

Joëlle et Bernard Ferlay, à Grézieu le Marché

La vente directe avant tout



Bernard et Joëlle Ferlay préparent leur livraison de paniers



Tout commence par une transmission d'exploitation. Lorsque Pierre et Marie-Louise Martin, producteurs de lait sur 24 ha de terrain, partent à la retraite, ils scindent leur exploitation en deux : 16ha et les quotas laitiers permettent d'installer un jeune qui rejoint un GAEC. Les 8 ha restants, ainsi que les bâtiments d'exploitation et la maison d'habitation vont à l'installation de Bernard Ferlay, et plus tard de sa femme Joëlle.

Lorsque Bernard s'installe, en 2003, tout le destine à l'élevage. Ses parents étaient producteurs de lait à Saint-Denis sur Coise, à quelques kilomètres de là. Il a en poche un BTS en production animale et a auparavant travaillé 6 ans au contrôle laitier, puis comme ouvrier agricole dans diverses structures. Pourtant, il s'installe en maraîchage, production qui nécessite moins d'investissement financier, mais aussi moins de surface disponible. Plus que le choix de la production, c'était le choix de la vente directe qui importait.

Quant à Joëlle, titulaire elle aussi d'un BTS agricole, elle devient conjointe collaboratrice en 2008 après avoir travaillé 9 ans comme

animatrice/formatrice en comptabilité agricole à l'AFOCG, à St Martin en Haut.

Une rotation des cultures et des échanges locaux bien rodés

Les Ferlay ne font pas que du maraîchage. Avec leurs légumes de pleins champs, ils font une rotation avec de la prairie temporaire et des céréales. Une partie de ces dernières est utilisée pour alimenter leurs 80 poules pondeuses. Adeptes des échanges locaux, il vendent le reste de leurs céréales à un voisin, échangent la paille et la récolte d'herbe avec un autre voisin contre du fumier qu'ils épandent sur les légumes et céréales. Ils échangent aussi des services et du matériel grâce à la banque de travail du village, liée à la CUMA.

Pour lisser la production annuelle et vendre toute l'année, Bernard et Joëlle transforment une partie de leurs légumes d'été, au sein de l'atelier collectif de transformation Désifruit, à Duerne. Cela permet notamment de compléter les paniers d'hiver avec de la ratatouille, des soupes de courgettes ou des conserves de cardon. La vente directe est efficace : un

marché hebdomadaire, une livraison à Alterconso une semaine sur deux à Saint-Martin en Haut et 20 demi-journée de distribution des paniers dans l'agglomération lyonnaise.

Après 2 ou 3 années la tête dans le guidon, le couple de paysan a maintenant atteint un rythme de croisière, avec un équilibre correct entre revenu et temps de travail : 2 semaines de vacances par an, un peu de temps libre pour s'occuper de leurs 3 filles, s'investir localement, à l'école et à la Mairie. Le gîte rural, aménagé à côté de la ferme, leur donne d'autres occasions d'ouverture sur l'extérieur.

La transformation d'une partie des légumes permet de lisser la production et la vente sur l'année

Parmi les quelques projets à venir, la construction d'un nouveau poulailler, et une possible conversion en bio. Pour Bernard et Joëlle, « il ne nous manque pas grand chose pour être bio à part l'achat de plants et semences certifiés bio. Cela nous apportera un signe officiel de qualité. Mais la bio n'est pas l'aboutissement vers une forme d'agriculture idéale, car même une fois en bio, on peut encore évoluer ». « Sans être labellisés, l'autonomie, le travail avec la nature pour produire des légumes de saison, l'insertion dans le milieu local, la taille humaine de la ferme sont de belles valeurs de l'agriculture paysanne que nous nous plaçons à cultiver »

Samuel Richard

Données technico-économiques

Main d'oeuvre :

- 2,8 UTH
- Exploitation individuelle + une conjointe collaboratrice.
- 1 salarié en groupement d'employeur (2 jours par semaine) + 1 travailleur saisonnier de juin à octobre environ 1 jour par semaine.

SAU : 7,5 ha

- 1900 m² de tunnels froids.
- 1,5 ha de prairies naturelles
- Rotation céréales / prairies / légumes
- 1,2 ha de légumes de plein champs, avec une récolte / an.
- 3 ha de céréales (blé, orge, triticale)
- 1,2 ha de prairies temporaires

La production

- Légumes frais : gamme complète : 90% du chiffre d'affaire
- Légumes transformés : 5%
- Petits fruits : moins de 1%
- Oeufs (80 poules pondeuses) : 3%
- Céréales : 2%

La commercialisation : vente directe 100%

- marché de Craponne samedi matin : 60%
- Alterconso (paniers 1 semaine sur 2) : 40%

Bâtiments et matériel

- En propriété : un tracteur, une benne portée, un cultivateur, un vibroculteur, une motobineuse, une laveuse à légumes, une planteuse à pomme de terre et poireaux, du matériels d'irrigation et des tunnels maraîchers
- En copropriété : un cultivateur
- En CUMA : un tracteur, un épandeur à fumier, une charrue, un semoir à céréales, un cultipacker, une benne basculante, une herse étrille

Données économiques :

- Imposition : au forfait
- Chiffre d'affaire : 70000€
- EBE / CA : 60% (bonne efficacité économique)
- Aides : primes céréales : 700€

Mais qu'est ce que c'est ?

Alterconso : Société Coopérative d'intérêt Collectif (SCIC) rassemblant environ 35 producteurs, 8 salariés et 750 consommateurs de l'agglomération lyonnaise
www.alter-conso.org

AFOCG : Association de Formation (collective) à la Comptabilité et Gestion, pour les agriculteurs, basée à St Martin en Haut. Tél. : 04.78.48.57.55