



GAEC radis & Co, MONTFLOURS (53)

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

Les 5 associés se sont installés en janvier 2011, sur une ferme de 42ha (17ha prairies permanentes, 2ha de bois, 2ha de cour, bâtiments et chemins). Leur souhait était de produire une alimentation de base (des céréales transformées en farines, pains, galettes de sarrasin, une quarantaine de légumes différents, des produits laitiers frais et affinés, et de la viande de bœufs, veaux et porcs). Depuis l'installation, d'autres personnes ont rejoint le GAEC et ils sont désormais 10 à travailler sur la ferme, pour l'équivalent de 7 temps plein.

Les associés ont fait le choix de la Bretonne Pie Noir pour plusieurs raisons :

- Un coup de cœur en premier lieu, suite à une rencontre au sein d'une autre ferme collective dans l'Orne.
- Sa rusticité, un véritable atout pour un système le plus autonome possible (alimentation, médication...)
- Une participation au maintien de la biodiversité domestique
- Pouvoir garder les mâles et les élever en bœufs, plutôt que de les vendre à des engraisseurs. La bretonne et ses caractères mixtes convient à un engraissement à l'herbe, ce qui permet de bien valoriser les prairies permanentes (très en pente ou très humides).



LE TROUPEAU est nourri uniquement l'herbe de mai à octobre. De novembre à avril, elles ont également du foin et depuis cet hiver, elles sont complémentées avec de la luzerne et du maïs épi en bouchons déshydratés. Elles dorment en stabulation durant cette période. Tout le lait est transformé dans une fromagerie installée dans un vieux bâtiment, accolé à la salle de traite, où les vaches sont traitées une fois par jour.

LA COMMERCIALISATION des produits laitiers se fait principalement en direct (AMAPs et associations de consommateurs). Quelques magasins locaux sont aussi livrés, près de la ferme. Toute la viande est vendue en directe en caissettes.

L'INSTALLATION : aucun des associés n'a de formation initiale en agriculture, ils ont suivi un BPREA juste avant de s'installer. En complément, ils ont décidé de participer à des formations, échanger avec le réseau paysan mayennais, effectué un suivi technique avec le CIVAM AD... La ferme a été trouvée via le répertoire départ installation qu'animait l'ADASEA et c'est la foncière Terre de Liens qui leur a permis d'acheter. L'installation a bénéficié d'aides : la DJA et l'aide à l'installation en bio de la région Pays de la Loire. Le choix de l'installation aidée s'est fait en 2008, soit trois ans avant l'installation, car l'accès au foncier et au financement semblait impossible à réaliser hors de ce cadre. Beaucoup de travaux ont ensuite été réalisés, comme la mise en place de la fromagerie, l'installation des tunnels et du système d'irrigation, la restauration du fournil, la création d'une meunerie... L'investissement total a été de 200 000 € dont environ 50 000 € liés à l'élevage et la fromagerie, repartis de la sorte : matériel de fenaison 12 000 euros, fromagerie 20 000 €, cheptel 12 000€, matériel fromagerie 5000€).

Extrait du témoignage de Marc, qui s'occupe plus particulièrement du cheptel de Bretonnes Pie-Noir.