



PROJET D'UNE FERME CEREALIERE BIO DANS LE MORBIHAN

LE PROJET EN BREF

QUI ?

Olivier Huet • 30 ans

QUALIFICATION

- BTSA
- Master 2 Sciences agronomiques
- Salarié agricole (statut actuel)

LA FERME

- 50 hectares • 1 bâtiment •
- 2 tracteurs • Matériel divers •

LA PRODUCTION

- Label : Agriculture biologique (Labellisation à l'issue des 2 ans de conversion)
- Blés panifiables, avoine nue, sarrasin, seigle, orge brassicole, épeautre, engrain, lentilles, lupin, colza, cameline, chanvre petits pois, flageolets
- Prairies

MODES DE VENTE

- **Circuits courts** : restauration collective, AMAP, magasins locaux, vente à la ferme, vente en ligne.
- **Circuits longs**: Les greniers bio d'Armorique, De la Terre à la Bière, SA Pinault.

QUAND LES IDEES GERMENT...

UN PARCOURS : Environnement, agriculture, territoires... sont des mots qui résonnent tout au long de mon parcours. Devenir agriculteur bio aujourd'hui, c'est pour moi la manière la plus évidente de faire vivre cette nouvelle agriculture qui s'installe sur nos territoires...

UNE PASSION: «Faire pousser», voilà quelque chose qui m'anime depuis mon enfance: d'abord des arbres puis des légumes et aujourd'hui des céréales...Travailler avec le vivant: les végétaux, le sol et sa vie, c'est une passion qui me colle aux bottes !

UNE RÉFLEXION: Mon projet est aussi motivé par les nombreuses prises de conscience actuelles: Manger moins de viande mais plus de légumineuses, cultiver sans pesticide, en préservant la terre et sa fertilité, créer des activités locales et pérennes.

L'agriculture bio et locale est selon moi un formidable levier pour faire advenir tous ces changements !



ELLES DOIVENT PRENDRE RACINE.

UNE FERME A CONVERTIR EN BIO

La ferme que je souhaite reprendre se trouve sur la commune de Saint-Abraham dans le Morbihan. Actuellement en production laitière conventionnelle, je souhaite convertir l'ensemble des cinquante hectares en **AGRICULTURE BIOLOGIQUE**. J'y cultiverai en rotation une quinzaine d'espèces annuelles telles que du blé meunier, du sarrasin, des lentilles, du lin, du chanvre etc. ainsi qu'une dizaine d'hectares de prairies.

LES PRODUITS ET DEBOUCHES :

DES CEREALES POUR LES HUMAINS AVANT TOUT...

J'ai le projet de transformer une partie des céréales produites: en **FARINE**, en **PÂTES** pour le blé meunier, le sarrasin, l'épeautre ou encore le seigle et en **HUILE** pour le colza et la cameline. La transformation sera réalisée par un prestataire extérieur afin de me consacrer dans un premier temps à la bonne conduite des cultures. Les lentilles et le lin pourront être vendus en vrac ou en petit conditionnement tout comme les mélanges céréaliers (mélanges pour basse-cour).

Je vendrai ensuite ces produits en **CIRCUIT COURT**. J'envisage de fournir les magasins locaux et spécialisés, mais aussi de vendre à la ferme et sur les marchés ou encore à la **RESTAURATION COLLECTIVE**: cantines scolaires ou EHPAD par exemple.

Ce qui ne sera pas transformé sera vendu en circuit long : aux « greniers bio d'Armorique » pour l'avoine nue, ou encore à « De la Terre à la Bière » pour l'orge brassicole. Petits pois, flageolets et lupin seront vendus à la S.A. Pinault et le chanvre, les graines et la paille à « Terrachanvre ».

LES PERSPECTIVES...

DIVERSIFIER LES ACTIVITES ET ACCUEILLIR

Légumes, pain, œufs, animaux, miel, sont autant de productions ou de produits complémentaires des céréales. L'idée est donc de laisser **LES PORTES DE LA FERME OUVERTES** à celles et ceux qui souhaiteraient y créer une activité agricole ou artisanale.

