



PRODUIRE DES LÉGUMES, UNE TRADITION FAMILIALE

D'abord aide familiale sur la ferme de ses parents jusqu'en 1986, Françoise passe un Brevet de Technicien Agricole (option générale) il y a une vingtaine d'années, qu'elle complète avec un stage chez Jean-François BOUCHY, maraîcher bio dans le Sarladais, qui deviendra une référence incontournable dans le milieu de l'agriculture biologique pour tout le grand Sud-Ouest.

Elle s'installe sur la ferme familiale en GAEC avec son père en 1986, avec l'aide de la Dotation Jeunes Agriculteurs, jusqu'au départ en retraite de celui-ci en 1997 : elle devient alors exploitante à titre individuel.

Mariée et mère de 2 enfants, elle s'adresse à AgroBio Périgord en 2010 pour l'accompagner dans la conversion de sa ferme en Agriculture Biologique. Depuis, elle s'investit dans de nombreuses actions de développement de la bio sur le territoire, notamment en transmettant son savoir-faire sur sa ferme et en participant à des expérimentations sur les variétés anciennes de légumes.



Repères

- Ferme familiale
- Sols alluvionnaires de la vallée de l'Isle
- SAU 16ha en propriété (depuis 2009), dont près de 8ha plein champ et + de 5000m² sous abris
- Noix (près de 3ha), maïs population (1ha) + 2ha de prairies
- 3,3 UTH (Françoise + 2 salariés plein temps + apprenti et stagiaires)



Contact

Le Verdier
24110 SAINT-ASTIER
☎ 05 53 08 37 40

avec la participation de





STRUCTURE ET PRODUCTION

Françoise cultive **25 légumes différents** (maraîchage + culture légumière), ainsi que quelques **aromatiques**. Les variétés sont des hybrides pour 80% mais elle cultive également des variétés paysannes de la Maison de la Semence. **80% des plants sont autoproduits** sur la ferme, certains sont vendus en saison sur les marchés. Elle stocke ses légumes dans **une grange, en silo et chambre froide**.

Françoise n'a pas de rotation-type mais essaye de prendre en compte les alternances de familles (racine, feuille, fruit). En culture légumière, elle ne revient pas avant 5 ans avec une même culture sur la parcelle. Elle utilise un amendement organique de fond qu'elle achète (environ 1.5T/ha) et met en place des engrais verts.

Le **parc matériel** est important, avec un total de 33 gros outils (11 pour le travail du sol, 6 pour la plantation, 5 pour le désherbage, 2 pour récolter + divers matériels spécifiques). 2 tracteurs (70 et 80 CV, 1 fourche avant). La majorité du matériel est d'occasion, en bon état.

Toute la surface est irrigable, l'installation est enterrée avec un pompage sur la rivière de l'Isle à proximité. Sous abri, l'irrigation se fait par micro-asperseurs au sol et en pendulaire + goutte à goutte ; en plein champs, par sprinkler et 2 enrouleurs.

LA COMMERCIALISATION

Françoise vend ses légumes sur 2 marchés à Périgueux (tradition familiale historique) et 1 magasin de producteurs, 2 AMAP (depuis une dizaine d'années) pour environ 70 paniers/semaine, à *la Ruche qui dit Oui*, à des restaurants, et à la plateforme *Isle Mange Bio*, débouché qui tend à se développer.

Projets & perspectives

Françoise souhaite pérenniser la ferme familiale et essayer de se dégager du temps pour sa famille (2 grands enfants) avec l'embauche de salariés. Elle souhaite pérenniser le débouché commercial via la plateforme d'approvisionnement Isle Mange Bio.

ZOOM
SUR...

La plateforme "Isle Mange Bio"

En 2014/2015, au démarrage de la plateforme, les livraisons étaient minimales et se sont étoffées petit à petit.

Françoise a investi dans une serre abri froid multi-chapelle de 2500m² pour partie afin de livrer la plateforme d'approvisionnement des collectivités en produits bio locaux et pallier le creux de production de printemps/début d'été.

POUR EN SAVOIR PLUS...



• **AGROBIO PÉRIGORD** •
Les Agriculteurs **BIO** de Dordogne

20, rue du Vélodrome
24000 PERIGUEUX
☎ 05 53 35 88 18
h.dominique@agrobioperigord.fr
www.agrobioperigord.fr