Le GAEC la ferme du Raguet
cherche deux nouveaux associés

Quelques mots d'histoire...

La ferme a été achetée par Sabine et Patrick FLORENT en 1979. Pendant 30 ans, ils travaillent à 2 avec des salariés et un troupeau de 80 chèvres afin d'ancrer cette ferme dans son territoire. Cela se concrétise notamment à travers la création d'une grande grande foire au fromage qui réunit chaque année de nombreux producteurs de la région dans le village de Saint-Arailles.
En 2010, après avoir vécu d'autres vies, Romain FLORENT, leur fils, revient au Raguet pour s'installer avec ses parents et pérenniser la ferme. Dans les mois qui suivent, Sabine et Patrick prennent leur retraite, Agnès PREVEL arrive sur la ferme, et pendant plus de 10 ans, Agnès et Romain vont travailler avec leurs 90 chèvres et des salariés pour continuer de développer la ferme, notamment en passant la ferme en agriculture biologique. En 2019, Rodolphe LOPEZ rejoint la structure comme associé, et Roxeanne PINEL arrivée comme salariée en 2018 décide de prendre elle aussi une casquette d'associée en 2020.

Pendant 5 ans, la ferme continue de se développer, des porcs noirs viennent valoriser le petit lait depuis 2014 et, plus récemment, des vaches Galloway sont embauchées pour valoriser le foin et l'herbe que les princesses chèvres ne veulent pas manger. Toute dernière recrue, Stephen arrive sur la ferme en juin 2025 pour un tuilage dans l'optique de remplacer Roxeanne partie depuis janvier 2026.

Le Raguet d'aujourd'hui...

La ferme

Située sur la commune de Riguepeu, dans les coteaux du Gers, la ferme est posée sur un petit plateau entouré de vallons. Le paysage, verdoyant aux intersaisons, est sous la pluie en hiver et assez sec en été. La ferme est entourée par plusieurs forêts.

Les ateliers de productions (en agriculture biologique)

- L'atelier principal est constitué d'un troupeau de **90 chèvres de race alpine** qui produisent environ **50 000 litres de lait par an**, intégralement **transformé à la ferme**, en fromages lactiques, pâte molle et tome.
- Un atelier de **porc noir plein air** donne environ **24 porcs par an**, transformés en viande fraîche et charcuterie par nos soins dans une salle de découpe en CUMA.
- Un petit troupeau de **vaches Galloway** nourries à l'herbe pâture également nos prairies et nous donne chaque année un à deux bœufs de 4-5 ans.

Vente directe à la ferme, sur deux marchés hebdo. Vente semi directe via des crémiers, biocoops etc.

Les gens

La ferme compte actuellement 3 associés, Agnès, Romain et Rodolphe. Stephen est en plein CEFI et devrait rejoindre le club dès janvier 2027, après 18 mois d'essai. La ferme est conçue pour fonctionner avec **4 associés**.

Les terres

La ferme dispose de **35 ha de SAU + 10 ha de bois**.
Dans le contexte climatique actuel, et depuis quelques années déjà, nous avons entrepris différents projets destinés à introduire plus d'arbres dans le paysage à travers des parcelles menées en agroforesterie et l'implantation de haies (les plus vieilles ont 30 ans) qui permettront, à terme, de garder une relative fraîcheur et de l'herbe plus longtemps dans l'année. Nous avons également ouvert et entretenu plusieurs mares sur le site, afin de soutenir une biodiversité riche et de faciliter l'abreuvement des bêtes au pâturage. Ces démarches, aussi modestes soient-elles, traduisent également notre volonté d'avoir un impact positif sur le milieu qui nous nourrit.
Les tracteurs sont en propriété. La chaîne de fenaison et de préparation du sol est en co-propriété avec un voisin. Le reste est en CUMA.

Les points forts de l'exploitation

L'outil de travail est fonctionnel, adapté et permet une rémunération du travail stable.
Le foncier regroupé autour du corps de ferme et l'accès facile aux pâtures (toutes clôturées) sont appréciables dans le travail quotidien avec les troupeaux de ruminants. Les terres sont conduites de manière à atteindre l'autonomie fourragère.
La ferme est ancrée dans son territoire et bénéficie d'un réseau de commercialisation solidement établi ainsi que d'une clientèle fidèle et sensibilisée aux réalités de notre agriculture. Tout cela, ainsi que la qualité de nos produits, nous permet d'avoir une bonne valorisation du lait, et de fait, une bonne santé économique.
Enfin, l'organisation et la répartition du travail permettent d'avoir des pauses dans la journée et d'offrir à chacun des temps de repos réguliers (week-ends et vacances)

L'organisation et la répartition du travail, parlons-en.

Aujourd'hui, le travail est réparti comme suit, mais rien n'est figé et tout peut bouger selon les envies et les affinités de chaque personne avec telle ou telle activité.
Agnès, la mère fromagère, chapeaute la transformation fromagère et assure la constance et la continuité de cet atelier de transformation. Elle est également le lien entre la ferme et nos différents revendeurs, et c'est elle qui tient les cordons de la bourse.
Rodolphe, l'homme du dehors, passe beaucoup de temps à travailler aux bêtes et aux champs, à préparer ou réparer les clôtures. Il parle plus facilement avec les chèvres et les brins d'herbe qu'avec ses camarades, mais c'est un puits de science.
Romain, le couteau suisse gersois, est en charge de la compta, de beaucoup d'aspects administratifs de la ferme, et endosse ce costume de factotum (sans la connotation péjorative) parce que c'est lui qui va mettre en place, fabriquer, organiser, corriger ou réparer ce qui doit l'être afin que chacun puisse ensuite faire son travail dans les meilleures conditions.
Stephen, claquettes/chaussettes, est actuellement second de fromagerie où il acquiert aisance et connaissances. Il est également responsable de l'atelier porc (transformation et commercialisation), de la rédaction de petites fiches de poste bien utiles.
Bonus : Afin de garantir week-ends et vacances à chacun, tout le monde sait à peu près tout faire, notamment aux bêtes et en fromagerie, pour aider ou remplacer au besoin. Ainsi, chaque personne peut assurer un week-end d'astreinte et un marché du samedi par mois, et bénéficier de temps libre.

Le Raguet de demain...

Dans les prochains mois, Romain, associé historique, devrait conclure son passage sur la ferme à travers un tuilage afin de transmettre ses connaissances et les différentes casquettes qu'il porte actuellement sur la structure. Et en décembre 2027, c'est Rodolphe, présent sur la ferme depuis près de 10 ans, qui quittera lui aussi ses fonctions pour se consacrer à sa jeune carrière politique.
Ces départs annoncent un vent de changement sur la ferme du Raguet.

Pour compléter l'équipe, nous cherchons donc 2 nouvelles personnes qui auraient :
- une réelle attirance et de la motivation pour travailler dans l'agriculture paysanne et diversifiée, et pour l'agriculture biologique.
- un intérêt pour l'élevage et la relation aux bêtes.
- un intérêt pour la transformation fromagère.
- une expérience en conduite d'engins agricoles serait un plus.
- le goût pour le travail en équipe.
- une certaine polyvalence (tâches diversifiées).

Une période d'essai est souhaitée de 6 mois à 1 an (CEFI, salariat...) pour que le candidat connaisse bien la ferme, les multiples tâches et ses futurs associés.
Un tuilage/transition est possible en 2027 jusqu'au départ de l'associé sortant fin 2027.

Contact

Par mail fermeduraguet@gmail.com ou par téléphone au 05.62.63.21.79.