









lettre d'infos -- Questempense -- n°3 / Automne 2021

Bonjour à toutes et tous,

Le projet Questempense se transforme en... la FERME DES FOLAISONS!

Folaison est un mot gallo, qui signifierait « **fantaisie**, **folie**, **excentricité** ». Il nous semblait bien rimer avec **fenaisons**, **floraison**, **foliaison**, ou encore **folles saisons**... et illustrer avec des syllabes simples notre motivation! Nous l'avons donc choisi pour la dénomination de notre **GAEC**, statut juridique de la société que nous allons créer.

En plein dans les démarches administratives, nous avons demandé l'agrément du GAEC, à partir de nos projets de **statuts et de règlement intérieur**. Nous avons aussi demandé **l'autorisation d'exploiter les terres**, une longue démarche faite d'allers et retours de dossiers papier avec l'administration. Et enfin, nous avons signé début août le **compromis de vente de la ferme** avec Gwénaël et Jacqueline Rouillé, les agriculteurs qui nous cèdent leur ferme.

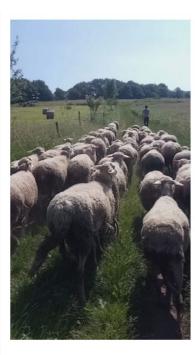
Ces étapes cruciales ne sont que le début des démarches administratives que nous allons devoir faire avant l'installation. Au programme des prochains mois :

- finalisation du plan d'entreprise qui consiste en un prévisionnel économique.
- dépôt de notre demande de dotation jeune agriculteur, qui est une sorte de bourse à l'installation – destinée, pour faire simple, aux moins de 40 ans qui ont un diplôme agricole – et qui nécessite un gros dossier plein de justificatifs;
- finalisation de l'étude de marché bien entamée ;
- accord final de l'emprunt auprès d'une des banques avec lesquelles nous avons déjà discuté;
- finalisation de la création de nos statuts juridiques ;
- finalisation de la rédaction du règlement intérieur obligatoire en GAEC et pour lequel nous sommes accompagnés ;
- création de la société et toutes les démarches affiliées ;
- réalisation de devis en pagaille notamment pour préparer nos demandes de subvention à l'investissement,...



Mais ce n'est que la partie immergée de l'iceberg de l'installation. Nous avons mille autres sujets sur la table !

Côté **élevage de brebis**, nous sommes sur le point de **sélectionner 55 agnelles** (jeunes brebis) de **race Lacaune**. Elles arriveront sur la ferme tout début 2022, seront présentées aux béliers à l'automne suivant pour mettre bas 5 mois plus tard, lançant la production laitière au printemps 2023. → Etienne vient de terminer son expérience de stage complète entre élevage de brebis et fromagerie, après sept mois avec Julien sur la ferme de Coët Ruel à la Vraie Croix.





Concernant l'**élevage de vaches**, nous avons convenu avec Gwénaël du démarrage du **croisement** des vaches Prim Holstein de la ferme avec deux autres races, la **Montbéliarde et la Brune des Alpes**, afin d'élever des vaches plus adaptées à la monotraite, un peu plus rustique, et produisant du lait plus riche et plus aisément fromageable! Gwénaël a commencé à implanter des **prairies supplémentaires**, ce qui va considérablement nous aider!

→ Manon continue de se former aux côtés d'éleveurs laitiers bio en système herbager à Limerzel et aux Forges de Lanouée.





Côté **fromage**, la gamme se précise, Yoann s'est équipé d'un kit en récupérant du matériel de fromagerie à droite et à gauche, et tente **des fabrications**. La réflexion bat son plein sur la construction de la fromagerie : quel niveau d'auto-construction, quel dimensionnement final, quels matériaux utiliser, creuser la cave plutôt que de la faire à niveau, etc.

→ Yoann revient d'un remplacement d'éleveurs de brebis à la ferme de Conclois en Côte d'Or, une chouette expérience qui lui a donné l'opportunité de travailler dans une fromagerie autoconstruite! A l'automne, il va aussi réaliser deux mois de formation sur l'auto-construction paysanne et la soudure, comme Camille avant lui, et en profiter pour auto-construire du matériel de maraîchage.



Côté **maraîchage**, le plan d'installation de la **serre bi-tunnel** et le modèle technique s'affinent notamment avec **micro-tracteur** et **outils attelés** réalisés avec la coopérative Atelier Paysan...

→ Camille commence un test d'activité sur le lieu test de Téhillac, où elle va produire et commercialiser des légumes en grandeur nature pendant sept mois, aux côtés de Laëtitia avec laquelle elle a déjà fait la formation Atelier Paysan! Alternant trois semaines de pratique et une semaine libre pour avancer sur le projet et aller voir d'autres fermes, c'est un format idéal pour préparer l'installation.





Côté **boulange**, nous prévoyons un « **réveil du four** » afin de le tester. Ce four romain, en pierre, n'a pas été allumé depuis des dizaines d'années, mais étant **en bon état**, il devrait bien fonctionner si on ne le chauffe pas trop fort, trop vite. Si vous connaissez des personnes susceptibles de **nous conseiller** à ce sujet, nous sommes d'ailleurs preneurs!

→ Maëla fait le tour d'artisans et de paysans boulangers notamment dans le sud-ouest, et reprend une formation de deux semaines en novembre avec le centre de formations pour adultes à Coutances en Normandie. Elle va aussi faire une session de trois jours de formation en galettes à Questembert.



Sur la ferme, les derniers porcs sont partis, laissant la porcherie vide et nous permettant de nous projeter sur son usage futur : stockage maraîchage notamment.

L'installation est toujours officiellement prévue pour **le 1er avril 2022**. Pendant l'année 2022, nous prévoyons de ne produire que du lait de vache qui sera vendu à une coopérative laitière, nous laissant le temps d'aménager les espaces et finir les chantiers - installation de l'atelier maraîchage, aménagement du fournil, transformation d'une étable en bergerie/salle de traite brebis et construction de la fromagerie.

A partir de début 2023, nous pourrons commencer à commercialiser nos produits et à vous les faire goûter... :)

Pour celles et ceux qui n'ont pas reçu les deux précédentes lettres, n'hésitez pas à nous les demander !



Se désinscrire



