



Réseau de fermes biologiques
En route vers l'exemplarité

**Compte rendu de la visite du 22 mai 2013
A la ferme de Baumugne – St Julien en Beauchêne (05)
Baptiste et Cécile Vialet**

Visite d'une exploitation « en route vers l'exemplarité » Elevage bovin lait avec transformation fromagère Fromagerie basse consommation

Dans le cadre de son réseau de fermes biologiques « en route vers l'exemplarité », Bio de Provence, en collaboration avec Agribio 05, avait donné rendez vous à la profession agricole le mercredi 22 mai 2013 après midi chez Cécile et Baptiste Vialet, ferme de Baumugne, à St Julien en Beauchêne. Il était question de présenter les atouts et contraintes de l'élevage biologique bovin lait avec transformation fromagère et vente directe de la production, ainsi que le tout nouveau bâtiment en éco matériaux.

A la grande déception des organisateurs et intervenants, seules deux personnes ont répondu à l'invitation : un agriculteur voisin, et l'architecte conseil de la Maison Régionale de l'Elevage. Pas habitués à ce genre d'échec, nous avons émis plusieurs hypothèses qui pourraient l'expliquer :

- de manière générale les éleveurs, très pris par leurs troupeaux, ont du mal à se libérer pour passer du temps à l'extérieur de leur ferme (en juin 2012 nous avons organisé une visite de ferme pour les éleveurs dans le 06, et nous avons eu peu d'éleveurs participant également) ;
- le climat exceptionnellement froid et pluvieux de ce printemps 2013 a retardé considérablement les travaux des champs, surtout dans ces zones montagneuses, et ce jour là il faisait enfin beau, incitant sans doute la plupart des agriculteurs à s'activer sur leurs exploitations pour rattraper le retard ;
- l'Espace Alpin n'avait pas publié l'annonce de cette visite



Organisateurs et intervenants ont tout de même profité de cette occasion unique d'être réunis tous ensemble pour faire le point sur l'avancement des travaux du nouveau bâtiment. Didier Jammes de Bio de Provence a commencé par présenter le diagnostic et le plan d'actions AGIR réalisés sur cette exploitation.

Puis nous avons laissé la parole aux professionnels de la construction bois : Patrick Noblet de la société Intradosse, accompagné de Gildas Tillard de la société Garcine, ainsi qu'à Charles Mongeon de la société Fil D'air, qui a réalisé l'étude thermique du bâtiment.

Ce bâtiment, constitué principalement de bois, se compose de trois unités reliées entre elles :

- le bâtiment agricole à proprement parler destiné à abriter les vaches, le foin, et un peu de matériel ;



- la fromagerie (à gauche sur la photo ci dessous) + le local de vente très bien isolés avec 30 cm de ouate de cellulose en vrac (sol, murs et plafond)
- la maison d'habitation (à droite)



L'ensemble est bien intégré au paysage et très qualitatif. L'isolation de la fromagerie et du local de vente a été prévue pour que quasiment aucun chauffage en hiver ni aucune climatisation en été ne soient nécessaire au maintien d'une température ambiante satisfaisante pour la confection et la vente des fromages à pâte cuite.

Deux bassins de phytoépuration ont été creusés et sont prêts à recevoir la végétation.



Le soir même de cette visite, les vaches allaient être transférées dans leur nouveau logement, et la semaine suivante c'est la famille Vialet qui allait emménager dans sa nouvelle maison.



Dans le cadre de la démarche AGIR « Vers 100 exploitations et coopératives agricoles exemplaires », la région PACA encourage les économies d'énergie et la production d'énergies renouvelables dans les exploitations agricoles.

Bio de Provence - Maison de la Bio- Agroparc – BP 1221 – 84911 - Avignon cedex 09 -
Tél : 04 90 84 03 34 – Fax : 04 90 84 03 33 – contact@bio-provence.org –
www.Bio-Provence.org

