

## Compte-rendu de la visite de la Ferme des Saveurs d'Antan

Le 22 juin 2018.

Etaient présents : Robert Lhomme (secrétaire adjoint) et Gisèle Baradel (présidente)



Michaël Obéron exerçait une activité d'installateur chauffagiste à son compte, en Savoie. Soucieux d'avoir une alimentation plus saine et plus savoureuse que ce que lui proposait le marché, il a décidé d'élever une poule. Satisfait de cette expérience, il en a élevé deux puis de plus en plus. Quant il s'est retrouvé à élever 150 poules, il aurait voulu diviser son travail en deux : chauffagiste et éleveur à mi-temps respectifs ; mais, faute de terrain, un choix de vie s'est avéré évident. Michaël s'est alors enquis d'une ferme pour faire de l'élevage bio. C'est ainsi qu'il a acheté celle qu'on a visitée, en 2017. Grâce à un apport important, une banque lui a consenti un prêt.



La Ferme des Saveurs d'Antan se situe sur la commune de Monsols au lieu-dit Les Larderets. Elle est entourée de champs cultivés en bio. L'épouse de Michaël prodiguant des soins énergétiques, ils vont aménager un gîte rural et proposer chambres et table d'hôte pour organiser des stages. Un travail titanesque de défrichage et de rénovation a été effectué pendant l'année 2017. L'activité d'élevage a commencé en 2018 sur ses 5ha dont 3 sont en exploitation (les autres sont loués à un voisin qui cultive en bio).

Michaël a divisé une grande parcelle en petites structures constituée de bâtiments + prés clos. Chaque bâtiment occupe 45m<sup>2</sup> ; ils peuvent être déplacés en rotation sur les parcelles qui, ainsi, se régénèrent (tous les ans pour les poules et environ tous les quatre mois pour les poulets). Bois et laine de verre constituent l'isolation du toit et des murs. Il alternera les emplacements tous les ans. A chaque lot de poussins qu'il achète, correspond un bâtiment.



Le premier abrite 100 poules pondeuses. Le second, des "cous-nus" et des poulets fermiers blancs qui peuvent atteindre 5kg. Le bâtiment

suivant accueille les mêmes races de poules et des pintades. Il prévoit de construire d'autres maisonnettes pour les dindes et, sur le lieu le plus humide, des canards.

Toute la ferme est alimentée en eau de source qui est très abondante. Michaël vit en symbiose avec la nature : les buses ne mangent pas les poules mais les mulots qui, par conséquent, n'attaquent pas les céréales. Le plus gros dommage a été causé par un chien du voisinage qui lui a tué 6 poules.



Plutôt que les produire, ce qui nécessiterait un investissement trop important en matériel, Mickaël achète des céréales bio (plus de 0,60€ le kg) en sacs. Mais, dès qu'il aura construit son silo, il pourra les acheter en gros, ce qui en réduira le coût. Dès qu'il pourra, il va automatiser le système d'alimentation dans les trémies.



Michaël s'est aménagé, à l'étage de sa maison, un laboratoire de transformation. Il tue et découpe ses volailles.

Chaque morceau est proposé sous vide car il est très pointilleux sur l'hygiène. Il prévoit de transformer ses volailles en divers produits (saucisses et autres).

Il prévoit aussi d'élever des porcs.

Il fournit actuellement 3 amaps, une association caladoise, un restaurant et des marchés locaux. Il cherche de nouveaux débouchés afin de pouvoir poursuivre son activité. Il serait d'accord pour travailler avec La faucille et le poireau dans le cadre des "achats groupés". Il en serait même très heureux car il a encore beaucoup besoin d'aide pour finaliser son projet.