

Stéphanie BARREAUD
L'île-jardin de Kervolan
11 Kervolan, 44350 St Molf
<https://ilejardin.fr>



contact

GAB 85
Claire BRACHET
07 69 43 15 41
restoco.appro@gab85.org

Retrouver un équilibre
avec la nature

Parcours

Géologue de formation (bac +5), 10 ans dans un groupe du BTP dans la valorisation des déchets, puis création et développement d'une entreprise de paysage sur le secteur de la presqu'île guérandaise de 2002 à 2017 (24 personnes), reprise par deux salariés en 2018. Installation de plantes aromatiques en 2019, (statut cotisant solidaire), puis des fleurs comestibles sur la parcelle dont j'avais la propriété depuis 2000 et qui était restée en prairie. Puis 2 années COVID, commercialisation chaotique avec les restaurants. Commercialisation: vente directe, en circuit court (< 10kms). Pas de vente aux particuliers en fleurs comestibles.

Pourquoi ce choix, cette réorientation professionnelle ?

Par ce choix, j'ai cherché à vivre la permaculture, à travailler avec la nature et non lutter contre. Envie de ralentir, de vivre mon activité en cohérence avec les saisons, de me reconnecter à moi-même et aux autres.

Pourquoi ce choix de culture, de vente ?

J'ai axé mon travail d'abord sur la biodiversité (haies, espèces qui favorisent la présence d'auxiliaires, mélange des végétaux, étagement de végétation...), puis sur l'esthétique et ensuite sur le sol, puis le sol et encore le sol. J'ai compris que c'était la clé... Ma méthode de culture se rapproche du maraîchage sur sol vivant et j'expérimente en permanence. J'ai un réseau qui me permet d'avoir des ressources locales (compost, fumier) et vise l'autonomie en foin et BRF.

J'ai envie de vivre mon territoire, de connaître mes clients, mes voisins, les autres producteurs, les autres acteurs locaux qui pensent que préserver l'environnement est une piste pour l'avenir.

Repères économiques

Chiffre d'affaires fleurs : en 2020 1007 €, CA en 2021 3659 €, CA en 2022 (en cours) > 5500 € avec 4 restaurants et un traiteur occasionnel. Je n'ai pas la capacité à développer plus cet atelier compte tenu de la surface entretenue (1,5 ha) et de mes autres activités en complément : activités pédagogiques au jardin, visites du jardin, plantes condimentaires, mandat municipal.

2022 : Obtention du statut exploitant agricole par la MSA compte tenu du temps passé à l'activité agricole = 1200 heures/an indépendamment de la petite surface (600 m²) qui n'y ouvrirait pas droit. Ils ont pris en compte le volet pédagogique dans les heures. Le chiffre d'affaires de production doit représenter plus de 50 % du CA global.

Repères sur le système de production



1 UTH



2,7 ha d'un seul tenant

- 7000 m² en jardin d'ornement avec maison
- 4000 m² en production de fleurs comestibles, plantes condimentaires aromatiques et petits fruits avec 600 m² de haies bocagères, mares, zone de friche...
- 120 m² serre tunnel
- 70 m² serre à semis
- 17 m² d'un séchoir de claies sous les toits.
- 1 ha en prairie pour production de foin et biodiversité

L'outil de travail est « luxueux » pour un démarrage d'activité mais c'est un héritage de mes activités antérieures. Il est dimensionné pour deux personnes.

Système de production pour 1 seule personne : temps plein multi activités (fleurs comestibles, jardin pédagogique, tisanes, ...). Les fleurs représentent environ 1 jour de travail par semaine (variable selon saison) et 4 heures de cueillette hebdomadaire du 15 mars au 15 novembre. Pas de vente en hiver.

Base du sol : terre lourde et argileuse de marais ou lande sur orthogneiss selon les endroits. Epaisseur de sol : quelques centimètres.

Pas de travail du sol (ou aération manuelle), pas de mécanisation sauf tonte.

Culture en planches multicouches : cartons, foin, compost de déchets verts, fumier bovin paillé de plus de 6 mois, broyat de bois frais en automne issus des tailles, déchets de légumes...

Sol toujours couvert. Planches de cultures pérennes (beaucoup de vivaces type Hémérocalles, Sauges, Verveine...) et planches de culture annuelles (Cosmos, Soucis, Géranium...).

Les semis sont pour la plupart effectués en serre et repiqués dans les planches. Bouturages et graines principalement issus de la production. Quelques achats extérieurs.

Entre les rangs : herbe tondue

Arrosage : 1 puits à 6 m de profondeur. Usage extrêmement modéré de l'eau. Peu ou pas d'arrosage si possible pour exacerber le goût des plantes. Puisage dans la mare pour l'arrosage de la serre si nécessaire en été en complément. Installation programmée d'un goutte à goutte hiver 2023 compte tenu du temps passé à l'arrosage été 2022 sur une partie des planches d'annuelles.

Le contexte environnemental (haies, étang, friches et champs voisins utilisés pour pâturage ou foin) forment un écosystème très favorable à la biodiversité, auto-régulé et riche en insectes, oiseaux, reptiles.

Le contexte géographique (proximité d'un littoral balnéaire à moins de 6 km avec de nombreux restaurants et clients potentiels) permet d'envisager ce marché de niche sans livraison. Les restaurants viennent chercher sur place.

Commercialisation

Cueillette le mardi, mercredi et vendredi matin de bonne heure sur commande. Conditionnement en boîtes plastiques consignées. Mise au frigo. Les restaurateurs viennent chercher dans les heures qui suivent. Tout ce qui est cueilli est vendu.

Atelier plantes condimentaires séchées pour une autre partie de la production. Vente dans 2 magasins de producteurs à proximité (St Liphard et Arzal). Le reste nourrit la biodiversité et le sol.

Le marché existe, il est jeune et c'est un marché de niche. Il a un fort potentiel de progression sur la Presqu'île guérandaise et vers Nantes si nécessaire. A mon avis, cette activité doit être diversifiée pour être résiliente (plantes sèches, fleurs à couper, vente de plants, graine germée, fleurs séchées, petits fruits, semences, transformation... les possibilités sont nombreuses) pour ne pas dépendre que d'un seul type de débouché.

Mention Nature & Progrès obtenue en 2022, pour pouvoir rester dans le groupement fleurs comestibles du GIEE et qui me permet d'avoir des relations avec d'autres producteurs pour échanger sur nos pratiques, réussites et échecs et peut-être à l'avenir mutualiser certains outils. La mention N&P n'est pas utile pour commercer avec les restaurateurs mais intéressante dans le réseau qu'il crée lui aussi.



Association des producteurs de fleurs comestibles de l'Ouest

« FLEURS COMESTIBLES, Association des producteurs de Fleurs Comestibles de l'Ouest » a pour but l'entraide, le développement et la promotion de produits à base de fleurs comestibles fraîches, sèches ou transformées sur les exploitations. Les producteurs membres respectent des pratiques agro-écologiques et veulent construire ensemble une filière locale et responsable.

L'association est labellisée GIEE depuis le printemps 2022. Cette labellisation est une reconnaissance du travail du groupe sur la mise en place d'une filière bio et locale, qui vise une juste rémunération de chacun des acteurs, avec des pratiques culturelles respectueuses du vivant et de la biodiversité.

Contact : Claire Brachet du GAB 85 07 69 43 15 41
restoco.appro@gab85.org



• GAB 85 •
Les Agriculteurs Bio de Vendée

Le GAB 85 Groupement des Agriculteurs Bio de Vendée

La structure possède aujourd'hui une réelle expertise sur l'agriculture biologique et s'est fixé 2 grands objectifs :

- **Renouveler les générations en bio** (producteurs et consommateurs) : installations en ferme bio, transmission des fermes, intervention dans les établissements scolaires, actions pédagogiques...
- **Accompagner le développement d'une bio plus cohérente** sur le plan environnemental (biodiversité), social (équité, bien être au travail, juste rémunération), et économique (des fermes viables et rémunératrices)

Repères sur la filière

Le marché de la fleur comestible.

Il s'agit d'un marché de niche, très ciblé vers les restaurateurs. Si celui-ci est en plein développement, il n'est pour autant pas très extensible. Les producteurs, sur un même territoire, peuvent vite se retrouver en situation de concurrence. Un travail sur la complémentarité est en cours au sein de l'association. Aujourd'hui, les ventes se font soit en direct auprès des restaurants, soit via des grossistes tels que Méchineau, Fruidis ou encore Devaud.

En hiver et pour certaines variétés, ces derniers s'approvisionnent à l'étranger.

Le label bio est un plus sur ce marché même si ce n'est pas un critère toujours demandé par la clientèle.



Terre de Liens

Le réseau Terre de liens lutte contre l'accaparement des terres agricoles (agrandissement faute de repreneurs, projets non agricoles...). Il agit sur le terrain par :

- Un réseau associatif mobilisé dans toutes les régions de France, qui accompagne les paysans pour leur accès à la terre, informe et rassemble autour des enjeux fonciers et agricoles, ancré dans une dynamique citoyenne et locale ;
- Un outil d'épargne solidaire et d'investissement ouvert aux citoyens qui permet d'acheter des fermes pour y implanter des activités agri-rurales diversifiées.
- Une fondation, reconnue d'utilité publique, reçoit des dons, legs et donations de fermes. Ces terres ne sont jamais revendues et échappent à la spéculation de façon définitive.

Contact : Lisa Clémot - Terre de Liens Pays de la Loire - 70 route de Nantes - 06 61 45 49 88 - l.clemot@terredeliens.org

