Présentation de la ferme

Historique

La ferme de La Coume a vu le jour en 2003, sous l'impulsion de Benoît et Veronika THIRY. Depuis, plusieurs personnes ont pris part au projet (stagiaires, associé-e-s). Aujourd'hui la ferme est installée en GAEC, composé de 5 associé-e-s. Le projet est centré autour du lien humain et du "comment faire collectif", et sur une activité agricole menée en biodynamie.

Production

C'est une ferme de 30ha en polyculture-élevage avec du maraîchage, des petits fruits, des vaches allaitantes, des brebis laitières et des cochons. La surface cultivée en maraîchage est d'environ 1,5 ha, dont 1300 m² de tunnels. Nous y produisons une grande variété de légumes toute l'année. La production est vendue en grande partie sur le marché du samedi de Bagnères-de-Bigorre (20 min en voiture) ainsi que dans une AMAP le mardi à Bagnères.

Équipe

Nous sommes donc 5 associé-e-s, chacun-e- étant responsable d'un secteur d'activité :
– Floriane (33 ans) installée en 2023 : la pépinière, les trois serres et une partie de la fromagerie.
– David (38 ans), installé en 2023 : les brebis et l'autre partie de la fromagerie.
– Benjamin (36 ans), installé en 2019 : les serres et le jardin très diversifié.
– Samuel (35 ans) installé en 2021 : les vaches et les cochons.
– Ivan (38 ans) installé en 2023 : en charge de plusieurs jardins de légumes de conservation
– Il y a également six jeunes enfants qui rythment l'ambiance du lieu.

Environnement de la ferme

La ferme est située dans le piémont pyrénéen entre 600 et 800m d'altitude. Le temps est globalement humide et le climat tempéré-montagnard. Le paysage est magnifique mais l'agriculture de montagne implique quelques efforts. Les jardins sont dispersés dans le paysage, la majorité des parcelles ne sont pas « mécanisables » et il faut aimer marcher dans la pente et dans la boue.

L'élevage

Actuellement, nous possédons 7 vaches "Brunes des Alpes" et leur suite (4 génisses, 1 taureau et plusieurs veaux). À l'origine, ces vaches nous ont permis de produire du lait mais, depuis 2023, nous avons fait le choix d'arrêter la production laitière pour valoriser la viande de veau, issue du troupeau. Nous valorisons la viande de veau en colis, steak haché et nous effectuons 2 à 3 grosses transformations charcutières par an.

Le troupeau de brebis "Manech tête rousse", quant à lui, est composé d'une soixantaine de brebis laitières et de leur suite (12 agnelles, 5 béliers et quelques agneaux). Il nous permet de produire du lait, directement transformé à la ferme, dans une gamme de produits très diversifiée (tomme, pâte molle, lactique, yaourt…).

Nous accueillons chaque année 6 cochons noirs pour un engraissement sur 12 mois. Ils sont élevés dans un parc à l'extérieur durant la bonne saison, et en bâtiment quand le froid et l'humidité s'installent plus profondément. Ils sont peu nombreux mais essentiels dans la valorisation de la viande bovine, nous permettant de produire une gamme variée de charcuterie mixte (pâté, rillettes, saucisson…).

Le maraîchage

Sur 1,5 ha nous produisons une gamme très diversifié de légumes pour nourrir les habitants toute l'année. Tout est commercialisé en vente directe (un marché le samedi matin plus une AMAP le mardi soir). Nous faisons notre propre terreau, l'essentiel de nos plants (excepté les pommes de

terre, l'ail et l'échalotte) et quelques semences (courge, haricot, …). Nous limitons au maximum l'utilisation de plastique (pas de bâches notamment) et n'utilisons pas de semences hybrides.

Fonctionnement du collectif :

La place que prend le collectif est importante. Nous sommes un GAEC de 5 associé·e·s et tous nos secteurs sont mutualisés. Le GAEC est propriétaire de l'outil de travail mais la grande majorité des terres cultivées appartient à la fondation « Terre de liens ».

Pour pouvoir fonctionner tous-tes ensemble, 2 à 3 réunions par semaine jalonnent notre quotidien pour gérer le fonctionnement de l'entreprise. En fin d'année, nous exposons notre bilan annuel et en janvier nos perspectives de l'année à venir à tous les associé·e·s. Nous effectuons durant l'hiver une formation en interne, de deux à trois jours pour travailler en profondeur sur notre collectif.
Nous pourrons vous envoyer sur demande notre charte ainsi que notre règlement intérieur.

Recherche d'associé.es :

Aujourd'hui nous sommes à la recherche d'un.e nouvel.le associé.e. Ivan souhaite quitter ses fonctions. Il est actuellement responsable de la partie légumes de conservation (légume d'hiver) du maraîchage sur environ 1,2ha dont 400m2 sous serre. Nous recherchons donc un.e maraîcher.e.

Benjamin travaille aujourd'hui au maraîchage sur une partie plus diversifié sur 3500m2 dont 400m2 sous serre et Floriane a également en gestion 3 serres (400m2) ainsi que toute l'activité de pépinière qui est importante sur la ferme. Des réaménagements de secteur pourrait être envisagés selon le profil et les envies du prochain associé.e.

Secteur concerné :

Légumes cultivés :

Le secteur cultive environ chaque année 40 ares de pomme de terre, 20 ares de courges, 10 ares de poireaux, 10 ares de carottes, 10 ares de choux, 5 ares de radis d'hiver, 5 ares de navets, 5 ares de betteraves, 5 ares d'oignons, 2 ares de panais, 2 ares de céleri rave + des petites séries de choux raves, choux chinois, fenouil ; quelques cultures sous serre variables selon les années (tomates, haricots, …) ; et d'autres cultures plus exotiques (pastèques, kiwano, patates douces, …) selon les envies du maraîcher.e. Des possibilités d'augmenter des productions hivernales pourraient être envisageables facilement.

Particularité du secteur :

Les surfaces de maraîchage sont réparties sur 6 jardins différents dont deux jardins à 12km du corps de ferme. Cela implique une logistique complexe mais permet des rotations de culture intéressantes pour limiter les prédations et maladies (les rotations sont actuellement établies sur 4-5 ans).

Économique :

Le secteur génère entre 25 000 et 30 000€ de chiffre d'affaire annuel et permet également un fort soutien aux activités du commun entre décembre et mars.

Matériels disponibles :

Deux tracteurs sont disponibles sur la ferme pour les travaux de sol du printemps et de l'automne. Nous avons deux herses, une planteuse à pomme de terre (partagée avec deux autres maraîchers), un épandeur pour le compost (disponible sur la ferme grâce à la présence de l'élevage), une buteuse à réparer, deux broyeurs (dont un à réparer), différentes bennes et bennettes pour le transport. Un prototype de porte outil électrique est en construction et pourrait permettre quelques entretiens de culture mais nécessite des compétences en bricolage pour être finalisé.

Un motoculteur avec une fraise et un rouleau plombeur permet de finaliser les lits de semences. On peut également lui associer un soc de charrue pour faire un labour.

Une monoroue avec une fraise et un buttoir permet de butter quelques cultures moyennant une bonne dépense d'énergie.

Des débroussailleuses et tronçonneuses sont disponibles sur la ferme afin d'entretenir les abords des jardins et les différentes haies. Un broyeur pour faire du BRF est également disponible (partagé au sein d'une association entre plusieurs paysans).

Enfin tout un tas d'outil manuel viennent compléter la gamme disponible : un désherbeur thermique (80cm), un semoir, des binettes à roue, un traceur, des binettes à main variées, un buttoir, des brouettes maraîchères, …

Seul la moitié des jardins sont irrigables aujourd'hui et des travaux pour mettre l'irrigation en place sont à prévoir sur les autres jardins.

Deux chambres froides pour conserver les légumes, ainsi qu'un local pour les courges et d'un espace pour stocker les oignons et pomme de terre.

Autres activités sur la ferme :

Le maraîcher actuel est responsable de la maintenance de ses outils et du camion de la ferme, il participe également : à l'activité de bricolage et construction sur la ferme ; soutien au récolte du jardin plateau, lavage des légumes ; à la commercialisation (la moitié des marchés de l'année, le samedi à Bagnères de bigorre) ; à la transformation des animaux (deux journées dans l'année) ; au travaux forestier (abattage, débardage, débit et fente du bois de chauffage) ; au soutien à l'élevage (une garde par mois le week-end et des remplacements ponctuels) ; la cuisine sur la ferme un midi par semaine.

Charge de travail:

Le secteur est très saisonné avec un pic de travail très important entre avril et novembre et une saison plus calme entre décembre et mars. Un salarié vient actuellement compléter l'équipe entre mi mai et fin juillet. Et des stagiaires et woofeurs sont accueillis tout au long de l'année.

Habitat :

Des granges ont été rénovées sur le domaine. Ce sont des logements rustiques mais confortables. Il y a actuellement deux « granges » qui pourraient permettre d'accueillir de futurs-res- paysans·nes. D'autres solutions de logement sont possibles. Actuellement, sur les 5 associé.e.s, un loge dans une des granges du domaine, trois ont acheté leur maison en privé et un a monté une yourte sur les terres de la ferme.

Processus d'intégration :

Vous pouvez nous contacter tout d'abord par mail en vous présentant succinctement. Nous conviendrons ensuite d'un échange téléphonique. S'ensuivra une visite de « courtoisie » d'une journée ou plus pour savoir si cela peut fonctionner. Nous pourrons par la suite envisager une rencontre plus approfondie, dans le travail sur quelques semaines, le statut restant à définir selon les profils (stage, TESA, wwoof…). Nous aimerions ensuite démarrer un CEFI et entamer ainsi un processus de transmission de plusieurs mois. Nous souhaitons activer rapidement les démarches d'intégration/transmission même si, réalistement, nous envisageons une installation effective d'un.e nouvel.le associé.e pour fin 2027.

Contact :

Le cédant : Ivan Pascaud – Adresse mail : gaecdulheris@riseup.net