

Marine SECKLER

Elevage bovin & ovin

La Ferme du Mont Rouge

- Associés : Marine SECKLER et Benoit CORSIN
- 2 UTH
- Brebis allaitantes : 130 brebis Romanes
- Vaches allaitantes : 42 mères (de 15 Aubracs et 27 Charolaises)
- Production : agneaux, broutards, génisses grasses, veaux « élevés sous la mère ».
- SAU : 115,12 ha
- SFP : 100,82 ha
- Chiffre d’Affaire : 122 813 €
- EBE : 40 475 €
- Particularités : Vente directe, vente via une boutique en ligne, gîte rural.

PRATIQUES AGRICOLES

Les pratiques agricoles sur la ferme du Mont Rouge sont très durables car la gestion des matières organiques et de la fertilisation sont optimales. De plus, l’absence d’utilisation de traitements phytopharmaceutiques sur les cultures est un point fort, même si cela peut engendrer certaines années des récoltes avec des rendements plus faibles, en cas de maladies ou de présence de ravageurs. Du côté des animaux, le nombre de traitements est limité, ce qui répond aux attentes tant de l’AB que des consommateurs. Les qualités de logement et de pâturage des animaux sont adaptées, avec des bâtiments fonctionnels.

QUALITÉ DES PRODUITS ET DU TERROIR

La ferme du Mont Rouge propose des produits de qualité via le respect du cahier des charges de l’AB et par la réalisation de découpe de viande et de plats préparés chez un boucher agréé. De plus, l’expédition dans toute la France, en respectant la chaîne du froid est un atout important pour le développement de la vente directe.

La ferme s’inscrit pleinement dans le respect du patrimoine par la conservation et l’entretien de l’environnement (haies, pelouses, prairies...) et du bâti (ancien bâtiment, cabanes de bergers...). De plus, les déchets sont collectés, pour être recyclés si possible, ce qui n’engendre pas de pollutions visuelles ou olfactives du milieu.

Enfin, Marine est très impliquée dans son territoire via des associations, la vente directe et la présence d’un gîte à la ferme.

INNOVATION

La vente directe, à la ferme et sur la boutique en ligne, est une pratique permettant à cette petite structure de vivre de sa production. Les ventes à la ferme ont lieu les premiers samedis du mois. Sur le site internet, les ventes de viande ont lieu en début de mois et celle de viande transformée (tartinade, pâté) sans période définie.

La vente directe est un choix de la ferme pour rester proche des clients et impliquée dans le territoire. Ce mode de vente est à la fois adapté à la présence du gîte rural et s’intègre très bien dans la volonté des habitants locaux de consommer local puisqu’une grande partie des ventes se font auprès de personnes de Blanot et des communes alentours.



La ferme se trouve dans la région Bourgogne-Franche-Comté, dans le département de la Saône-et-Loire (71), sur la commune de Blanot, à côté de Cluny.

Parce que l’agriculture biologique a su faire ses preuves en innovation, en technicité et en performance, Tech&Bio a souhaité mettre à l’honneur des agriculteurs bio qui se démarquent par leur savoir-faire, leurs résultats technico-économiques et socio-environnementaux : ce sont les Talents Tech&Bio de la performance durable.

LES FACTEURS CLÉS DU SUCCÈS

La ferme est ancrée dans son environnement grâce à une production adaptée, respectueuse et diversifiée. L’atout principal de la ferme est l’ouverture à la vente directe sur la ferme et via sa boutique en ligne. La vente de viande à distance est possible grâce la livraison rapide en frais par Chronopost (CHRONOFRESH) et par la mise en emballage sous-vide de la viande. De plus, la présence d’un abattoir et d’un boucher à proximité permet au GAEC de faire abattre les animaux et découper et/ou transformer la viande en plats préparés localement, ce qui limite la distance parcourue. La viande qui n’est pas vendue en direct à la ferme est vendue en circuit bio local.

Le choix de la race de brebis est judicieux car les Romanes, rustiques, se désaisonnent naturellement, ce qui permet d’avoir des agneaux toute l’année pour la vente directe. La présence d’un double troupeau de vaches allaitantes Aubrac/Charollaise permet d’allier productivité et rusticité et d’obtenir une viande de qualité.

