

**Visite de la ferme du Haut Marvol**  
**Sébastien Guillaumot**  
**propositions de contrats**

- La situation de l'exploitation

La ferme de Sébastien est située à Bourdeilles en Dordogne. C'est loin, à 135km de Bordeaux en plein Périgord Vert. C'est une belle région touristique près de Brantôme qui est en voie de désertification agricole. Les cultures sont rares et on y trouve de l'élevage et des céréales. La forêt est très présente, nous sommes à la frontière du parc naturel régional Périgord Limousin.

La ferme est grande d'un peu moins de 30 hectares.

- Installation

L'exploitation existe depuis 1 an et demi. C'est dans le cadre d'une reconversion professionnelle que Sébastien est devenu agriculteur. Son épouse et lui ont quitté l'Oise et le travail de bureau en région parisienne pour s'installer en Dordogne. Sébastien travaille seul, il n'a pas de salarié. Son épouse est professeure des écoles, ils ont trois enfants.

- la production

Porc noir gascon

Agneau race Noire de Velay

pour de la viande fraîche, salaisons et conserves

Je vous invite à prendre à découvrir la vidéo de Terres et saveurs sur Sébastien

[https://www.youtube.com/watch?v=PR8vD0\\_w600&feature=youtu.be](https://www.youtube.com/watch?v=PR8vD0_w600&feature=youtu.be)

- mode de production

Sébastien n'est pas encore en bio, son installation est encore trop récente et ses terres sont en conversion bio. Il est engagé avec un organisme de certification.

Pour l'élevage du porc, il utilise 10 hectares clôturés avec un champ et un bois. Les animaux sont tous ensemble sur une seule parcelle unique, un parcours. Un peu moins d'une centaine de cochons vivent ensemble en petit troupeau et en plein air.

(Pour information, Myriam pratique la parcelle unique avec une seule génération de porcs d'une même portée sur 1.5ha.)

Sébastien est membre de l'Association Nationale de Sauvegarde du Porc noir gascon.



Sébastien pratique un roulement et change le parcours tous les ans.

Sur les 20 ha qui restent, Sébastien cultive des céréales et des protéagineux fourragers. Cette production est destinée à la nourriture de son cheptel. En année normale, il est autosuffisant sauf en cas de sécheresse.

Sur les pâturages, il élève des brebis de la race Noire de Velay pour une production d'agneau élevés sous la mère.



#### - L'abattage et la transformation

Les animaux de Sébastien sont abattus à l'abattoir communal de Ribérac. Cet abattoir a été l'un des premiers à accepter les caméras qui filment en continu et les contrôles sur la chaîne d'abattage pour garantir le respect de l'animal. Avec des installations adaptées pour éviter les coups et le piétinements ainsi que des enceintes qui diffusent de la musique pour déstresser au mieux les animaux.

<https://www.francebleu.fr/infos/economie-social/l-avenir-s-eclaircit-pour-l-abattoir-de-riberac-1510339154>

Sébastien fait couper la viande à proximité à Mareuil chez un agriculteur prestataire de service qui dispose d'une laboratoire de découpe.

Pour les salaisons et les conserves, il est en partenariat avec une entreprise spécialiste pour le bio.

#### - Projets de contrats :

##### **La viande de porc gascon**

Sébastien propose un colis unique composé de 5 saucisses, 4 côtes à l'échine, d'un rôti ou filet-mignon ou rouelle et de 200g de chair à saucisse. Le colis fait entre 3kg et 3.5kg.

Attention il est impossible de proposer un prix unique.

En effet Sébastien ne dispose pas de stock ou de marge suffisante et il doit abattre les porcs au fur et

à mesure pour assurer les commandes. De plus les porcs ne font pas tous la même taille. Sébastien peut sortir environ 12 colis par bête, les colis seront composés toujours des mêmes morceaux. Mais les colis ne seront pas tous les mêmes. Il n'y a que deux filets-mignons par porc et les rôtis sont aussi limités par la taille de l'animal. Sur nos commandes, par porc abattu, nous n'aurons que 2 colis avec des filets-mignons, à peu près 6 colis avec des rôtis et 4 colis avec des rouelles.

Selon la taille de l'animal et selon le « talent » du boucher, les morceaux ne pèseront pas le même poids. Ainsi les colis peuvent avoir un poids variant de 3 à 3.5kg. À 16€ le kilo, cela fait des colis entre 48€ et 56€.

*Nous avons négocié avec Sébastien la taille du colis car au départ il proposait des colis variant de 3kg à 5kg (pas deux types de colis différents mais un seul pouvant varier en poids)*

Pour mieux comprendre le problème, il faut comparer à Antoine.

Antoine dispose de son atelier de découpe, il calibre lui-même les morceaux en boucherie. Son cheptel est plus grand et il a un stock de viande plus important du fait de la dimension de son exploitation. Antoine peut proposer un prix unique par colis ce qui nous permet de faire des contrats avec un paiement à l'avance.

Pour Sébastien nous devons changer de méthode.

Il est impossible Sébastien d'annoncer le prix des colis avant leur fabrication. Conséquence pour nous, il est impossible de proposer un contrat avec un règlement à l'avance.

Pour qu'il n'y ait pas d'échanges d'argent le jour de la livraison, nous avons convenu avec Sébastien le principe du paiement la semaine après la livraison avec un contrat où l'amapien s'engage à régler ses commandes dans la semaine qui suit sa livraison au coordonnateur.

Le prix sera diffusé à l'amapien dès qu'il sera connu. Le jour de la livraison, l'amapien reçoit une facture.

Je pense que c'est la meilleure solution et que nous n'avons pas le choix.

Ce contrat viande ne durera qu'un an en attendant l'installation de Maxime Garba, le compagnon d'Olivia.

À l'avenir, Max lui aussi devra choisir ce type de contrat.

### **Salaison et conserves**

Nous pouvons proposer des contrats habituels avec les chèques à l'avance grâce à des prix à la pièce. Les distributions seront sans doute tous les 2 mois, les dates seront fixées après la soirée découverte du **7 mars 2019**. Sébastien va venir avec ses premières salaisons, sa première production à la vente.

Il s'agit pour Sébastien du cœur de sa production. Ce sont ces produits phares bien plus que la viande fraîche, Sébastien compte beaucoup sur notre amap et sur celle de Caudéran.

Pour nous il s'agit je pense du partenariat que nous pourrons pérenniser car Max ne produira pas de salaisons.

### **Agneau**

Nous allons lancer un One-shot agneau le **18 avril 2019** pour Pâques.

16€ le kilo pour un colis d'un demi agneau soit l'épaule, les côtes, le carré et le gigot pour un poids d'au moins 7kg.

Avec les mêmes contraintes pour les règlements que pour le porc.

Nous aurons la possibilité de reproduire cette commande à la demande une ou deux fois dans l'année.

Max va peut-être se lancer dans cette production

Nous avons passé une super après-midi à Bourdeilles. Sébastien est passionné par son travail, il a un contact incroyable avec ses animaux qui viennent pour une caresse et de l'attention dès qu'il pointe son nez dans le champ.

Un partenariat avec lui nous paraît intéressant son éloignement est compensé par l'intérêt économique qu'un lien avec nous lui apporterait.

Sébastien a réussi et dispose d'un bon réseau de clientèle dans sa région mais il cherche à étendre ses ventes en Gironde pour asseoir des revenus réguliers.

Très dynamique et cherchant le contact et les échanges, Sébastien nous a proposé de participer à un barbecue aux beaux jours et il aimerait venir passer une demi-journée au CAJ. Nous avons senti un intérêt sincère, il nous invite aussi à venir chez lui pour découvrir sa ferme ses cochons, ses brebis, ses deux béliers Charlemagne et Voltaire et Gringo l'âne.