
Une ferme en diversification

DURÉE

10 minutes 17

RÉSUMÉ

Cette vidéo présente la ferme de la Soulevre, située sur le plateau lorrain. Les agriculteurs Cathy et Stéphane ont un projet qui s'inscrit dans une transition biologique. Ils sont éleveurs de vaches laitières, mais produisent également des céréales. Ils font des produits transformés directement à la ferme : pain, fromage. Leur travail repose sur le respect de l'environnement, le respect du bien-être animal et la création d'emplois par la transformation des produits et leur vente directe par divers canaux. Leur objectif est la diversification et l'autonomie.

Remarque : cette vidéo est à visionner avant celles sur la filière lait et la filière pain.

SÉQUENÇAGE

00:00 - 00:29

Présentation de la ferme, de ses principales activités visant la conversion vers le bio et l'autonomie.

00:30 > LA FERME DE LA SOULEUVRE

Cathy Boch, agricultrice de la ferme de la Soulevre

00:32 - 02:52

Présentation de la genèse du projet, il y a 16 ans. Élevage de vaches, arrêt des intrants chimiques, valorisation du lait par la fabrication de fromage. Puis diversification vers la boulangerie et donc la culture de blé en privilégiant des variétés anciennes et une agriculture qui respecte l'environnement.

02:52 > LA COMMERCIALISATION

Cathy Boch, agricultrice de la ferme de la Soulevre

02:54 - 05:05

Vente progressive des produits en direct : petits commerçants, marché, vente à la ferme. Cela permet la fixation d'un prix équitable, et donne la possibilité de vivre mieux. Volonté de travailler dans le respect de la chaîne du produit, de la production à la consommation. Aujourd'hui la transformation permet de faire travailler 9 personnes au lieu de 2 ménages au début du projet.

05:07 > LES AMAP (ASSOCIATION DE MAINTIEN D'UNE AGRICULTURE PAYSANNE)

Cathy Boch, agricultrice de la ferme de la Soulevre

05:07 - 05:57

Livraisons quotidiennes d'un panier pain/fromage aux associations pour le maintien de l'agriculture paysanne. C'est l'occasion de rencontrer les consommateurs pour échanger sur les produits.

05:58 > LES MARCHÉS

Cathy Boch, agricultrice de la ferme de la Souleuvre

05:59 - 06:19

Ventes sur un marché à Metz les samedis et les mercredis et à Pont-à-Mousson les samedis matin.

06:20 > LES MAGASINS SPÉCIALISÉS

Cathy Boch, agricultrice de la ferme de la Souleuvre

06:20 - 07:46

Une autre manière de diversifier les débouchés : la vente dans des magasins de producteurs ou des magasins défendant les mêmes valeurs.

Elizabeth Galano, bénévole à Artisans du Monde-Metz

06:47 - 07:18

Vente des produits de la ferme dans le magasin de commerce équitable Artisans du Monde Metz. Les produits de la ferme y ont leur place car ces points de vente ont pour préoccupation le respect des producteurs, le respect de l'agriculture paysanne ainsi que de l'environnement.

07:19 > LA BOUTIQUE A LA FERME

Cathy Boch, agricultrice de la ferme de la Souleuvre

07:20 - 08:36

Les produits de la ferme, ceux d'autres producteurs locaux et des produits Artisans du Monde sont vendus à la ferme. Les consommateurs sont invités à venir voir les produits sur place. La confiance qu'ils ont dans les produits et la ferme vaut tout autant qu'un label.

08:36 > LES ENJEUX

Cathy Boch, agricultrice de la ferme de la Souleuvre

08:40 - 10:14

La ferme de la Souleuvre montre qu'il est possible de vivre du travail d'agriculteur tout en préservant l'environnement, en respectant le bien-être animal, et en créant des emplois par la transformation et la commercialisation en circuit court.

L'objectif est d'agrandir l'exploitation et d'associer une partie de la main-d'œuvre de la ferme intéressée par le projet. Avec plus de terres, les agriculteurs de la Souleuvre pourraient passer à l'élevage en bio et voir l'avenir avec plus de sérénité.