnement»* (84%), *«pour le bien-être animal»* (72%).

L'évolution de la part de consommation de produits bio augmente régulièrement :

64% des Français ont consommé bio en 2012 et la part des consommateurs réguliers (au moins une fois par mois) s'élève à 43% alors qu'elle était de 37% en 2003 et de 40% en 2011.

Selon le *baromètre CSA - Agence Bio :* 86% des Français pensent qu'il faut développer l'agriculture bio en France et 76% considèrent même qu'il s'agit d'une *«solution d'avenir face aux problèmes environnementaux»*.

Les consommateurs privilégient de plus en plus les produits de saison (91%) et la production locale (80%). *«Les liens entre consommation, respect de l'environnement, développement durable et produits de proximité s'avèrent étroits pour une grande majorité des Français»,* observe *l'Agence Bio*.

Parmi les motivations d'achats bio, les consommateurs déclarent toujours vouloir préserver leur santé tout en profitant de «*la qualité et du goût des produits»* et *«pour être certain que les produits soient sains»*, *«qu'ils sont bénéfiques pour la santé»*. La raison environnementale arrive en 4° position avec 86% des consommateurs-acheteurs qui disent manger bio pour *«préserver l'environnement»*. Elle est suivie du «*bien-être des animaux»* (81%) et, enfin, l'alimentation biologique est choisie pour des *«raisons éthiques»* (62%).

D'autre part, d'après le même sondage, 78% des parents d'élèves souhaitent des repas avec des produits biologiques en restauration scolaire. Ils sont, en moyenne, prêts à payer 6% de plus pour que leurs enfants bénéficient de produits bio à la cantine. Pour les restaurants d'entreprise, 38% des actifs souhaitent manger bio au travail.

Afin d'encourager une agriculture bio locale et répondre à la demande croissante des consommateurs, la loi de mise en œuvre du *Grenelle de l'environnement* fixait un objectif de 6% de surface agricole utile (SAU) bio en 2012 contre 3,8% actuellement, et prévoyait d'intégrer 15 % de produits biologiques dans la restauration collective en 2010 et 20 % en 2012... Malgré les intention affichées par l'actuel ministre de l'agriculture (Stéphane Le Foll), un long chemin reste à accomplir pour atteindre ces objectifs !

Les "consomma(c)teurs" réguliers de produits bio,
se soucient de l'origine de ce qu'ils achètent :

- une production locale
- de saison
- à visage humain.

Hormis les préoccupations concernant la santé, l'environnement et la question sociale, les consommateurs souhaitent acheter les produits qui ont du goût.

Ces produits doivent répondre à un besoin de diversité et "raconter" une histoire leur conférant une identité, antithèse du produit massifié, standardisé, aseptisé et anonyme.

Donner de la valeur symbolique aux produits, et, au-delà, aux modes de production, devient un enjeu majeur auquel l'agriculture paysanne sait et peut répondre.

Les "consomma(c)teurs" sont en quête de sens. Ils cherchent à créer des liens avec ceux qui cultivent, transforment et vendent les produits qu'ils achètent. Les formules de "paniers paysans", la création d'AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) répondent à ces préoccupations.

Le mouvement des AMAP, trouve son origine au Japon où plus de 25% de la population s'engage à soutenir l'agriculture paysanne par le biais des *Teikei*, l'équivalent des AMAP (en japonais *Teikei*, signifie : partenariat, coopération, collaboration). En France, ce sont plus de 1600

AMAP, regroupant plus de 270 000 adhérents (dont 66 000 familles)[1], qui approvisionnent localement des familles. Elles valorisent ainsi, l'agriculture biologique, la qualité de relations de proximité, le **respect** et la **confiance** entre producteurs et consommateurs, ainsi que la protection durable de la nature.

La demande est en forte hausse, malgré les effets de "la crise" que nos pays endurent, des réseaux locaux, régionaux, nationaux et internationaux se structurent. Nous constatons une nette tendance, d'une partie de plus en plus de nos concitoyens à vouloir mettre en actes l'adage désormais célèbre :

"penser globalement, agir localement"

Malgré la demande croissante, la filière bio peine à se développer. La France dépend des importations (l'Italie, l'Autriche, l'Espagne, parmi d'autres pays exportateurs, ont prioritairement recentré leurs politiques agricoles sur le développement du bio).

Un des écueils au développement de l'offre trouve sa cause dans l'accès au foncier devenu très difficile (pression immobilière sur les zones urbaines et péri-urbaines, prix du foncier bâti en milieu rural, difficulté pour des "urbain" d'accéder au foncier en milieu rural…).

Des candidats à l'installation se forment, se qualifient. Comme nous, ils sont prêts à s'engager, mais se heurtent aux questions de viabilité sociale et économique, tant la question de l'accès à la terre et à l'exercice d'une activité agricole est complexe et contraignante.

Il nous aura fallu plus de 5 ans pour trouver une terre d'accueil et le chemin qui reste à parcourir, avant de proposer les premiers légumes, reste long et périlleux.

Protocole de Kyoto, rapports de la *FAO, Agenda 21, Grenelle de l'environnement*, marquent l'urgence à agir. L'enjeu, aujourd'hui, c'est de passer des intentions, aux actes, en s'engageant, durablement et de manière soutenable, pour préserver notre patrimoine et nos ressources naturelles, garantir un avenir à nos enfants, lutter contre les intolérables inégalités entre le nord et le sud, ainsi que celles qui se creusent si rapidement et profondément au sein même de notre société.

C'est dans ce contexte que nous proposons notre projet.
Nous souhaitons contribuer, à notre niveau,
aux actions locales dont les effets globaux seront déterminants
pour les générations futures.

Nous voulons nous engager du côté des solutions !

Limiter les atteintes à notre environnement, sauvegarder les biens communs,
contribuer à la souveraineté alimentaire du territoire,
relocaliser une économie soutenable et éthique.

Bref, participer à la mise en actes de solutions
viables, durables et soutenables.

[1] *Source MIRAMAP – 22 novembre 2011*

Notre projet :

Notre projet tente d'articuler plusieurs dimensions qui nous semblent complémentaires. Tendre vers la plus grande autonomie possible nous motive. Nous souhaitons contribuer à une approche globale, intégrée dans un tissu social, solidaire et coopératif, écologique et économique de proximité, résolument engagée au sein d'un réseau.

Notre projet se décline en quatre volets :

1. Maraîchage et cultures biologiques diversifiées – Type "grand jardin"
2. Petit élevage
3. Transformation des produits à la ferme
4. Accueil et coopération à la ferme

1 La production biologique :

Conscients de la fragilité de la biodiversité, nous ne pouvons envisager de cultiver la terre qu'en la respectant.

La terre nous est confiée, nous ne sommes que de passage !

Aussi nous souhaitons garantir la transmission d'une terre saine et fertile aux générations futures.

Nous nous engageons à prendre soin de la terre !

L'eau, si précieuse pour la production maraîchère, est un bien commun qui impose une gestion écologique des pratiques agricoles. L'agriculture biologique, telle que nous la concevons, permet de garantir un moindre impact écologique sur la qualité de l'eau.

Ce choix, par les approches qu'il valorise, peut contribuer à la régénération d'une nature souvent maltraitée par des pratiques centrées sur l'unique critère de productivité ou par attachement à des habitudes qui sont difficiles à remettre en cause.

Cela se traduit par la création, la préservation et mise en valeur des zones humides, le renforcement de la biodiversité, le maintien et la plantation de haies valorisant les essences locales, la création de corridors écologiques…

Nous, nous engageons à respecter le cahier des charges d'Agriculture Biologique (absence totale de produits chimiques de synthèse, d'OGM, de colorants et de conservateurs chimiques).

Les agriculteurs biologiques appliquent les méthodes de travail fondées sur le recyclage des matières organiques végétales et animales, la rotation et l'association des cultures. Ces méthodes visent à respecter l'équilibre des organismes vivants qui peuplent le sol (bactéries, champignons, vers de terre…).

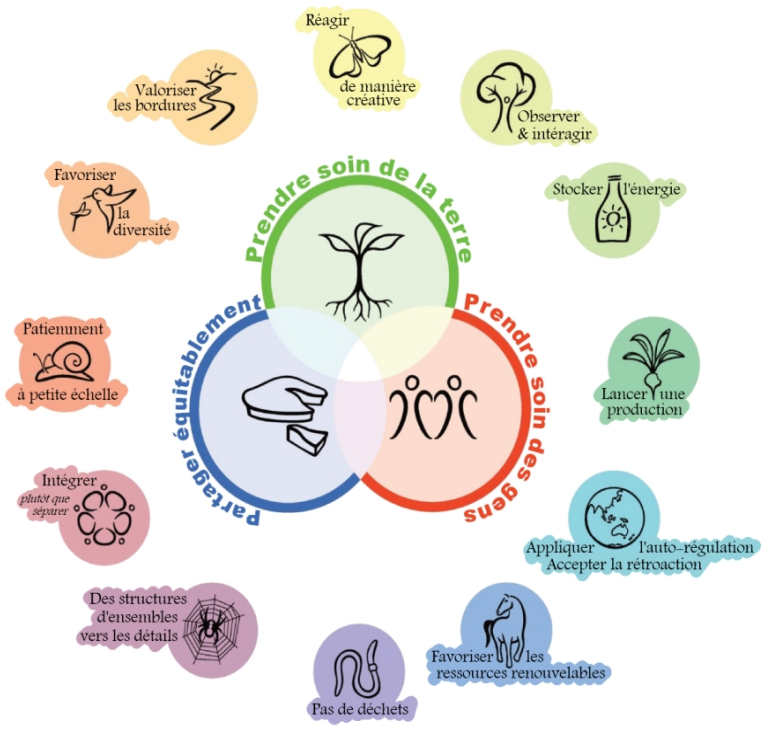
La fertilité doit être maintenue ou augmentée, par la culture de légumineuses, d'engrais verts ou de plantes à enracinement profond, dans le cadre d'un programme de rotations pluriannuelles appropriés. Avant même de produire le premier légume, **"faire de l'humus",** doit être une de nos premières préoccupations.

Nous prévoyons donc, de "nourrir" le sol (en fonction ses qualités) avec des matières organiques (compostées ou non), comme :

- le fumier de ferme composté
- le compost des déchets végétaux
- le paillage à l'aide des résidus de culture de broyat
- le bois raméal fragmenté (BRF), frais ou composté.

Pour lutter contre les parasites, maladies et adventices :

- nous choisirons les espèces et variétés adaptées au terroir et au climat
- nous ne recourrons pas aux variétés hybrides
- nous limiterons les surfaces de terre nue soumises au compactage et à l'érosion
- nous établirons une rotation adaptée (sur des cycles longs)
- nous utiliserons des procédés mécaniques ou manuels de culture (sans labour)
- nous protégerons les plantes de leurs "ennemis" naturels, par des moyens adéquats (associations de cultures, haies, nichoirs, lutte biologique, compagnonnage végétal...)
- nous "traiterons" les maladies ou attaques de ravageurs à l'aide de préparation à base de plantes ou de minéraux (décoctions, extraits fermentés...)



L'approche "permacole" nous offre une méthodologie, des outils, une grille de lecture très utile et nous donne un cadre éthique pour concevoir, mettre en œuvre, un "*design*" qui déclinerait les différentes modalités de mise en place de notre projet.

Il s'agit de travailler avec la nature (souvent en "imitant" les processus qui l'animent) et non contre elle, en économisant l'énergie et le temps, qui sont de précieuses ressources. Nous sommes dans une recherche (dans les limites du possible) de la plus grande autonomie et des plus faibles dépenses d'énergie, pour garantir un moindre impact environnemental, tout en assurant l'abondance des récoltes. Nous souhaitons rendre notre système le plus résilient possible.

Notre production valorisera la diversité et s'inscrira dans une volonté de lier "productivité" et esthétique. Nous sommes convaincus que l'approche esthétique favorise l'activité, participe au bien être de ceux qui travaillent comme à celui des visiteurs, des clients ou, tout simplement, du voisinage. Ce souci trouvera sa forme dans un aménagement qui prenne en compte différentes contraintes :

- le relief
- l'ensoleillement/L'exposition
- le régime des vents

- la présence de l'eau
- l'organisation du travail
- la recherche de perspectives paysagères.

Nous souhaitons mettre en valeur, combinaisons de volumes, formes et couleurs, dans un cheminement structuré par des espaces aux atmosphères différentes, jouant entre ombres et lumière, espaces clos et espaces ouverts, zones sèches et zones humides.

Nous privilégierons la complémentarité de nos productions biologiques par rapport à ce que proposent d'autres producteurs du Pays de Fougères et du sud-Manche. Nous pensons orienter, petit à petit, cette production vers des variétés locales, dites "anciennes" ou "oubliées" bien adaptées à leur terroir, comme la pomme de terre bleue de la Manche ou le pois de Fougères.

En complément, notre production inclura des plantes et fleurs comestibles, des plantes médicinales et aromatiques. Nous produirons des petits fruits (fraises, framboises, groseilles à maquereaux, myrtilles, mûres…). Nous valoriserons les plantes spontanées "sauvages", ou acclimatées, comestibles comme l'ortie, la consoude, l'ail des ours, le pissenlit, le mouron blanc ou le plantain, pour ne citer qu'elles ; cette valorisation doit permettre de porter un regard nouveau sur quelques "mauvaises herbes".

Une production de champignons (shiitake, pleurote ou reishi) sur billes de bois sera mise en place pour proposer, ponctuellement dans l'année, des produits particulièrement recherchés.

La récolte et la distribution de sève de bouleau "pure" et "fraîche" seront mise en œuvre. C'est un produit très recherché pour ses vertus thérapeutiques (en cure de printemps) et qui mériterait d'être valorisée localement.

L'implantation d'arbres fruitiers, permettra de compléter, à moyen terme, nos productions. Cette production s'inspirera des principes de la permaculture, elle offrira une place à des variétés fruitières "exotiques", sélectionnées pour leur capacités à s'adapter à notre sol et climat, ainsi que pour la biodiversité que nous désirons promouvoir, par exemple : l'asiminier ou le pacanier.

Voici un exemple d'une production diversifiée (cette liste donnée à titre indicatif, les plantes seront choisies en fonction des conditions pédo-climatiques du lieu) :

Hiver

Chicorée, Rutabagas, Cerfeuil, Capucine et Persil tubéreux, Topinambours, Céleris, Panais, Chervis, Carottes jaunes et violettes, Poireaux, Betteraves, Navets, Choux, Radis à chair rouge.

Printemps

Radis, Chénopode Bon-Henri, Asperges, Ail des ours, Alliaire, Plantain corne de cerf, Glaciale, Pourpier, Bourrache, Claytone de Cuba, Sucrine, Fèves

Eté

Amarante, Baselle, Concombres, Courgettes, Haricots, Petits pois, Tétragone, Pomme de terre Vitelotte, Radis violet, Oignon de catawissa, Pâtissons blancs et jaunes, Physalis, Tomates

Automne

Potirons, Potiron Galeux d'Eysines, Courge Butternut et bien d'autres… Chayotte, Pé-tsaï, Pak-choï, Chou brocoli Romanesco, Crambe, Hélianti, Poireau perpétuel, Poire-melon, Souchet, Ail rocambole,Tomatillo, navet à chair jaune, daïkon…

Fleurs comestibles : inflorescence de nombreuses plantes, souci, rose, capucine, mauve, violette, coquelicot, pissenlit, bourrache, onagre, chrysanthème, sureau…

Plantes aromatiques et médicinales cultivées et "sauvages" : sarriette, thym, persil, sauge, romarin, cerfeuil, estragon, menthe, mélisse, livèche, agastache, shizo, pimprenelle… Lierre terrestre, reine des prés, ortie, consoude, ail des ours...

Plantes "sauvages" comestibles : ortie, plantain, achillée, bourse à pasteur, houblon, consoude, pissenlit, ail des ours, chénopode, lierre terrestre, primevère, mâche, bardane, sureau…

Fruitiers : petits fruits rouges, pommiers, poiriers, cerisiers, pruniers, néfliers, sureaux, figuier, asiminiers, kakis, kiwis, noisetiers, noyers, amélanchiers, cornouillers, pacaniers...

Cette grande diversité de production ne sera atteinte qu'au terme d'un cycle de mise en culture des principaux légumes, tels qu'ils sont consommés dans notre région.

L'élargissement de cette gamme "de base" sera conduite petit à petit et restera dans des proportions et volumes volontairement restreints, car ce type de production peut s'avérer particulièrement gourmande en temps de travail.

2 Le petit élevage :

Nous comptons élever des poules et autres gallinacés ou palmipèdes (comme le canard coureur indien) pour la production d'œufs frais et pour leur aide, gratuite, à l'enrichissement du sol, au désherbage et à la régulation des ravageurs, sur des parcours associés aux cultures (par exemple, en parcours sous verger, pour une régulation des ravageurs, comme le carpocapse, le désherbage et la fumure).

Nous envisageons que des moutons assurent une partie de l'entretien des cheminements et du verger.

A terme, si les surfaces agricoles le permettent (possibilités d'extension ?), nous pourrions envisager l'accueil de 2 vaches laitières et d'au moins un âne. Des produits laitiers, ainsi que du fumier dont nous maitriserions le compostage, serait un véritable atout pour l'autonomie de la ferme, autonomie alimentaire, en fertilisant, en préparations de couches chaudes de culture, ainsi qu'un support privilégié pour l'accueil d'enfants à la ferme.

Les soins apportés aux animaux seront conformes au cahier des charges biologique, nous privilégierons les soins homéopathiques et phytothérapeutiques. La question du bien-être des animaux et de leurs interactions avec les humains, sera au cœur de nos préoccupations. Cette dimension du projet doit contribuer à l'équilibre global de la ferme, ainsi qu'à son attractivité, dans son volet "accueil".

3 La transformation des produits :

Nous souhaitons valoriser nos savoir-faire et nos productions en apportant une plus value aux fruits de notre travail. Nous souhaitons, à terme, transformer une partie de notre production.

Productions envisagées : confitures et gelées, coulis, sirops, produits lacto-fermentés, boissons (jus de pommes et cidre), pesto, gâteaux, sorbets, ainsi que des tisanes issues de nos cultures et cueillettes "sauvages"… Ces produits seront labellisés AB. Ces productions pourront être vendues à la ferme, ou dans des circuits locaux. Elles pourront être offertes à la dégustation, dans le cadre des activités d'accueil.

Le développement de cette activité serait à envisager dans le cadre de la création d'un labo de transformation coopératif à la ferme.

4 L'accueil et la coopération :

Nos valeurs et notre expérience nous portent spontanément vers l'ouverture de la ferme et la valorisation de son environnement et de ses activités. Pour nous, accueillir, c'est aller à la rencontre, sensibiliser, transmettre, partager, coopérer, créer du lien social qui soit émancipateur.

Nous nous engageons à prendre soin de l'humain !

De plus, la situation de la ferme en proximité du bourg (à moins de 400 mètres), représente un atout supplémentaire pour son accessibilité et son attractivité.

Nous souhaitons mettre en œuvre des activités d'accueil éco-responsables, en complémentarité d'activités locales déjà repérées. L'enjeu serait de nous intégrer dans des "circuits" et des "parcours" dédiés au tourisme vert local et d'éducation à l'environnement.

Nous proposerons des activités à fort potentiel de développement des liens intergénérationnels, dans un esprit d'émancipateur, participatif et collaboratif.

Les activités d'accueil que nous proposerons, seront, nous l'espérons, labellisées. Elles font l'objet d'une demande pour rejoindre le réseau *"Accueil Paysan".*

Ces activités se déclinent sous différentes formes :

La table paysanne

Dans un esprit de table paysanne et familiale (repas et goûters), nous proposerons un menu à base des produits de saison, de la ferme et, en complément, de producteurs locaux. Ces menus seront attractifs du fait de son originalité et de la qualité des produits travaillés. Ce type d'accueil est proposé sur réservation et se limite, volontairement, à une douzaine de convives.

Produisant fruits, légumes et plantes aromatiques, les repas seront essentiellement végétariens. Il n'est pas envisagé de servir des boissons alcoolisées à table, nous valoriserons les tianes (froides et chaudes), le jus de pomme et d'autre boissons à base de plantes.

Quelques exemples : beignets de feuilles de consoude, d'ortie ou de fleurs de sureau, quiche à l'ortie, cake aux carottes, céleri et panais, muffins au potimarron, infusions (plantes fraîches) de menthe et de verveine citronnelle, infusion de reine des prés au miel… et, bien évidement, le pain et sa confection, aliment de base, activité rythmant les semaines à la ferme.

Par ailleurs, cette "carte" offrira des préparations adaptées aux personnes confrontées à des restrictions ou allergies alimentaires (allergie au gluten, diabète, régime hyposodé, lacto-intolérence…).

Une proposition intitulée *"du champ à l'assiette"*, sera privilégiée : observation, identification et cueillette de plantes sauvages et cultivées, préparation du repas (transmission de techniques culinaires), partage et échanges à la table familiale, mise à disposition d'une documentation spécialisée...

Nous sommes convaincus qu'un de nos rôles doit être la transmission des valeurs, incarnées par la diffusion de savoirs et savoir-faire, de le vivre dans la joie de la rencontre et du partage.

Les visites de la ferme

Nous souhaitons proposer un parcours de découverte de la ferme et de ses activités. En visite libre ou guidée (sur rendez-vous), individus, familles ou groupes pourront s'immerger dans les espaces que nous aurons mis en valeur ou créés.

L'enjeu sera de favoriser la compréhension de la fonction des espaces et du sens des aménagements, en étant accompagné dans la lecture du paysage.

Nos hôtes pourront bénéficier d'une sensibilisation aux thèmes qui nous tiennent à cœur (écologie, éco-construction, préservation de la bio-diversité, solidarité…).

Un parcours d'interprétation, avec supports écrits, pourra être créé à cet effet.

Une initiations aux différentes techniques utilisées – Une diffusion des savoirs

Des ateliers ouverts à un large public (local et de passage) doivent permettre de transmettre nos savoirs et savoir-faire, autour des thèmes suivants :

- la cuisine (du végétal en particulier), les équilibres nutritionnels
- la connaissance des plantes sauvages et de leurs utilisations
- le jardinage biologique, en particulier la méthode bio-intensive
- le design en permaculture
- les préparations naturelles pour "soigner" le jardin
- la connaissance des auxiliaires de culture et leurs habitats
- les cycles de l'eau
- les soins aux animaux…

Nous serons particulièrement attentifs aux publics en âge scolaire et ceux en situation de handicap, en travaillant étroitement avec les enseignants, les structures de loisir ou des établissements d'accueil spécialisé.

Nos aménagements doivent permettre de favoriser l'accès des personnes à mobilité réduite et, tout particulièrement, celles en situation de handicap, qu'il s'agisse du jardin, des animaux, du bâti ou des animations.

Chacune de nos propositions reposera sur les cycles naturels que nous vivons, accompagnons ou mettons en œuvre, par exemple : "les plantes sauvages en cure de printemps" ; "du fumier et déchets végétaux, au compost"; "du compost à la fertilité du sol" ; "du champ à l'assiette", cueillette, cuisine et partage du repas...

Le plaisir de faire par soi-même, de comprendre (donner du sens), de coopérer et de partager, seront les moteurs des activités proposées sur la ferme.

Nous mettrons à disposition des usagers de la ferme, une bibliothèque riche de centaines de livres (dont certains en anglais) sur de nombreuses thématiques qui nourrissent et traversent notre projet comme :

- la permaculture
- le jardinage biologique, "naturel"
- la botanique gourmande et médicinale
- l'alimentation (histoire, techniques et recettes)
- la santé (phytothérapie, aromathérapie, homéopathie, élixir floraux)
- les savoirs paysans

- l'éco-construction
- l'art des jardins à travers l'histoire
- le *land art*.

Nous pouvons adjoindre à cette bibliothèque, de très nombreux documents numériques en français et anglais). Nous souhaiterions, à terme, créer un centre de documentation et de diffusion coopératif (gestion collective et participative). Nous voulons contribuer à la diffusion et la démocratisation des idées et techniques permettant d'approfondir la réflexion, de développer toute forme d'autonomie conformément aux valeurs que nous avons exprimées préalablement.

L'accueil de stagiaires et volontaires/woofers

Nous souhaitons promouvoir toute sorte d'accueil de stagiaires (en orientation ou formation professionnelle), volontaires internationaux (woofers), personnes ou groupes souhaitant partager valeurs et expériences.

A terme, nous espérons contribuer à la diffusion du savoir et savoir-faire relatif à une écologie valorisant l'humain dans toutes ses dimensions (en particulier dans ses aspirations et capacités à "faire société").

Le projet global d'accueil sur la ferme doit s'inscrire dans le cadre d'un partenariat actif avec le tissu associatif et institutionnel local. Il devra concourir au dynamisme et à l'efficacité de ce tissu, à la diversité de ses actions, à son attractivité et à son rayonnement.

Dans ce cadre d'accueil, nous valoriserons toute activité mettant en valeur les cycles de la vie, cycles naturels et les rythmes sociaux (fêtes au rythme des saisons, fêtes à l'occasion d'un "chantier"…).

L'accueil à caractère social

Nous proposerons, à terme, un accueil à caractère social, ce type d'accueil doit contribuer à l'accompagnement de jeunes ou d'adultes en difficulté.

Nous espérons bénéficier d'un agrément du Conseil Général et des différentes structures prescriptrices, afin de proposer ce type d'accueil en offrant toutes les garanties de sécurité et de qualité qui sont exigées par ce type d'activité.

Ce volet de notre projet pourra être mis en œuvre une fois le volet "agricole" bien installé.

Notre clientèle, nos partenaires et les coopérateurs :

Le "circuit court", la proximité, la coopération et la complémentarité au sein d'un réseau, sont les principes prévalants de notre future activité.

En effet, celle-ci, pour être cohérente avec les valeurs et principes énoncés précédemment, doit tenir compte des impacts écologiques et humains qu'elle génère (pollutions, stress, déshumanisation des rapports sociaux…).

Notre clientèle devrait être composée :

- de particuliers ou collectifs de "mangeurs", "locavores", sensibles aux enjeux énoncés précédemment
- de restaurateurs authentiques et curieux
- du réseau local de distribution des produits issus de l'agriculture biologique (formules de paniers paysans, vente à la ferme)
- des collectivités locales qui souhaitent s'engager dans la préparation de repas bio dans les établissements dont elles sont responsables.

La commercialisation de nos produits vise 4 niveaux d'engagement :

1. **Premier niveau** d'engagement : le consommacteur achète au fur et à mesure de ses besoins/envies. Il vient à la ferme ou achète nos produits sur un des marchés ou points de distribution locaux. Par ses achats, il soutien notre activité en consommant local et de saison.

2. **Deuxième niveau**, en tant que "mangeur" régulier de nos produits, il s'abonne à un panier qu'il paye au fur et à mesure de ses besoins.

3. **Troisième niveau**, engagement fort et soutien actif en tant que "mangeur" d'une AMAP.
   Dans le cadre d'une AMAP, en échange d'une avance de trésorerie sur plusieurs mois, des paniers garnis de produits de saison (et/ou de produits transformés), sont distribués hebdomadairement. Cet engagement doit garantir un soutien actif et concret à l'activité, il fidélise le rapport entre producteur et "mangeur AMAPien" sur des bases de confiance réciproque et de solidarité vivante.
   Une animation sous forme de réunions thématiques et rendez-vous festifs, au rythme des saisons, est proposée. Par son engagement et sa participation effective, (il aide ponctuellement, par exemple, au désherbage ou aux cueillettes) il contribue à garantir la pérennité de la ferme et de son modèle d'agriculture paysanne.

   A terme, nous pourrions procurer des paniers à une dizaine de familles dans le cadre d'une AMAP.

4. **Quatrième niveau**, un engagement à plus long terme, en qualité de coopérateur : en tant que co-producteur dans une proportion d'investissement, en capital, en risques et en temps, qui resterait à déterminer collectivement.
   Avec des outils mutualisés et sur des surfaces dédiées à des productions, partagées, le coopérateur participe activement à certaines des décisions et des tâches concernant la ferme.
   Un de nos objectifs sera, la création d'un petit atelier de transformation, dont l'usage sera mutualisé et coopératif. Un tel outil de travail devrait bénéficier à de nombreuses personnes (des familles, en particulier) qui souhaiteraient mutualiser la cueillette, la transformation et, éventuellement, le stockage. Ces activités seront partagées sous les signes de l'entraide, la transmission de savoir et de la convivialité.
   Cette dernière catégorie de coopérateurs, pourrait devenir opérationnelle au terme des 5 à 10 premières années d'installation, elle doit favoriser un investissement intergénérationnel fort pour garantir la pérennité de l'activité et de la ferme (au-delà de notre propre activité agricole) dans ses dimension, économique, écologique, sociale et sa vocation locale.
   Nous garantirons l'accompagnement technique, ainsi que la pérennité des espaces et ateliers créés.

Nous nous engageons à partager équitablement!

Nous souhaitons favoriser le développement de solidarités vivantes et de coopérations entre personnes représentant une large (bio)diversité sur un territoire, quelque soient :

- leurs origines
- leurs milieux sociaux
- la génération à laquelle elles appartiennent
- les activités sociales et professionnelles qu'elles exercent.

Au terme d'un temps d'appropriation du projet et des techniques mise en œuvre sur la ferme, le coopérateur s'engagerait à parrainer une personne ou une famille. Ces dernières

pourront être "à revenus modestes", parfois en situation de "précarité" ou isolées géographiquement et socialement.

Plus généralement, il s'agira de personnes ou familles souhaitant, tout simplement s'initier au jardinage ou à la transformation des produits, dans la découverte d'une activité saine, solidaire, structurante, autonomisante et bénéfique au budget familial.

Ce parrainage peut être conçu comme une forme de solidarité concrète, active, conviviale et non-institutionnelle. C'est un engagement éco-citoyen. Il devrait stimuler le désir d'apprendre, de partager et d'en tirer de la valeur (économiquement et symboliquement).

Ce fort investissement humain doit concourir à la modification des représentation stéréotypées, des attitudes négatives (individualisme, compétition, stigmatisation, évitement, isolement, exclusion), participer à la (re)création et au renforcements de liens sociaux émancipateurs et durables.

Le coopérateur tentera de mobiliser ce qu'il y a de "meilleur", ce qui valorise, génère confiance et estime de soi, suscite le désir de partager, donner, créer et transmettre.

Au terme de deux années, les filleuls seraient invités à "gagner" en autonomie pour créer leur propre "espace d'autonomie", riche de nouveaux savoirs et d'un lien social émancipateur retissé. Les "parrains" s'engageraient à accompagner les projets de leurs "filleuls" et au-delà, à garantir la pérennité du réseau relationnel ainsi créé.

Ce type d'engagement n'a pas vocation à se substituer, aux mesures d'accompagnement des services sociaux. Il pourrait, par contre, devenir une ressource complémentaire, un relais.

Cette action citoyenne devrait favoriser, aussi, l'accueil de personnes en situation de handicap et/ou de dépendance, par le biais de conventions passées entre établissement sociaux ou médicaux-sociaux et cette proposition d'organisation coopérative.

Nous pouvons offrir, sous la forme de journées de découverte ou de stage, une opportunité de mise en forme de projets personnalisés tels qu'ils sont contractualisés dans les établissements ou services accueillant ces publics. L'enjeu, c'est celui de l'accès et de l'exercice de la citoyenneté, la création d'un lien intégrant toutes la diversité de l'humain dans sa relation aux autres.

Les supports proposés : nature/jardin, soins des animaux, cuisine créative, relation aux autres, sont autant d'opportunités pour que se révèlent les désirs, les potentiels et les projets.

L'expérience professionnelle de Christophe dans le "monde du handicap" et de l'insertion sociale, a permis d'identifier combien il manque de ces "oasis", alternatives à la vie institutionnelle, à la chronicisation et à des formes de relégations qui taisent trop souvent leur nom.

D'autre part, le statut juridique de la ferme, une SCEA ou une EARL, devrait permettre, à terme, à des personnes non agricultrices (nous préférons les nommer coopérateurs, plutôt qu'associés), d'investir capitaux, réflexion et participation directe aux activités, afin de développer, non seulement un outil de travail, mais un lieu de co-création de ressources, mutualisées, partagées et pérennes. Ce type d'investissement éco-citoyen pourrait prendre la forme, par exemple, d'épargne solidaire telle qu'elle est mise en œuvre au sein du mouvement des cigales.

Les bénéfices de la ferme pourront être alors partagés ou réinvestis dans le projet de développement porté par les coopérateurs.

A terme, c'est une réflexion sur la transmission de la ferme, la pérennité de ses activités, qui devrait être engagée avec la communauté qui nous soutien.

Nous sommes convaincus par la force que génèrent, le partage, l'entraide, la solidarité, la coopération.

Prendre soin de la terre
Prendre soin de l'humain
Partager équitablement

Nos valeurs nous positionnent dans le mouvement de l'économie sociale et solidaire.

Nous sommes prêts à nous investir dans toute initiative ou proposition nous permettant d'offrir notre participation à un projet de territoire, qui intègre les dimensions agricoles, sociales, culturelles et artisanales, durables et soutenables.

Nous contacter

02 99 18 47 03 ou 06 50 77 97 82

1000feuilles@orange.fr

S'informer et suivre nos activités sur notre blog

http://millefeuilles.eklablog.fr/

Millefeuilles

Nom (lieu-dit) : LETEURIE

Altitude : 133 m - Latitude :48.510209 Longitude : -1.252703

Commune :

Saint-Georges-de-Reintembault – 1600 hab.

La ferme se situe à 400 m du centre bourg.

Un fort dynamisme local lié à la présence de :

- 2 écoles primaires et 2 collèges
- une Maison d'Accueil Spécialisée
- une maison de retraite et un EHPAD
- une bibliothèque/médiathèque/ludothèque
- un cinéma classé *"art et essai"*
- de nombreuses associations
- des artisans et commerçants couvrant les besoins courants

Canton : Louvigné-du-Désert

Pays et petite région naturelle : Pays de Fougères

Surface agricole :

environ 1,74 ha, les parcelles sont regroupées autour des bâtiments

surface à venir en production : 8000 m^2

Terre/eau :

- des prairies bordées de haies
- un verger de pommiers
- une très bonne qualité de sol (des limons éoliens), pas de cailloux
- un puits permettant d'irriguer

Bâti :

- une maison d'habitation orientée sud
- un ancien cellier
- un hangar
- une grange à foin, avec une bergerie attenante, un ancien poulailler

Environnement :

- environnement agricole en production bovin lait conventionnel
- environnement péri-urbain, situé entre un village ancien et un petit secteur pavillonnaire en cours d'extension

Annexes

- Point sur les réalisations au 31 octobre 2017
- En projet pour l'année 2018
- Plan d'aménagement de la ferme
- Plan de situation
- Certification AB
- Liste des cultures en cours (2017/2018)

Point sur notre installation au 33 octobre 2017

Nous nous sommes rapidement rendu compte que le potentiel de "mangeurs" locaux était restreint. Ce constat nous a permis de valider notre choix : développer nos activités (nombreuses et variées !) à notre rythme, sans pression extérieure, en créant des relations de confiance.

« Des solutions à petites échelle, mise en øuvre avec patience ! »

Bien qu'éligibles aux aides à l'installation (Jeune Agriculteur), nous avons renoncé aux aides qui nous auraient imposé des critères de production et de rentabilité que nous avions remis en question lors de notre première installation en Corrèze.

Au terme de 3 saisons, de production, de transformation, d'accueil et de prestations à l'extérieur, nous dégageons un revenu, payons nos factures, épargnons pour les prochains investissement, tout cela sans aucun endettement. Notre intégrité est donc intacte, notre énergie aussi et les nouveaux aspects du projets se dessinent !

Près de 300 espèces de végétaux comestibles ou médicinaux sont produits sur la ferme. En comptant les variétés, ce sont plus de

A ce jour, en production :

- un potager de 1000 m^2 en légumes de plein champ
- 200 m^2 de tunnel en légumes
- un verger de pommiers de 2000 m^2
- des haies fruitières de 200 m (150 arbres plantés, une vingtaine d'espèces, une cinquantaine de variétés)
- un nouveau verger, en forêt comestible, de 500 m^2

N*ous avons fait certifié 3 sites de cueillettes :*

- un site appartenant à la commune (commune zéro phyto)
- des parcelles d'un éleveur laitier bio de la commune
- la ferme d'un paysan à la retraite (conduite en biodynamie depuis 30 ans)
- une vaste zone dans la baie du Mont-Saint-Michel pour des plantes spécifiques

Nous commercialisons nos produits chaque vendredi à la ferme en soirée :

- légumes (environ 70 espèces)
- plantes sauvages comestibles en salades (une quarantaine d'espèces)
- fruits (une cinquantaine d'espèces, une centaine à terme)
- jus de pomme
- pétillant de sureau
- infusions solaires de fleurs et de plantes
- sève de bouleau (durant 3 semaines en fin février/mi-mars)
- confitures et gelées (une quinzaine de sottes)
- chutneys de fruits et légumes
- confit d'échalote
- tisanes (une quinzaine)
- pesto (plantes sauvages de la ferme, plantes sauvages de la baie et ail des ours)

- prunelles lacto-fermentées
- pain (farine bio de la Ferme du Temple, variétés de blés "anciens")
- pâtisseries (recettes aux légumes et fruits de la ferme, farine Ferme du Temple)
- plants d'aromatiques et médicinale, légumes vivaces

Nos produits sont distribués auprès de familles (une quinzaine). Ils sont aussi distribué, ponctuellement, auprès de la MAS Gaifleury, du restaurant du château de Boisguy, de la commune de St-Georges (restauration scolaire, accueil péri-scolaire, médiathèque, centre de loisir).

Nos coopérations :

- Annie Bertin, collègue en maraîchage bio à Vendel, pour la commercialisation de plantes sauvages cueillies en baie du Mt-Saint-Michel (clientèle de restaurants gastronomiques)
- Louis-Pierre Chauvin, collègue éleveur laitier bio, foin récolté dans la prairie sur la ferme
- James Restoux, paysan biodynamiste à la retraite, éleveur laitier/fromager à St-Senier-de-Beuvron. Echange de savoir, "corvées" partagées (bois, pommes, betteraves fourragères, récoltes, semis...)
- nous adhérons à l'association calendula, association locale de jardiniers amateurs

Nous animons des ateliers à la ferme :

- jardinage au naturel
- découverte des plantes sauvages comestibles et médicinales
- initiation à la permaculture
- cuisine et fabrication du pain
- jeux coopératifs autour de la ferme
- accueil de particuliers, groupes ou scolaires (école de Saint-Georges, maison du canton...).

Nous accueillons des formations à la ferme :

- groupe en formation AGROBIO 35 – Découverte de la permaculture (2 journées)
- groupe en formation CRDA de la Baie – Découverte de la permaculture (1 journée)
- groupe en formation avec AGROCAMPUS – Découverte de la permaculture (1 journée)
- groupe en formation avec Accueil Paysan – Découverte de la permaculture (3 journées)
- groupe en formation avec AGROBIO 35 – Découverte de la permaculture (2 journées)
- groupe en formation avec CFA St Aubin-du-Cormier – Découverte de la permaculture (1 journée)

Nous accueillons à notre table paysanne pour des repas et goûters :

- particuliers ou groupes constitués (de nombreux hôtes étrangers)

Nous proposons des ateliers à l'extérieur de la ferme :

- découverte des plantes sauvages comestibles et médicinales (marché d'été de Louvigné-du-Désert, Maison du canton à Maure-de-Bretagne, Communauté de communes d'Antrain, Ville d'Avranches, Maison Bleue à Rennes...)
- atelier pain (semaine du goût Maison du canton et école primaire à Louvigné-du-Désert)
- atelier tisane (CCAS et la médiathèque de St-Georges)

Nous participons à des évènements locaux en présentant produits et activités :

- salon *"Art et Terroir"* au château de Boisguy à Parigné (deuxième année)

- repas des circuits courts sur le canton (quatrième année)
- marché de Noël à Mellé (deuxième année)
- fête du jardin des plantes d'Avranches (quatrième année)
- fête de de la nature et de l'automne en forêt de Villecartier (troisième année)
- marché éco-citoyen à la Maison Bleue à Rennes (troisième année)
- marché d'été à Louvigné-du-Désert (deuxième année)
- fête de la nature à St Germain-en-Cogles (première année)
- journées du patrimoine château de St Ouen-la-Rouerie (première année)
- fête des sens à Avranches (première année)

Nous avons mis en place une grainothèque à la ferme, nous coopérons avec la médiathèque de St-Georges pour en mettre une en œuvre sur la commune.

Nous accueillons des stagiaires en formations agricoles :

BTS horticulture – Quimper, BPREA maraîchage bio – Orléans et Combourg, certificat de spécialisation production et commercialisation produits bio -Angers, ingénieurs – AGROCAMPUS – Rennes, ADEMA – Combourg, Fougères, De l'idée au projet – Accueil Paysan - Cesson-Sévigné).
Nous accueillons des woofers français et étrangers.
Nous accueillons des volontaires lors de chantiers participatif.

Deux caravanes sont à disposition des personnes accueillies durant la belle saison.

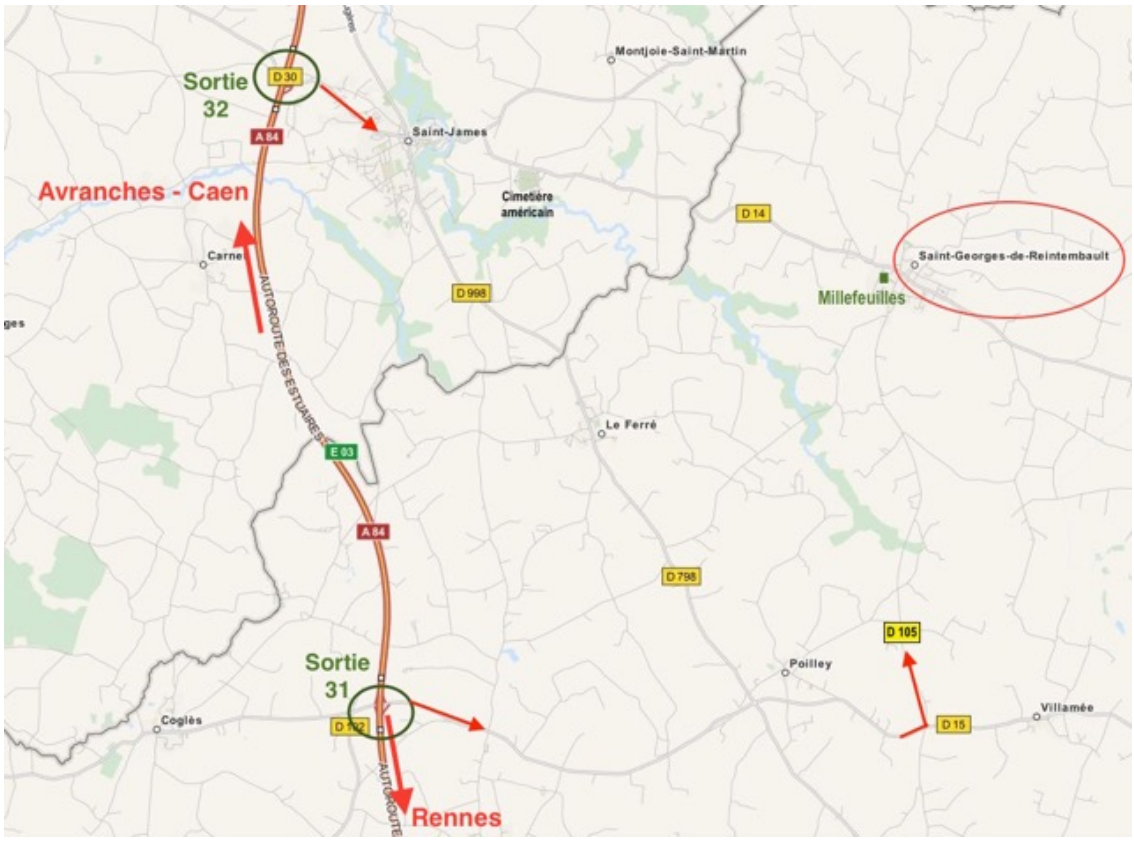
En projet pour l'année 2018

- nouvelle campagne de plantation d'arbres fruitiers, une trentaine d'arbres fruitiers (hiver 2017/printemps 2018)
- création d'un jardin de simples, devant la maison (printemps, chantier participatif)
- développement de la basse-cour

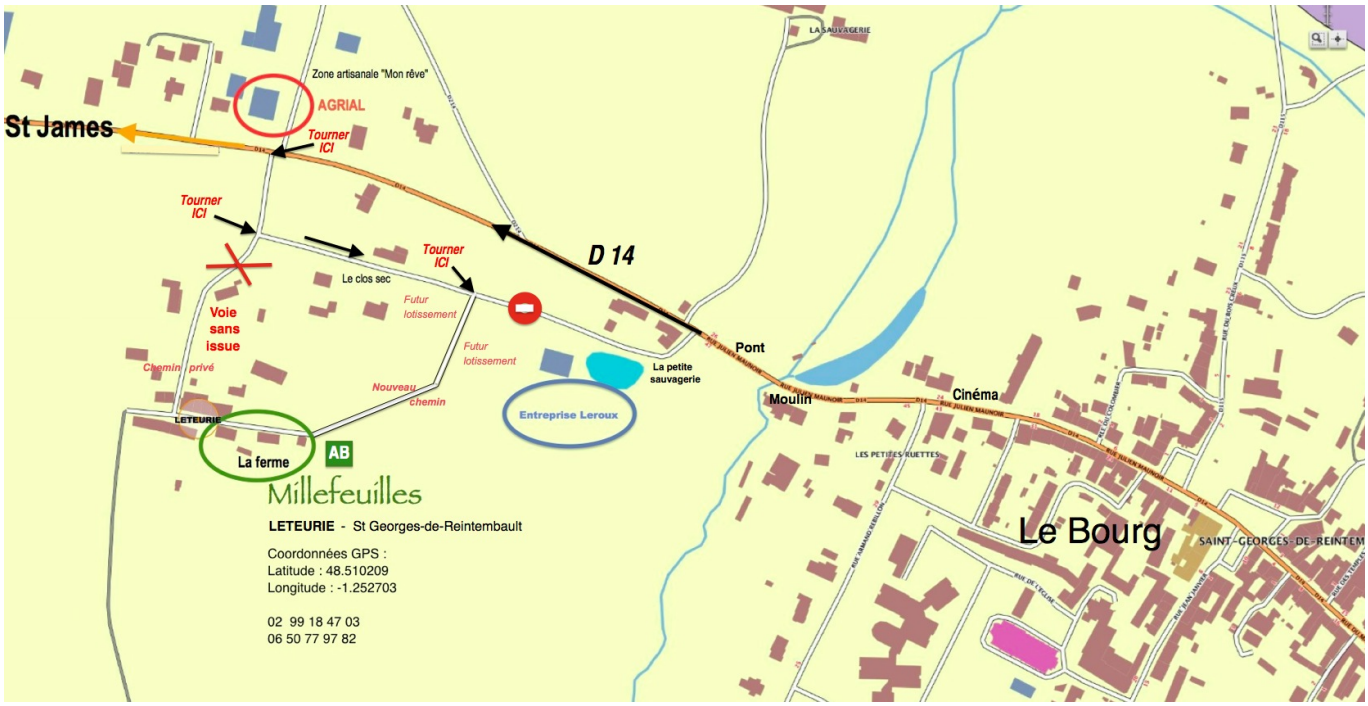
Plan d'aménagement de la ferme

L'existant et les projets

Plan de situation



Depuis Saint-Georges-de-Reintembault



Certificat ECOCERT

CERTIFICAT

Document justificatif établi conformément à l'article 29, paragraphe 1 du Règlement Européen n°834/2007 relatif à l'Agriculture Biologique

Et conformément au programme de certification en vigueur, tel qu'il est défini par la circulaire afférente de l'INAO

1. Numéro du document: **35/125870/402546**

2. Nom et adresse de l'opérateur	3. Nom, adresse et numéro de code de l'organisme de contrôle
JOHNSON LE GAL CAROL MILLEFEUILLES L'ETEURIE 35420 SAINT GEORGES DE REINTEMBAULT - FRANCE Activité principale: **PRODUCTION VEGETALE - PREPARATEUR**	**Ecocert France SAS** Lieudit Lamothe Ouest F-32600 L'Isle Jourdain **FR-BIO-01**

4. Catégories de produits/activité	5. Définis comme	Validité du ... au
Productions végétales et produits issus de végétaux		
Fraises	Biologique	09/07/2015 31/12/2016
Fruits à pépins et noyau : hautes tiges - pommes à cidre et à couteau, poires, prunes, cerises, sureau, châtaignes, noix	Biologique	09/07/2015 31/12/2016
Fruits, autres : fruits rouges	Biologique	09/07/2015 31/12/2016
Fruits, autres : kaki, asiminier, sureau, pécanier - non productifs	Biologique	09/07/2015 31/12/2016
Légumes à cosse verts	Biologique	09/07/2015 31/12/2016
Légumes à fruit	Biologique	09/07/2015 31/12/2016
Légumes feuilles/tiges	Biologique	09/07/2015 31/12/2016
Légumes racine / bulbes	Biologique	09/07/2015 31/12/2016
Légumes, autres	Biologique	09/07/2015 31/12/2016
Plantes aromatiques et médicinales : cultivées	Biologique	09/07/2015 31/12/2016
Plantes aromatiques et médicinales : sauvages	Biologique	09/07/2015 31/12/2016
Plants à repiquer : plantes aromatiques et sauvages	Biologique	09/07/2015 31/12/2016
Prairie permanente : cueillette plantes sauvages comestibles	Biologique	09/07/2015 31/12/2016
Rhubarbe	Biologique	09/07/2015 31/12/2016
Surface de biodiversité	Biologique	09/07/2015 31/12/2016
Produits bruts et transformés		
Café et thé préparés		
Infusions et tisanes	Biologique	09/07/2015 31/12/2016
Préparations à base de fruits		
Confits, Chutney, Confitures et Gelées	Biologique	09/07/2015 31/12/2016
Préparations à base de fruits et légumes		
Prunelles lacto-fermentées	Biologique	09/07/2015 31/12/2016
Salades sauvages	Biologique	09/07/2015 31/12/2016

6. Période de validité	7. Date de contrôle: **23/06/2015**
Du **voir date affichée en 5.** au **voir date affichée en 5.**	

8. Le présent document a été délivré sur la base de l'article 29, paragraphe 1, du règlement (CE) n°834/2007 et des dispositions du règlement (CE) n°889/2008, et le cas échéant du cahier des charges français homologué par arrêté du 05 janvier 2010. L'opérateur a soumis ses activités au contrôle et respecte les exigences établies aux règlements précités.

Lieu, Date: **L'Isle Jourdain, le 09/07/2015**

Le Responsable de certification, Jérôme VIEL

L'authenticité et la validité de ce document peuvent être vérifiées sur notre site internet www.ecocert.fr

AVERTISSEMENT: Sauf accord préalable exprès et écrit d'ECOCERT FRANCE, la référence à la certification ECOCERT FRANCE (ou 'ECOCERT') et l'utilisation d'un logo ECOCERT, pour les produits visés ci dessus, par toute personne ou entité autre que le bénéficiaire visé au présent certificat, est interdite

Ecocert France SAS - Capital 1.226.200 € - Lieudit Lamothe Ouest - 32600 L'Isle Jourdain
Tél. 05 62 07 34 24 - Fax : 05 62 07 11 67 - www.ecocert.fr - SIREN 433 968 187 RCS AUCH - APE 7120B
Agrément INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) n° FR-BIO-01
Accréditation COFRAC n° 5 0035 pour la Certification de Produits et Services, portée disponible sur www.cofrac.fr

CERTIFICAT

Document justificatif établi conformément à l'article 29, paragraphe 1 du Règlement Européen n°834/2007 relatif à l'Agriculture Biologique

Et conformément au programme de certification en vigueur, tel qu'il est défini par la circulaire afférente de l'INAO

1. Numéro du document: **35/125870/402546**

2. Nom et adresse de l'opérateur	3. Nom, adresse et numéro de code de l'organisme de contrôle
JOHNSON LE GAL CAROL MILLEFEUILLES L'ETEURIE 35420 SAINT GEORGES DE REINTEMBAULT - FRANCE Activité principale: **PRODUCTION VEGETALE - PREPARATEUR**	**Ecocert France SAS** Lieudit Lamothe Ouest F-32600 L'Isle Jourdain **FR-BIO-01**

4. Catégories de produits/activité	5. Définis comme	Validité du ... au
Préparations à base de légumes		
Pesto	Biologique	09/07/2015 31/12/2016
Produits non biologiques		
Biscuits sucrés		
Gâteaux salés secs		
Pains		
Produits laitiers, autres		

Fin du document - 2 page(s)

6. Période de validité	7. Date de contrôle: **23/06/2015**
Du **voir date affichée en 5.** au **voir date affichée en 5.**	

8. Le présent document a été délivré sur la base de l'article 29, paragraphe 1, du règlement (CE) n°834/2007 et des dispositions du règlement (CE) n°889/2008, et le cas échéant du cahier des charges français homologué par arrêté du 05 janvier 2010. L'opérateur a soumis ses activités au contrôle et respecte les exigences établies aux règlements précités.

Lieu, Date: **L'Isle Jourdain, le 09/07/2015**

Le Responsable de certification, Jérôme VIEL

L'authenticité et la validité de ce document peuvent être vérifiées sur notre site internet www.ecocert.fr

AVERTISSEMENT: Sauf accord préalable exprès et écrit d'ECOCERT FRANCE, la référence à la certification ECOCERT FRANCE (ou 'ECOCERT') et l'utilisation d'un logo ECOCERT, pour les produits visés ci dessus, par toute personne ou entité autre que le bénéficiaire visé au présent certificat, est interdite

Ecocert France SAS - Capital 1.226.200 € - Lieudit Lamothe Ouest - 32600 L'Isle Jourdain
Tél. 05 62 07 34 24 - Fax : 05 62 07 11 67 - www.ecocert.fr - SIREN 433 968 187 RCS AUCH - APE 7120B
Agrément INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) n° FR-BIO-01
Accréditation COFRAC n° 5 0035 pour la Certification de Produits et Services, portée disponible sur www.cofrac.fr

Liste des productions en cours – 2017/2018

Légumes *var. = variétés*

pommes de terre (6 var.)	fèves	poireaux (2 var.)	Tomates (6 var.)
carotte (4 var.)	haricot de Soissons-	mâche (2 var.)	arroche (2 var.)
navet	petits pois (3 var.)	cresson (3 var.)	épinard
radis blanc “daïkon”	lupin blanc	salades (4 var.)	glycine tubéreuse
radis noir	haricot vert (2 var.)	roquette	yacon
radis rose (3 variétés)	chou rave	fenouil de Florence	sarrasin vivace
salsifis	chou rouge	céleri rave	chénopode bon henry
panais	chou de Milan	céleri feuille	bardane japonaise
capucine tubéreuse	chou cabus	tomates	crosne
oca	chou Daubenton	courgettes (2 var.)	poireau vivace
maca	rave (2 var.)	pâtissons	oignon vivace
persil tubéreux	oignon (2 var.)	courges (4 var.)	glycine tubéreuse
blette (2 var.)	échalote (2 var.)	concombre (2 var.)	cerfeuil tubéreux
	topinambour	blette	maceron

Fruits

Physalis (3 var.)	Asimine (2 var.)	baie de mai (4 var.)	rhubarbe
pomme (12 var.)	kaki (2 var.)	melon poire	raisin (10 var.)
prune (4var.)	nèfle (2 var.)	groseille (2 var.)	canneberge
cerise (5 var.)	coing (2 var.)	caseille	fuchsia regia
poire (4var.)	cornouille (3 var.)	framboise (5 var.)	fraise (5 var.)
pêche (3var.)	amélanche (2 var.)	mûroise	morelle de Balbis
abricot (2 var.)	mûre/ronce (3 var.)	cassis (3 var.)	schisandra
figue (3 var.)	mûre/murier (2 var.)	myrtille (5 var.)	noisette (3 var.)
melon (2 var.)	argouse (4 var.)	sureau (3 var.)	noix
kiwi (2 var.)	prunelle	kiwaï (3 var.)	châtaigne (2 var.)
gaultherie schallon	goyavier du chili	arbouse	pécan (2 var.)

Plantes aromatiques et médicinales

persil	sarriette	basilics (3 var.)	coriandre
cerfeuil	origan (2 var.)	schizo	pimprenelle
aneth	marjolaine (2 var.)	mélisse	sauge (3 var.)
fenouil (2 var.)	livèche	menthes (4 var.)	reine-des-prés
pimprenelle	céleri vivace	bourrache (2 var.)	ronce
thym (3 var.)	passerage	capucine (3 var.)	frêne
romarin (2 var.)	renouée odorante	rue	bouleau
mauve (2 var.)	lavande (2 var.)	curcuma	châtaigner
ciboulette (3 var.)	verveine citronnelle	galanga	tilleul
benoîte commune	monarde	gingembre (2 var.)	sureau (3 var.)

Plantes sauvages comestibles

plantain lancéolé	alliaire	mouron blanc	pulmonaire
plantain corne de cerf	chénopode blanc	matricaire	nombril de Vénus
pissenlit	ail des ours	mauve	égopode
bourse à pasteur	ail à 3 angles	mâche	bardane
primevère	lierre terrestre	conopode	berce spondyle
violette	marguerite	consoude	achillée millefeuilles
épiaire	sedum reprise	ortie	oseille
houblon	matricaire	stellaire holostée	ciboulette

Fleurs :

violette – soucis - bourrache – capucine – romarin – fenouil – mauve – pissenlit...