

PRESENTATION

Ancienne éleveuse-fromagère et productrice de safran, je souhaite effectuer un retour à la terre et à la nature. Maman de 2 filles de 12 et 18 ans, je fais appel aux municipalités, collectivités et propriétaires souhaitant céder leurs terres en étant sûrs qu'elles resteront à vocation agricole dans le respect de l'environnement et visant le maintien d'une agriculture raisonnée, naturelle et extensive, pas forcément labellisée Bio mais respectant le cahier des charges.

Que ce soit à titre personnel ou sur mon exploitation, j'ai toujours privilégié les médecines alternatives (aromaphytothérapie, homéopathie, ostéopathie, magnétisme....) et fabriqué mes propres teinture mère et macérât huileux et suivi des formations organisées par l'association de vétérinaires et éleveurs du Millavois (à Millau – Aveyron) dont les vétérinaires suivaient mon troupeau.

J'étais en élevage « hors sol » les terres que j'avais me permettaient de laisser pâturer mes chèvres et j'achetais le foin et l'aliment, ce qui me permettait d'économiser les frais de mécanisation et de sélectionner une alimentation de qualité (les chèvres étant très sélectives et coutumières de refus, elles n'en faisaient quasiment pas sur le foin que j'avais sélectionné, quant à l'aliment je leur en donnais très peu et sans OGM).

Le rendement laitier de mon troupeau était en moyenne de 2 à 2,5 l par chèvre et par jour et le rendement fromager de 3 « cabécou » par litre (équivalent du picodon).

MES PRODUITS LORS DE MON INSTALLATION EN AVEYRON

– Production caprine :

* Laitiers

- « Cabecou » (fromages lactiques type Pélardons, Picodons)
- « Cabrembert » (camembert de chèvre)
- « Péraillou » (Pérail de chèvre)
- « Ti'bécou » (format Rocamadour ou Cabécou du Périgord en caillé pré-égoutté)
- Brousse type brousse du Rove (sur commande)
- Yaourts natures
- Faisselles
- Fromage blanc battu
- Bouchons apéritifs
- Tome (pâte thermisée pressée)

* Cosmétiques sans huile de palme

- Savons 100 grammes
- Shampooing
- Lait corporel

* Viande

- Cabri élevés sous la mère vendus en colis sous vide

– Culture du safran :

- Safran en stigmates
- Gelée de vin vanille-safran
- Apéritif à base de vin blanc aromatisé vanille-safran -
- Vinaigre au safran

Crocus à safran = plante mellifère donc projet de partenariat avec un apiculteur.

MES EXPERIENCES EN TANT QUE SALARIEE AGRICOLE:

De 2006 (formation au BPREA) jusqu'à 2011 que je m'installe j'ai été stagiaire puis salariée sur diverses exploitations :

- Bovin viande / lait : suivi du troupeau, distribution de l'alimentation, paillage, soins, surveillance vélages, traite
- Caprin lait / fromager : traite, suivi du troupeau, distribution de l'alimentation, paillage, soins, surveillance chevrotages, transformation fromagère
- Ovin lait / viande : surveillance agnelages, distribution de l'alimentation, paillage
- Porcin : distribution alimentation, nettoyage porcherie après départ des porcs
- Cunicole : suivi, soins, vaccination, insémination
- Culture de tabac : plantation, tri après récolte pour mise au séchage
- Chevaux : alimentation, nettoyage box, mise au pré

LE PROJET

BESOINS

- Minimum 4 ha hectares accessibles directement du bâtiment d'élevage pour pâture libre (maximum, tout dépendra du type de foncier, si clôturé ou non et quel type de clôture – PAS DE PARCELLES A FAUCHER sauf si entente avec autre agriculteur et partage de récolte
- 1 zone assez plate de maxi 2 500 m² pour safranière
- Un logement habitable de suite même si petit ou avec rafraîchissements à prévoir.
- Bâtiement d'élevage 110 m² minimum et de stockage
- Local aménagé ou aménageable en atelier de fabrication alimentaire (partie safran: émondage et fabrication des produits safranés + fromagerie + emballage) et possibilité point de vente
- Possibilité de créer gîte ou chambres d'hôtes ou autorisation d'installer des petits chalets en bois, «Tiny Houses», remorques en bois style western ou yourtes pour accueil touristique.

PRODUCTION ET COMMERCIALISATION ENVISAGEES:

Projet de création d'une activité agricole respectueuse de l'environnement, adaptable selon le site:

- production de safran et produits dérivés
- fabrication par entreprises spécialisées de savons et cosmétiques au lait de chèvre
- possibilité de ruches autour de la safranière
- élevage de chèvres avec transformation fromagère + colis de viande de chevreaux / ou élevage de chèvres race à viande pour vente de colis de viande de cabri
- vente sur place + marchés et foires + livraisons (restaurants, épiceries....) + boutiques de producteurs ou La Ruche qui dit oui »
- accueil à la ferme (gîte, chambre et table d'hôte)
- organisation d'un marché de producteurs hebdomadaire sur l'exploitation durant l'été

LES VALEURS QUE JE DEFENDS

- Agriculture : retrouver une agriculture extensive, raisonnée, respectueuse de l'environnement et du bien-être animal. Développer les circuits courts, lutter contre le système « tiroir-caisse » de certification bio, veiller à la transparence à chaque étape de la chaîne (de la production à la consommation)... -
- Environnement : Aider propriétaires et bailleurs à améliorer l'habitat (chauffage économe, isolation...), favoriser la production d'énergie chez les particuliers (mini-éoliennes, panneaux solaires...), développer la méthanisation en exploitations agricoles
- Ruralité : mieux desservir les zones rurales, entretenir les infrastructures routières, lutter contre la désertification, veiller au maintien de commerces et services ruraux...
- Préserver les zones agricoles du bétonnage et maintenir leur vocation agricole
- Permettre à des particuliers, collectifs, associations,... de s'installer dans des hameaux abandonnés afin de les restaurer, les réhabiliter et leur redonner vie. Apporter toutes les aides nécessaires, tant au niveau administratif que dans l'obtention de financements et subventions (exemple Graine de fourmi à Arphy (30) <https://www.facebook.com/GRAINEDEFOURMIS> <http://www.grainedefourmis.com/> -
- Entretien des massifs forestiers grâce au pastoralisme et non à coup de tronçonneuse et débroussailluse.
- Favoriser la transition énergétique, rendre le pays 100% énergie propre grâce à son potentiel (mer, rivières, soleil, vent). Chaque région a des ressources
- Lier économie et emploi
- Développer les filières locales
- Sauver les entreprises locales
- Défendre les petites gares en danger
- Ré-étudier la "restructuration" et l'exploitation de grandes forêts comme la forêt Cévenole au profit d'entreprises locales et de façon plus encadrée et moins dévastatrice
- Préserver et maintenir les traditions, us et coutumes de notre pays