



Ferme de Champandré Haut-Jura

RECHERCHE ASSOCIÉ.ES [Juin 2022]

La Ferme de Champandré (Maraichage et PPAM en AB) recherche 1ou 2 associé.es :

Profils souhaités : maraîcher.e.s ouvert.e.s sur la diversification PPAM (huiles essentielles), petits fruits, arboriculture et animaux (poules pondeuses, ...)

- Expérience maraîchage et/ou autres expériences solides en agriculture
- Formation et compétences agronomiques
- Intérêt pour les questions techniques maraîchères/potagères en agriculture biologique
- Aptitudes relationnelles et au travail en équipe
- Intérêt pour les questions agricoles en général et motivation pour les enjeux locaux liés à l'agriculture et l'alimentation et à la préservation de la biodiversité.

Les modalités et étapes d'association seront à discuter et inventer ensemble.
Pour l'heure tout est envisageable, stages longues durées, Start'Agri...

Disponible dès maintenant pour échanger, contact :

Laurent HILLAIRET - 06.83.09.69.12 - fermedechampandre@riseup.net

En savoir plus...

Après 10 saisons d'existence et suite au départ de l'un de ses associés la ferme de Champandré recherche des associé.e.s pour ouvrir un nouveau chapitre de son histoire.

Géographie

Localisation : Haut-Jura, commune de Lavans-lès-Saint-Claude (2500 hab.), plateau du Lizon 5000 hab.

Moyenne montagne, 600 m d'altitude.

Plateau du Lizon, argilo-calcaire, orientation sud-est, surplombant la vallée de la Bienne Saint-Claude, ville principale du Haut-Jura (10 000 hab.) est à 10 km.

Une dynamique récente de ré-installations paysannes diversifiées sur le Plateau, où l'économie agricole avait décliné depuis l'après-guerre au profit de l'industrie.

Ferme de Champandré

Jusqu'en 2022, 2 associés : Armelle BRIANÇON et Laurent HILLAIRET

Installés en 2013, hors-cadre familial

2 ateliers : production de légumes et plantes aromatiques et médicinales :

- 50 ares légumes (dont 500 m² serres froides)
- 10 ares PPAM + cueillette sauvage (résineux) > valorisées par distillation en huiles essentielles et eaux florales.

Ancrage fort dans le territoire, rôle nourricier, valorisation de ressources locales.

Pratiques

- Maraîchage et plantes cultivés sur petite surface en agriculture biologique sur un système de culture type Coleman / Fortier, pratiques particulièrement adaptées au contexte topographique et climatique de montagne
- Travail en planches permanentes.
- Peu de mécanisation (motoculteur porte-outils), travail essentiellement manuel.
- Densification des cultures et rotations, axées sur des légumes à forte valeur ajoutée.

Ventes

Légumes : Marché hebdomadaire à Saint-Claude

AMAP au village de Lavans, 40 paniers

Livraisons magasins bio sur partie de gamme

HE / EF : Foires bio annuelles

Magasins bio de Franche-Comté (une dizaine de points de vente)

Herboriste (demi-gros)

Quelques pistes d'évolution attendues et souhaitées

> Concrètes et techniques

- Optimisation / amélioration du maraîchage : augmentation de la surface couverte, réflexion sur extension de la saison de production et de vente, autres points de ventes et distribution...
- Evolution de l'atelier PPAM : démarches commerciales et de communication, élargissement de la gamme....
- Création d'activités de diversification, quelques pistes :
 - arboriculture (implantation de haies fruitières et fruitiers hautes tiges,...)
 - vente de plants potagers au printemps
 - petits fruits (fraise, rhubarbe, raisin de table...)
 - poules pondeuses (dimensionner un atelier complémentaire aux activités présentes)
 - ...

> Plus philosophiques...

- Pratiquer une agriculture biologique diversifiée, paysanne et nourricière, soucieuse des ressources naturelles, des cycles biologiques et des saisons, et adaptée au milieu montagnard.
- Expérimenter et adapter des modèles de production face aux évolutions climatiques (connaissances encore plus fine du lieu de production, relations et interactions entre espèces présentes sur et autour des jardins,...).
- Expérimenter le champs des alternatives tournés vers le vivant (maraîchage sur sol vivant) et la biodiversité (inspiration des associations « Paysans de Nature » et « Fermes paysannes et sauvages » et de leurs travaux).
- Participer à la promotion d'une alimentation locale en s'appuyant notamment sur l'AMAP, base de soutien et de réflexion sur l'agriculture et l'alimentation du Plateau et d'une solidarité entre mangeurs et paysans, et entre paysans.

