



AGRIBIO 04
L'Agriculture BIO
des Alpes de Haute-
Provence



Sébastien CHOSSON

Cueillette, culture et transformation alimentaire

CARTE D'IDENTITÉ

Description de la ferme / historique

- Installation en tant que cueilleur dans le Queyras
- Transformation alimentaire à base de plantes et petits fruits sauvages
- Installation en tant qu'agriculteur en 2020



Installation

2014: cueillette et transformation
2020: statut agricole

Finalités

- Vendre localement des produits liés au territoire
- Avoir une activité la plus responsable possible (matériaux, façon de faire...)
- Créer de l'emploi localement



Certification bio
Nature et Progrès

Superficie : 1,2 hectares

- 5000 m² de culture: plantes aromatiques, fleurs, roseraie



1 UTH
1 à 2 saisonniers
Entreprise individuelle

Productions

- 18 espèces de plantes aromatiques et médicinales locales
- Sirops, jus, confitures, vinaigres, ketchup, aromates



Lieu
Abriès (05)
Milieu rural isolé



EQUIPEMENT MATÉRIEL & INFRASTRUCTURE

- Microtracteur
- Fraise
- Outils à main
- Cloture électrique
- Système d'aspersion et micro-aspersion
- Séchoir
- Tamis
- Etiqueteuse
- Laboratoire de transformation alimentaire complet: table en inox, chambre froide, matériel de stockage



TYPE DE SOL & ENVIRONNEMENT

- Altitude 1500 m → climat froid et période de végétation courte
- Pluviométrie annuelle autour de 1400 mm
- Choix des plantes qu'il cultive en fonction de ce qu'il cueille déjà dans le milieu sauvage
- Sol pauvre

PRATIQUES AGRICOLES & DE TRANSFORMATION



Travail du sol et fertilisation

Passage régulier de la fraise dans les inter-rangs
Fumier de vache avant la mise en culture
Compost de végétaux ligneux



Désherbage

Beaucoup de chiendent et liseron, désherbage mécanique



Irrigation

Ruisseau traversant sa parcelle
Gravitaire, aspersion et micro-aspersion

Paillage

Toile tissée et toile de géochanvre
Volonté de planter un mélange de graminées pour concurrence le chiendent



Semis & plantations

Plantation manuelle
Achat des plants à des pépinières locales
Quelques boutures



Traitements

Rien pour le moment



Rotations

En réflexion, pour les plantes pérennes



Transformations

Séchage, tronçonnage
Transformations alimentaires: cuisson, infusion, congélation, raffinage

TEMPS DE TRAVAIL



Temps passé:

- Été : 45h/semaine
- Hiver : 35h/semaine



Vacances:

- Congés pour Noël
- Volonté de prendre plus de temps pour sa famille



Organisation du travail

Administratif: 8h

Matin: environ 4h de cueillette

Après-midi: transformation, préparation de commandes, livraisons

Transformation surtout entre décembre et mars: la congélation permet de choisir quand faire la transformation

COMMERCIALISATION

- 3 - 4 marchés/semaine en été
→ *Touristes*
- Marchés de Noël et printemps
→ *Clientèle plus locale*
- 10 points de vente collectifs: magasins, bars, restaurants...



Volonté de réduire son nombre de points de vente pour gagner du temps

COMMUNICATION

- Réseaux sociaux: Facebook
- Vidéo de présentation disponible sur internet
- Travail important sur le design de ses produits
- Plan de communication accompagné en cours



PROJETS

- Ne plus faire uniquement de la transformation alimentaire, pour des raisons environnementales
- Améliorer sa gamme de produits



CHIFFRES CLÉS

Données économiques 2020



Modes de commercialization:

- Marché : 15% du CA
- Magasins : +40% du CA

QUALITÉ DE VIE

Charge de travail variable selon les périodes
Travail très physique
Investissement dans des machines pour faciliter



La période désherbage demande beaucoup d'énergie.

Bilan depuis 2014...

Satisfait de son activité. C'est dur de se lancer, surtout seul, mais ça lui plaît beaucoup. Il n'est pas dans une logique de créer du profit, mais de participer au développement du territoire du Queyras. La transformation apporte une valeur ajoutée intéressante aux plantes locales.

TÉMOIGNAGE



Conseils aux future.e.s installé.e.s...

Prendre le temps de préparer son projet en amont, acquérir le niveau technique nécessaire, imaginer et programmer la préparation de son sol, faire des rencontres, des stages, etc. Et s'offrir une bonne motivation, chaque jour, notamment grâce à un projet qui nous colle fort à la peau !!



Réalisation : Mai 2021

Fiche réalisée dans le cadre du GIEE PACK' à PPAM 2020-2023

Pour plus d'informations, contacter Mégane VECHAMBRE :

06 20 64 24 22 ou conseillersppam@bio-provence.org