

Sebastien 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 plus récente, en 2020

Finalités

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

Superficie: 1,2 hectares

- 5000 m² de culture: plantes aromatiques, fleurs, roseraie
- Jardin du soleil organisé en mandala,

Productions

- 18 espèces de plantes aromatiques et médicinales locales
- Sirops, Jus, Confitures, Vinaigre, Ketchup, Aromates



Installation

2014: cueillette et transformation

2020: Statut agricole



Certification bio

Et Nature et Progrès





1 à 2 saisonniers selon la saison

Statut agricole entreprise individuelle



Lieu

Abriès (05) Milieu rural isolé



EQUIPEMENT MATÉRIEL & INFRASTRUCTURF



- Microtracteur
- Fraise
- Outils à main
- Cloture éléctrique
- 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

- Sol pauvre
- Altitude → Climat froid et période de végétation courte
- · Choix des plantes qu'il cultive en fonction de ce qu'il cueille déjà dans le milieu sauvage

TECHNIQUE - PRATIQUE AGRICOLE & 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 non BRF



Irrigation

Ruisseau traversant sa parcelle Gravitaire, Aspersion et micro aspersion



Désherbage

Beaucoup de chiendent et liseron, désherbage mécanique

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 et Plantiv

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 (haute/basse saison)

- Eté: 45h/semaineHiver: 35h/semaine

Vacances Congé pour Noël

Volonté de prendre plus de temps pour sa

tamille

Répartition du travail

Administratif: 8h

Matin: environ 4h de cueillette

Après-midi: Transformation, preparation 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 presentation disponible sur internet
- Travail important sur le design de ses produits
- Plan de communication accompagné en cours



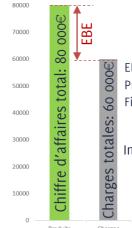
PROJETS

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



O CHIFFRES CLÉS

Données économiques 2020





EBE sans subventions: 20 000€ Prélevements privés annuels: 14 400€ Financement LEADER initial: 60 000€

Investissements

Matériel de culture: 20 000€ Matériel de transformation: 40 000€

Modes de commercialisation

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 va demander beaucoup d'energie.

Bilan depuis 2014

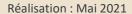
Satisfait de son activité. C'est dur de se lancer, surtout seul, mais ça lui plait beaucoup. Il n'est pas dans une logique de créer du profit, mais de participer au développement du territoire du Queyras. La transformation apporte une valeur ajoutée intéressante aux plantes locales.

TÉMOIGNAGE

Conseils aux futurs installés :

Prendre le temps de preparer 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!!





Fiche réalisée dans le cadre du projet PimAB 2018-2020 : production innovante en maraichage bio. Pour plus d'informations, contacter Oriane Mertz : 06 95 96 16 62 ou oriane.mertz@bio-provence.org







