

## #Lettre d'infolaisons n°11 / printemps 2024

### Bonjour à toutes et à tous !

C'est le printemps (ah bon?) et l'heure de vous raconter nos histoires des mois passés.



Depuis la dernière lettre d'information, il a plu. plu. et replu. Comme si toute cette eau n'était pas suffisante, nous avons aussi essayé (littéralement) de nombreuses fuites d'eau qui ont transformé à plusieurs reprises l'aire paillée des vaches en piscine. Splutch splutch. Étonnamment, nous n'avons pas eu de problèmes de santé sur leurs mamelles et les analyses de lait ont toujours été parfaites !

Nous avons eu quelques difficultés à semer les céréales d'hiver, mais une fenêtre météo nous a permis de semer le blé et le méteil début novembre. Un seul hectare n'a pas pu être semé, et nous avons attendu ce printemps pour y mettre de l'orge. Nous avons également réussi à trouver quelques jours de beau temps pour faire notre première coupe d'enrubannage. Ouf.

Nous avons un peu plus tardé à faire passer jour et nuit dehors nos animaux. Mais ça y est, depuis début avril, c'est le cas, et ça nous fait plaisir d'aller chercher les animaux le matin dans les parcelles embrumées.





Du côté du maraîchage, l'hiver a été plus tranquille, avec quelques semaines prévues sans légumes, mais les primeurs nous donnent du baume au cœur : premières courgettes, petits pois, navets, carottes, radis, salades, épinards, chou-rave, patates. Ça croque ! En parallèle, la pépinière voit ses plants pousser puis partir sous le tunnel ou dans les jardins pour l'été et l'automne. Les plantations vont bon train : oignons, carottes, pommes de terre, courges dans les jardins, les légumes ratatouille sous la serre : tomates, aubergines, poivrons ainsi que les haricots. Avec le printemps humide, nous faisons très attention à l'arrivée de potentielles maladies sur les légumes, comme le mildiou. Et bien sûr nous luttons contre nos pires ennemies les limaces !



Le 1er avril, nous avons fêté nos deux ans d'installation. Le corollaire, c'est que nous sommes passés officiellement en agriculture biologique, après deux années de conversion. Ça ne change pas notre quotidien mais symboliquement, c'est fort ! Nous changeons de laiterie pour la collecte du lait qui part en circuit long : nous avons fait nos adieux à la giga-coopérative Sodiaal pour rejoindre la coopérative [Biolait](#), qui nous semble plus à notre échelle en termes de gouvernance et dont la démarche éthique nous inspire. Biolait a d'ailleurs lancé une marque [Il Lait Là](#), qui permet de retrouver les produits issus de cette filière. Nos vaches de réforme vendues en circuit long sont elles aussi valorisables dans la filière bio via la structure régionale [Bretagne Viande Bio](#).



Le mois d'avril a été particulièrement éprouvant du côté des élevages : après la période des agnelages en janvier-février qui s'est très bien passée, une deuxième série de naissance a eu lieu en avril avec les agnelles/brebis primipares qui ont mis bas pour la première fois. Si les naissances se sont bien passées, nous avons un problème de fond de boiterie des brebis liée au piétin, une association malfaisante d'un champignon et d'une bactérie qui se retrouvent pour faire la fête dans les onglons des pauvres bêtes. Le soin des pieds demande beaucoup de temps et d'énergie.



La créativité a enfin jailli pour nous aider à trouver de jolis noms aux fromages. Nous ne sommes pas allés chercher très loin en nous appuyant sur les noms des lieux-dits autour de la ferme et de nos parcelles, ce qui donne les appellations suivantes : la tomme de Bodevrel, la tomme de Bon réconfort, La tomette du Menhir ainsi que des noms plus hasardeux : la Brebiche (tomme brebis-vache), la Fourme des Folaisons et les petits Folichons (fromages frais de brebis). On a aussi désormais de jolies étiquettes pour les repérer !





Les derniers chantiers sont quasiment terminés après deux ans menés tambour battant : le déplacement du surpresseur qui envoie l'eau du puits dans toute la ferme. Ce n'était pas une mince affaire. Merci à Hervé pour son aide ! Nous avons fait installer différents filtres, pour l'eau mais aussi pour les deux laits de brebis et vaches, afin d'améliorer la pureté du lait qui arrive dans la fromagerie. Désormais, tous les nouveaux travaux ne seront plus que de l'amélioration de l'existant. Rien de nouveau n'est prévu.

On aimerait aussi embellir la ferme : des fleurs aux quatre coins, des murs bardés, peints, graphés ou enduits, des chemins sans flaques, une signalétique chiadée, le four rejointé, des panneaux d'information, des nichoirs, etc. Mais ça prendra le temps que ça prendra. Vos idées et coups de main sont les bienvenus sur la question.

Outre la production, la transformation et la commercialisation, nous avons pendant ce printemps ouvert la ferme :

- Une classe de maternelle de Molac est venue passer une demi-journée à la ferme en avril : par petits groupes de 4 à 6 accompagnés de parents et de l'institutrice, les enfants sont passés d'ateliers en ateliers et ont même mis la main à la pâte !



- Avec Kako, Sarah et Antoine, deux balades contées ont eu lieu sur la ferme après des collectages d'informations recueillies auprès de personnes ayant connu la ferme il y a longtemps. Ce fut l'occasion de découvrir notre ferme sous un autre jour et de réunir des amis et voisins pour un moment suspendu.



Nous avons aussi lancé [une page facebook](#) pour vous donner des informations un peu plus fraîches sur ce qui se passe à la ferme. N'hésitez pas à nous y suivre !

A l'agenda, la fête du lait bio organisée à la ferme par le Groupement des Agriculteurs Biologiques du Morbihan le dimanche 2 juin de 9h à 14h.

Au programme :

- un petit-déjeuner puis un brunch avec nos produits et ceux de voisins fermier.es ;
- un marché de producteur-ices ;
- des visites de la ferme commentées par les associé.es ;
- des animations autour du lait bio ;
- un spectacle musical : Les Incroyables Fômmes Orchestres - mini-fanfare à deux ;
- un rallye biodiversité à la ferme organisé par @lespressurterre : 2 départs à 10h-11h ou 13h-14h, pour les 3-6ans et les 7-12ans.

Il est possible de s'inscrire, rdv sur le site <https://fete-du-lait-bio.fr/>



Et on garde le meilleur pour la fin : Manon a accouché samedi d'un petit Hélio ! En congé maternité depuis début avril, elle a été remplacée sur la ferme par Sara et Marie qui ont pris leurs marques sur la ferme principalement auprès des vaches et des brebis.

A très bientôt, à la ferme ou ailleurs !

Maëla, Yoann, Camille, Etienne, Manon.



Ferme des Folaisons

Métairie de Bodevrel, 56220 Pluherlin

This email was sent to {{contact.EMAIL}}

You've received this email because you've subscribed to our newsletter.

[Unsubscribe](#)

Envoyé avec

**Brevo**