

Ferme laitière avec transformation à la ferme -recherche un associé

Pour anticiper le départ en retraite d'un des associés, nous recherchons une personne seule ou éventuellement un couple dans l'objectif d'une association. Notre ferme est située à Saint-Julien-le-Roux en Ardèche à 600 m d'altitude, 7mn de Vernoux-en-Vivarais, 20mn de la Voulte-sur-Rhône et 40mn de Valence.

La ferme actuelle est composée de différents ateliers : bovins lait et fromagerie, un troupeau de brebis allaitantes et un atelier châtaignes. Sur le plan humain, nous sommes deux exploitants en GAEC, Eric (départ en retraite d'ici 2 ans), Adrien (30 ans) et une salariée à mi-temps pour la fromagerie.

Notre objectif est de poursuivre le développement de la fromagerie et de la vente directe actuellement en croissance, de proposer une gamme de produits de qualité, de mettre en place un système viable économiquement et vivable en termes de vie pro/perso. Nous travaillons depuis plusieurs années sans OGM et essayons d'être autonome en fourrages pour nos cheptels.

La SAU est d'environ 80 hectares avec présence d'un lac collinaire de 4000 m³ :

- 1ha de châtaigniers
- 15ha de terres labourables
- des prairies temporaires et permanentes
- des surfaces en landes et pâtures (animaux en extérieur d'avril à novembre)

L'atelier bovins lait

Le cheptel est composé de 50 vaches laitières de race majoritairement Abondance et de quelques Montbéliardes. Nous élevons également 30 génisses de renouvellement de 0 à 3 ans.

La fromagerie :

Nous transformons actuellement 25 000 L de lait dans notre atelier en fromages lactiques, tommes pâtes molles et pâtes pressées, lait cru, faisselles, crème fraîche, yaourts et crèmes dessert.

Nous commercialisons dans deux magasins de producteurs où la ferme est associée, ainsi que dans des commerces locaux. L'atelier fromagerie/vente directe est à développer dans le futur.

La laiterie :

Notre lait est livré chez Danone avec une référence de 360 000 L.

L'atelier brebis allaitantes

Le cheptel ovin est composé de 120 brebis allaitantes principalement de race Blanche du Massif Centrale. Les agneaux sont vendus à la coopérative Les Bergers du Soleil en AOP Agneaux de l'Adret.

L'atelier ovin nous permet de valoriser certaines terres et de diversifier la production sur la ferme.

L'atelier Châtaignes :

Les châtaignes sont récoltées mécaniquement (matériel en CUMA) et vendues à ce jour, en filière longue en AOP châtaignes d'Ardèche.

Profil recherché :

Nous sommes ouverts à différents profils de candidats, l'entente et la vision commune du futur étant primordiaux. Il nous semble important de laisser à un nouvel associé s'il le souhaite, la liberté d'entreprendre en fonction de ses motivations personnelles et de ses affinités. Nous sommes attentifs à toute proposition sérieuse et cohérente.

Des pistes d'évolutions sont possibles, développement de nouveaux produits et débouchés de la fromagerie, transformation de châtaignes, porcs pour valoriser le petit lait, autres ateliers en fonction des motivations du futur associé...

Possibilité de rencontres et visites de la ferme puis dans un second temps, réalisation de stages avant tout engagement.

Contact :

Adrien BOURRY – 06.43.73.04.23
adrien.bourry07@gmail.com