



• AGRIBIO 04 •
Les Agriculteurs BIO des Alpes
de Haute-Provence



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 territoire
- Avoir une activité la plus responsable 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 UTH



1 à 2 saisonniers selon
la saison
Statut agricole
entreprise individuelle



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

- 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



Semis & plantations

Plantation manuelle
Achat des plants à des pépinières locales et Plantiv
Quelques boutures



Rotations

En réflexion, pour les plantes pérennes



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



Traitements

Rien pour le moment



Transformations

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

TEMPS DE TRAVAIL



Temps passé (haute/basse saison)

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



Vacances

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



Répartition 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 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'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 futurs installés :

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 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



UNION EUROPÉENNE
Fonds Européen Agricole
pour le Développement Rural



RÉGION SUD
PROVENCE
ALPES
CÔTE D'AZUR



• AGRIBIO 04 •
Les Agriculteurs BIO des Alpes
de Haute-Provence



CIVAM
PROVENCE-ALPES
CÔTE D'AZUR

L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES