FERME BIO DÉMO

Jérémy CORBEAU

24260 ST CHAMASSY

DES SORBETS
POUR TOUS LES GOÛTS

Après des voyages, quelques saisons de maraîchages et un BPREA (Brevet Professionnel de Responsable d'Exploitation Agricole) avec AgroBio Perigord en 2010, le projet de Jérémy prend forme sur un terrain familial de 1,5 ha à Bourrou. En revenant à la terre, Jérémy souhaite gagner en autonomie, s'ancrer dans un territoire et participer à la vie locale.

A partir de 2011, Jérémy se déclare cotisant solidaire et produit des petits fruits. En 2014, un ami lui prête une petite sorbetière, et Jérémy tombe sous le charme de ce produit : il diversifie ainsi ses tâches et récupère la valeur ajoutée créée sur une petite surface de production. Cependant, il ne cache pas que la fabrication des sorbets ajoute une charge de travail alors que la période estivale est déjà bien occupée par les récoltes.

En 2016, Jérémy déménage sur le terrain actuel de 3 ha, mis à disposition par une connaissance. En 2018, il devient chef d'exploitation agricole et obtient la DJA (Dotation Jeune Agriculteur), lui permettant d'investir dans un laboratoire de transformation aux normes pour fabriquer, en plus des sorbets, des glaces (utilisation de lait et crème).

Repères

- Installation en 2011 *(terrain actuel en 2016)*
- Sol argileux
- SAU : 3 Ha *(en cours d'aggrandissement)*
- Fruits et petits fruits diversifiés, transformés en sorbets
- Circuits courts
- CA 2018 : 35 000 € *(baisse avec la situation sanitaire)*
- Investissement : 30 000 € matériel de production + 19 000 € laboratoire
- 1 UTH (Jérémy) + un mi-temps en période estivale
- Temps de travail : 45h/sem (annualisé) + 4 sem de vacances + week-end sauf période estivale

Contact

Le petit Breuil
24260 SAINT-CHAMASSY
☎ 06 13 34 72 60
coeurdefruits@gmail.com

avec la participation de

PRODUCTION ET TRANSFORMATION

Jérémy produit essentiellement des petits fruits : **fraisiers** (5000 pieds), **groseilliers** (40) et **groseilliers à maquereau** (40), **mûriers** (60), **cassissiers** (100). S'ajoutent des arbres fruitiers déjà présents sur le terrain : **pêchers, pommiers, poiriers, cerisiers, mirabelliers…** Pour fertiliser et lutter contre certaines maladies, Jérémy fabrique **ses propres purins** (ortie, consoude, prêle) qu'il pulvérise ou incorpore **au goutte à goutte** grâce à une pompe doseuse. A la plantation, des granulés de fumier sont apportés à chaque pied.

Une partie des fruits est transformée au fur et à mesure, tandis que l'autre partie est congelée progressivement pendant la saison afin de constituer **une réserve pour transformer hors saison**. Celle-ci sert le printemps suivant, à la reprise des beaux jours qui donnent envie de déguster de bons sorbets ! Ce stockage permet également de **mieux répartir le travail sur l'année.**

LA COMMERCIALISATION

Au printemps, des fraises fraîches sont vendues en **AMAP**, tout comme des sorbets en pot. Ces derniers se retrouvent également dans **4 boutiques de producteurs** et des **Biocoop**. Jérémy vend aussi à la boule sur des **marchés gourmands** pendant la saison estivale, constituant la majorité de son chiffre d'affaire malgré la situation sanitaire et l'annulation de nombreux événements.

la production de sorbets

zoom sur…

Les fruits sont d'abord passés au tamis automatique afin d'obtenir une **purée de fruits**. Jérémy y additionne un **sirop de sucre**, fabriqué par ses soins à partir de sucre de canne blond d'Amérique du Sud. Après cuisson, la **turbine à glace** permet de faire refroidir le mélange tout en créant l'émulsion… et voilà un sorbet !

Projets & perspectives

Le terrain actuel étant à 15 minutes en voiture de son habitation, Jérémy souhaite rapatrier progressivement sa production en achetant des terrains proches. Sa compagne Claire pourrait par ailleurs s'installer sur une partie de ces terrains, pour produire des plantes à parfum, aromatiques et médicinales. Certaines pourraient entrer dans la composition de nouveaux sorbets : menthe, verveine, rose, ou encore basilic.

Jérémy compte élargir sa gamme en ajoutant également des crèmes glacées grâce au nouveau laboratoire.

POUR EN SAVOIR PLUS…

AGROBIO PÉRIGORD
Les Agriculteurs BIO de Dordogne

7 impasse de la truffe
24430 COURSAC
☎ 05 53 35 88 18
c.gallineau@agrobioperigord.fr
www.agrobioperigord.fr

Conception AgroBio Périgord 2022