

---

# *Des producteurs et des artisans entrepreneurs*

*Monique LEMPEREUR*

## **DES AGRICULTEURS EN MARCHÉ VERS LA DIVERSIFICATION**

### **GAEC des Fayes (Famille Fouvet)**

C'est 1977 que l'exploitation a débuté, cinq vaches et un élevage de lapins pour une installation hors cadre familial. La production augmentant, le troupeau s'est agrandi et la construction d'une stabulation libre et d'une salle de traite ont considérablement amélioré les conditions de travail. Mais l'agriculture est une remise en questions permanente et l'on doit s'adapter à une multitude de contraintes qui parfois échappent aux agriculteurs. L'augmentation des volumes et du troupeau pour faire face aux charges ont été une obligation. Ensuite en 2000 c'est en couple que l'exploitation a évolué en EARL, forme sociétale où le travail de l'agricultrice est un peu mieux reconnu, avec toujours des laitières et un tournant dans la collecte laitière qui essaie de trouver sur le canton de Saint-Agrève une spécificité dans le lait d'appellation « Montagne ». Depuis 2015 l'exploitation s'est engagée dans la filière bio, en produisant pour Biolait, un changement de méthode et d'approche de la production, plus basé sur l'animal et la nature que sur la productivité.

Et courant 2020, le GAEC des Fayes deviendra une exploitation à trois avec la création d'un atelier fruits rouges, fraises et framboises en culture bio avec le GIE des « Perles rouges des Monts du Velay ». L'objectif est de produire des fruits bios pour faire face à la demande croissante des consommateurs et apprendre à aborder la culture en utilisant des méthodes alternatives respectueuses de la plante.

GAEC des Fayes, 19 chemin des Fayes, 07690 Saint-André-en-Vivarais.

### **GAEC du Vivarais (Famille Mongrenier)**

Notre activité familiale a démarré en 1989 avec la reprise de l'exploitation par Françoise, avec quinze vaches laitières, 20 ha de terres, pour un quota de 60 000 litres.

En 2012 entrée de Jean-François, formation du GAEC (groupement agricole d'exploitation en com-

mun) avec 35 vaches laitières, 70 ha de terres et 220 000 litres de quota.

En 2016 entrée de Julien au GAEC, avec transformation de viandes bovines (limousines) et deux poulaillers fermier de l'Ardèche.

Aujourd'hui l'entreprise compte soixante vaches laitières, soixante génisses, trente bêtes à viande, deux poulaillers et un quota de 500 000 litres de lait.

GAEC du Vivarais, La Vialette, 07690 Saint-André-en-Vivarais.

## **DES AGRICULTEURS RECONVERTIS**

### **GAEC de la Souche, Christophe Francès et Aurélien Grange**

Je me suis installé en 1988 à Saint-André-en-Vivarais en reprenant une petite exploitation agricole en production laitière que j'ai développée jusqu'en 2003. Dans le même temps j'ai démarré une production de plantes médicinales en collaboration avec une structure ardéchoise (Viva Plantes) principalement la valériane dont on récolte la racine.

En 1999 j'ai remplacé les plantes médicinales par une production de petits fruits, puis en 2003 la production de viande de bœuf a remplacé la production laitière, cela a permis de mieux équilibrer la pression du travail sur l'exploitation, la production laitière étant trop gourmande en temps de travail et bien peu rémunératrice. Ce changement d'orientation m'a permis de développer la production de petits fruits et d'envisager plus sereinement une conversion vers le bio. En 2015, Aurélien qui était alors salarié sur l'exploitation m'a rejoint pour la création du GAEC de la Souche. Aujourd'hui nous n'avons plus de bêtes, nous produisons en bio des framboises variété « meeker », des fraises variété « sensation » ainsi que des myrtilles, groseilles et mûres. Nous commercialisons la grande majorité de nos fruits (environ 25 tonnes) en partenariat avec le GIE des producteurs de fruits rouges des Monts du Velay sous la marque « Perles rouges des Monts du Velay ». Une petite partie est vendue en direct en frais ou sous forme de nectars. Notre défi à venir sera de développer nos productions en faisant vivre au mieux

le sol, dans une recherche d'équilibre avec les éléments qui nous entourent sachant qu'il faudra être capable de s'adapter aux changements climatiques qui exercent une pression de plus en plus forte sur nos régions.

GAEC de la Souche, La Souche, 07690 Saint-André-en-Vivarais.



*Nectar de fruit - Production du GAEC de la Souche*

## DE NOUVELLES ENTREPRISES AGRICOLES

### Stéphane Charra

Ma curiosité pour le monde apicole m'a poussé à installer deux ruches à Beauvert en 2006. Totalement amateur, je me suis formé auprès du CI VAM apicole du Velay et progressivement mon père René m'a rejoint.

Aujourd'hui nous nous efforçons de respecter la nature et la biodiversité, au fil des saisons nous suivons les floraisons et nous installons nos ruches loin des cultures intensives. La saison apicole démarre au printemps par l'acacia en basse altitude ; nos ruches vont sur la commune d'Arlebosc puis nous transhumons à Pailharès pour la floraison du châtaignier et des ronces. Et enfin elles iront à Saint-André où elles profiteront de la floraison tardive des fleurs de montagne et si la météo le permet elles termineront par le sapin.

En parallèle nous faisons de la sélection en produisant nos reines afin de pallier les pertes hivernales.

La principale difficulté, outre la météo, est l'invasion de prédateurs tels que le varroa et le frelon asiatique. A ce jour nous n'avons aucun moyen de les éradiquer.

Notre objectif serait par la suite de développer l'apithérapie (méthode qui consiste à se soigner avec les produits de la ruche) avec par exemple la propolis, la gelée royale ou encore le pollen.

Pour la commercialisation nous privilégions le circuit court. Nous sommes présents à la foire de Saint-André (le dimanche après le 15 août) au marché des producteurs.

Stéphane Charra, Les Fayes, 07670 Saint-André-en-Vivarais.

### Aymeric Quiblier

Depuis fin 2019, je me suis reconverti vers un projet de micro-ferme apiculture sur la commune de Saint-André-en-Vivarais.

Le choix de Saint-André était une évidence du fait d'y habiter depuis 2007, d'avoir du terrain agricole et d'y avoir passé mon enfance à courir après les grenouilles, champignons et myrtilles sur ces mêmes terres. Situé à 1 150 mètres d'altitude, en moyenne montagne, j'exploite une micro-ferme axée sur un agrosystème naturel. Les productions cultivées ou cueillies dans la nature environnante sont réalisées en fonction des conditions climatiques, de la diversité des écosystèmes en place, ainsi que de ce que nous offre la nature.

Les produits sains et gustatifs proposés sont les miel et produits de la ruche / œufs / sève de bouleau / légumes du potager / petits fruits en culture ou sauvage (myrtilles), champignons...

A partir de ces produits issus de la micro-ferme et de la nature environnante ardéchoise, je proposerai progressivement à la vente à la ferme sous différentes formes des produits frais, confitures, gelées, sirops, sorbets, soupes, conserves...

aymeric.quiblier@gmail.com

411 chemin de Brameloup Pesteniaulle, 07690 Saint-André-en-Vivarais.

### La Glaneuse, production et cueillette sauvage de plantes médicinales et aromatiques

Installée dans la région depuis près de vingt ans, j'ai créé mon entreprise de cueillette sauvage de plantes médicinales en 2015 suite à une reconversion professionnelle pour des soucis de santé. Ces mêmes soucis ne me permettent pas de faire de la culture sauf quelques verveines et de la sauge, mais dans la commune de Saint-André il existe suffisamment d'endroits sauvages, préservés de la pollution pour pouvoir faire de la récolte en suffisance. Nous avons la chance d'avoir des prairies avec une flore exceptionnelle : viola luthéa, cistre (fenouil des Alpes), arnica, mauve musquée... Je récolte aussi l'aubépine, la bruyère, la camomille matricaire et la grande camomille, l'épilobe, la feuille de myrtille, la feuille de ronce, les feuilles de framboisier et de fraisier des bois, les bourgeons de pins, la reine des prés, les fleurs de sureau, le serpolet, le tilleul... Je ne m'éloigne jamais plus de 10 km de mon domicile pour cueillir. Je distribue mes tisanes essentiellement en circuit court,

dans des magasins et sur des marchés ou des foires. Je fais partie du syndicat des « SIMPLES » (Syndicat Inter-Massif Pour La Production Et L'Economie des Simples) où nous avons des contrôles annuels qui permettent de garantir une grande qualité de production.

Depuis 2016, j'ai lancé une gamme de produits à base de foin, d'abord des mini-bottes (pour la cuisine) et dans la suite du sirop de foin, de la gelée et de la liqueur. J'ai d'autres projets pour cette gamme.

J'ai obtenu le label bio et pour les plantes et pour le foin.

J'adore cette vie au grand air et les habitants de Saint-André sont habitués à me voir passer en quad dès le printemps pour faire mes récoltes.

La Glaneuse - Monique Lempereur, 580 chemin de Basset - 07690 Saint-André-en-Vivarais.

[www.laglaneuse.net](http://www.laglaneuse.net) - [laglaneuse@nordnet.fr](mailto:laglaneuse@nordnet.fr)

### Ferme hélicicole - Le péché de gourmandise

Au lieu-dit Fougère, dans un cadre préservé, nous élevons, transformons et commercialisons des escargots « gros gris ».

L'élevage : A cette altitude (1 100 m) la mise en parc a lieu fin mai. Nos parcs sont protégés par une serre. Les escargots n'aiment ni le froid ni le vent. En revanche, ils adorent la pluie. Il est donc nécessaire de les arroser régulièrement (plusieurs fois par nuit). En effet, ils se réveillent le soir.

Nous les nourrissons avec un aliment (céréales et calcium) sous forme de farine. Nous avons aussi semé dans le parc les plantes qu'ils aiment (radis fourrager, moutarde, trèfle...).

Le ramassage s'effectue entre septembre et octobre, lorsqu'ils ont atteint la taille adulte.

Ils sont alors mis en caisse pour un jeûne d'une semaine. A partir de là, nous pouvons les transformer.

La transformation : Nous commençons par l'ébouillantage qui nous permet d'extraire l'escargot de sa coquille. Après nettoyage des chairs et des coquilles nous préparons les recettes et empotons. Pour cela, nous louons un laboratoire agréé.

Notre gamme se décline en :

- escargots « à la Bourguignonne » : croquilles et mini-bouchées que nous vendons plutôt pour les fêtes de fin d'année,

- Esc'apéro et escargotines à servir sur des toasts pour accompagner l'apéritif,

- escargots confits,

- escargots court bouillonnés.

La table paysanne : Sur réservation, vous pourrez déjeuner ou dîner à notre table paysanne et déguster



*La glaneuse*

des recettes inédites comme les cagouilles forestières au parfum d'Halloween, pizzas à l'escargot...

Véronique et Patrice Favre, Fougères, 07690 Saint-André-en-Vivarais. Tél. : 04 75 65 72 62.

### NOUVELLE ENTREPRISE LIEE AU MONDE DU BOIS

#### Néologis « des maisons d'arbres »

Né dans le Haut-Vivarais, Nicolas Brotte s'est forgé au métier de fustier à Mars avant d'installer son atelier dans l'ancien hangar de l'une des plus grandes scieries de France. Dedans, dehors, des arbres, rien que des arbres... et quelques hommes.

Installé depuis 2017 dans les 5 000 m<sup>2</sup> de l'ancienne scierie Massardier puis Archier, Nicolas poursuit la tradition du bois. Ils sont quatre, équipés de casques et de tronçonneuses, assemblant et croisant des arbres pour la plupart issus des forêts du Massif central et du Beaujolais.

La technique des fustes de bois brut ou maisons en rondin remonterait huit siècles avant Jésus-Christ. Après un BTS en biochimie, Nicolas s'oriente vers le milieu forestier. C'est là qu'il rencontre un charpentier Compagnon du Devoir qui l'initie à l'utilisation d'assemblages rationnels et à la façon de les adapter sur ces « fichus bois ronds ». Mais rien de figé ou bien défini dans les traités. Nicolas a fait des recherches dans de vieux livres issus de pays anglo-saxons, d'Europe de l'Est et du Canada, puis s'est lancé en 2009.

Petit à petit, Néologis se démarque par sa façon de travailler, par le choix des essences, le mélange des diamètres, l'utilisation de bois très particuliers qui sont beaucoup plus subtiles à assembler qu'avec un lot de bois standardisé et régulier. « *Il en résulte des fustes uniques qui ont une âme* ».

Lieu-dit Montivert, route de Tence, 07690 Saint-André-en-Vivarais. Tél. : 06 98 47 07 07.

[nicolas@neologis-fuste.com](mailto:nicolas@neologis-fuste.com)