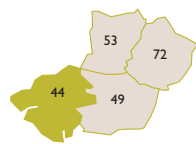


Pays-de-la-Loire

Région



Hélène valorise de la viande issue de races locales

TERROIR /// Un peu plus de deux ans après son installation à Bain-de-Bretagne (sud Ile-et-Vilaine), Hélène Souffran est une jeune maman et une éleveuse comblée. Elle vend en direct de la viande issue de vache Nantaise et d'agneau Bleu du Maine et Avranchin, dans une démarche de professionnalisation.

Non issue du monde agricole, c'est l'attachement de son compagnon à la région de Janzé (35) qui la fait se poser à Bain-de-Bretagne. "J'ai toujours eu envie d'avoir un élevage dans un idéal de maintien du patrimoine", lance la jeune femme. Elle a bouclé son parcours de formation à Rennes par une 2ème année de master pro en ingénierie-zootéchnie. Avant de s'installer, elle effectue plusieurs remplacements en CDD (porcher, technicienne à la station Ifip) puis un CDI au sein de l'entreprise Gestel.

"J'ai eu la super-chance de trouver cette ferme déjà en bio et qui avait un cheptel de Nantaises et des brebis : des Bleu du Maine et croisées", se réjouit Hélène Souffran. "La structure fait 53 ha mais les terres sont malheureusement très morcelées. Je n'ai que 3 ha autour du siège avec la bergerie, ce qui m'oblige à toujours

prendre la bétailière".

D'abord, il a fallu réformer

"J'ai commencé à pas mal réformer pour maintenir le cheptel autour d'une vingtaine de mères. J'éleve toutes les génisses et j'utilise un bon taureau de race Nantaise. Le renouvellement s'est donc fait en interne, sans achat à l'extérieur", poursuit l'éleveuse. Les femelles sont nourries à l'herbe et au foin. L'hiver, la ration comprend aussi de l'enrubannage. Les génisses sevrées sont complémentées avec un mélange céréalière triticales-seigle-pois pour équilibrer la ration.

"J'ai appris à amener les femelles au taureau petit à petit, ce qui me permet d'étaler les vêlages et donc d'avoir des sorties plus régulières. Je peux ainsi satisfaire ma clientèle pas uniquement quelques mois dans l'année". Les vaches sont abattues à Craon et

elle travaille avec les Ets Duvaucher pour le transport de ses animaux. Elle récupère les caissettes de viande (10 à 11 kg en moyenne), avec un assortiment de différents morceaux.

Hélène Souffran développe aussi la vente en direct de viande de demi-agneaux. "Là encore, j'ai dû beaucoup réformer au départ. Je suis partie sur deux noyaux : Bleu du Maine et Avranchin, avec pas mal de croisés. Les brebis ne sont pas désaisonnées et les agnelages sont groupés. Elles sont nourries au foin et je leur donne aussi un peu d'enrubannage en début de lactation". Elle est aussi présente aux "Fermiers du coin", un magasin de producteurs situé près de Rennes, à Saint-Jacques-de-la-Lande. "Je travaille en dépôt-vente avec eux et c'est le boucher présent sur place qui fait la découpe", explique-t-elle.

Les poulets font aussi partie de son univers puisqu'elle élève des coucous de Rennes. "J'en produis à partir de la souche présente chez le sélectionneur. J'achète les poussins à 1 jour, je les élève selon un cahier des charges précis et l'association (1) me les rachète prêts à tuer. Sur chaque bande, j'en garde une centaine pour la vente en direct". Elle fait aussi de la reproduction



Au cours de la fête de la vache Nantaise, Hélène Souffran participera à un forum (*Devenir éleveur quand on n'est pas d'origine agricole, c'est possible*) vendredi 12/09 au Dresny (44). Programme complet sur www.vachenantaise.fr.

de Noir de Janzé, une autre race ancienne, vendus notamment aux particuliers.

Temps de travail et rémunération

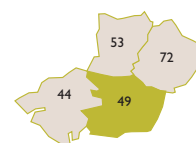
"Mis à part la DJA, j'ai démarré sans apport personnel", poursuit Hélène Souffran. "J'ai donc des emprunts assez conséquents et des annuités à rembourser. Je ne tire pas encore un vrai salaire de mon activité. Heureusement que mon compagnon, qui me donne un bon coup de main sur la ferme, est salarié à l'extérieur".

Comme elle l'avait prévu dans son bilan prévisionnel réalisé avec la Chambre d'agriculture, sa marge brute est positive avec la Nantaise. Elle atteint aussi ses objectifs avec le coucou de Rennes. "Au départ, j'ai commis des erreurs, c'est normal. J'ai la chance de pouvoir compter sur des éleveurs présents autour de moi qui me donnent des conseils et me font profiter de leur expérience" conclut Hélène Souffran.

Christian Evon

christian.evon@aveniragricole.net
(1) : Association des producteurs de poulet coucou de Rennes.

INITIATIVE



La méthanisation va doper les rendements de ses cultures

AVihiers (Maine-et-Loire), Olivier et Christelle Marolleau élèvent des porcs et des vaches allaitantes sur 85 hectares. L'exploitation est excédentaire en azote et les sols ont un déséquilibre minéral. Le futur méthaniseur collectif devrait résoudre ces deux problèmes.

L'EARL de la Haute-Jaminière fait partie des 33 adhérents du futur méthaniseur de Montilliers, dont les travaux de construction démarreront dans moins d'un an pour une mise en service au premier semestre 2016. L'exploitation est en pleine zone vulnérable, dans le périmètre du sage Layon-Aubance.

Olivier Marolleau : Grâce à la méthanisation, j'aurai plus d'azote assimilable par les plantes,



Comme elle est excédentaire en azote, elle doit exporter la moitié du lisier chez un voisin. Mais parallèlement, ses sols sont en déséquilibre minéral, avec un excès de phosphore et de potasse. Olivier Marolleau se voit donc contraint de rajouter de l'azote minéral, sur ses blés. L'an dernier, il en a acheté trois tonnes pour ses quinze hectares de céréales.

Déphosphoration

Le futur méthaniseur de Vihiers devrait lui permettre de résoudre ces deux problèmes : "Grâce à la méthanisation, j'aurai plus d'azote assimilable par les plantes, parce que le méthaniseur, avec la fermentation anaérobie, solubilise l'azote". Grâce à un décanteur cylindro-conique (qui ressemble à un silo d'aliment) le digestat liquide sera déphosphoré (le phosphore tombe au fond du décanteur), ce qui permettra d'obtenir un fertilisant organique équilibré par rapport aux besoins des plantes. Il pourra être épandu en priorité au printemps et sera rapidement assimilable. Et voilà que le digesteur pourra permettre d'augmenter les rendements des

cultures de l'exploitation ! Actuellement, ces rendements sont modestes puisqu'il ne rajoute pas d'azote, sauf sur les blés. Olivier Marolleau doit acheter jusqu'à cinquante tonnes de fourrage, dont trente à quarante tonnes de foin. Augmenter la production fourragère et celle de protéine devrait permettre à l'éleveur de se rapprocher un peu plus de l'autonomie alimentaire.

On en oublierait presque que le méthaniseur permettra aussi de générer un peu de revenu, avec l'électricité qu'il produira... "Mais l'intérêt est au départ surtout environnemental", précise l'éleveur.

Valoriser toutes les ressources de l'exploitation semble en tout cas un nouveau leitmotiv pour Olivier Marolleau. Ainsi, avec ses douze kilomètres de haies bocagères, il produit du bois déchiqueté dont il se sert pour la litière de ses Parthenaises. Voilà qui ramène de l'humus stable dans les terres. Mais il songe à le vendre si cela devient rentable, en passant peut-être par la Scic Maine-et-Loire Bois énergie (MLBE), par exemple.

Antoine Humeau

FESTIVAL DE LA TERRE

15 000 personnes attendues

Le syndicat Jeunes Agriculteurs s'attend à pulvériser ses records de fréquentation, pour la 22^e édition de son Festival de la terre, ce dimanche 24 août au Guédeniau. Exceptionnellement, cette fête populaire et rurale, qui marque la rentrée syndicale agricole en Anjou, est organisée conjointement avec le Comice agricole de Baugé. "Cette région du Baugeois-vallée est un territoire où les comices sont importants, fait remarquer l'animatrice JA Marie Guiffier. Il n'aurait pas été logique d'avoir deux fêtes distinctes le même jour". Le comice de Baugé attire chaque année 10 à 12 000 visiteurs, et le Festival de la terre entre 6 et 8 000. Chaque équipe organisatrice apportera ses propres animations : concours d'animaux, défilé de chars et jeux inter-villages pour le Comice, moissbatt cross et concours de labour pour les JA. Exceptionnellement, le concours de labour ne se déroulera pas cette année le dimanche mais le samedi après-midi.