

Message envoyé aux adhérents de l'AMAP'Monde gacilienne.

Compte rendu de la visite de l'AMAP'Monde gacilienne chez René et Gaëlle SONNEY sur leur ferme à Ker Oga à Saint Martin sur Oust le samedi 31 janvier 2009 (sur la route entre St Martin et Ruffiac, après l'étang du Vaulaurent).

Effectifs : 17 adultes et 4 enfants accueillis chaleureusement par René et Gaëlle, les chiens joueurs, les cloches, les veaux, les cochons et les poules.

La petite histoire : reprise de la ferme des parents de Gaëlle à Ker Oga en janvier 2009. René et Gaëlle sont éleveurs, bergers depuis plusieurs années, activité qu'ils ont exercé précédemment dans le Jura entre autres. Ils sont engagés dans l'élevage et l'agriculture bio. Leur exploitation est en conversion (certification Ecocert entamée). Les pâturages étaient déjà bio avec les parents de Gaëlle.

Ce qu'ils produisent et vont produire : viande (veau, boeuf, cochon) et produits laitiers (lait, beurre, fromage type comté et tomme dont ils ont le savoir faire, rapport au Jura)

- Dans l'immédiat, il est déjà possible d'aller chercher du lait (prévenir la veille). Une dizaine de personnes se sont inscrites pour se répartir un veau qui sera abattu prochainement.

- Vaches / veaux / boeufs : 2 races sont élevées, l'une reste dehors tout le temps et est élevée pour la viande, l'autre nourrit des veaux et donne du lait qui servira à faire les produits laitiers. Les veaux sont élevés sous la mère, les vaches sont nourries à l'herbe qu'elles broutent.

- Cochons : les petits cochons bien dodus sont élevés avec le petit lait (ce qui reste du lait lorsqu'on fabrique du beurre ou du fromage).

- Pour la viande, la distribution régulière avec un contrat n'est pas adaptée car l'abattage dépend de la croissance de l'animal et de la charge de travail des exploitant. Une inscription ponctuelle à la demande semble la mieux adaptée : lorsqu'un animal est "prêt", on propose une liste d'inscription et 8 personnes (pour 1 cochon de 80 kg) ou 10 personnes (pour 1 veau de 100 kg) ou 20 personnes (pour 1 boeuf ou 1 vache de 200 kg) inscrites permettent l'abattage, puis la distribution de la viande (avec le pain, les légumes si c'est le mercredi, à la ferme si c'est le jeudi ou le vendredi). Les colis de viande font 10 kg. Veau = 12 euros/kg ; Boeuf = 10,50 euros/kg ; Cochon = 7 euros/kg. La question du conditionnement (vrac, sous vide) est à l'étude. Il est fait appel à un prestataire pour l'abattage et le découpage, un CUMA (Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole) pour la transformation de la viande sera opérationnel d'ici 2 ans.

- Produits laitiers : un bâtiment fromagerie est en projet à court terme. Du lait, du beurre, du fromage blanc, du lait ribot seraient disponibles pour l'AMAP à partir de septembre 2009. Pour les fromages (type comté et tomme) qui seront aussi fabriqués à partir de septembre, les quelques mois d'affinage en cave nous mèneront fin décembre avant de pouvoir les goûter. Pour la distribution des produits laitiers, un contrat d'engagement conviendrait bien. L'idée de la fontaine à lait à laquelle on se sert avec ses bouteilles, est une piste intéressante (gain de temps, économie d'emballages).

L'ambiance : accueil très convivial, les échanges se sont conclus par des gâteaux arrosés de cidre et de jus de pommes.

René et Gaëlle dégagent la simplicité et la passion pour leur métier. L'AMAP peut leur offrir un débouché et nous pouvons compter sur des produits vrais.

Ils sont très favorables à de l'aide ponctuelle que les amapiens pourraient leur apporter : ramassage de cailloux, réfection de clôtures, peinture, désherbage lourd (à la pioche) pour enlever des plantes appelées rumex. Une journée pourrait être organisée dès ce printemps.

Fin du CR

Fabrice