

La ferme du Ty Viel

La tinguais, ILLIFAUT

Jean-François Viel c'est installé en 2022, en reprenant la ferme familiale et en réorientant la production vers les circuits courts et de proximité. Aujourd'hui il produit 1000 porcs/an, a un troupeau de vaches Angus, il produit du miel et du jus de pomme/cidre Bio.

■ Dates clés :

- 1999 : construction d'un bâtiment d'engraissement porc sur paille de 450 places.
- 2020 : arrêt de l'atelier laitier par les parents de Jean-François en prévision de son installation.
- 2022 : janvier : installation sur la ferme de Jean-François qui reprend seul la ferme familiale.
Juin : certification participative Porc Durable
juillet : premiers porcs commercialisés en Porc Authentique

■ La Ferme :

Label et signe officiel de qualité : Cohérence, Bleu-Blanc-Coeur. Verger en AB, Terres de Sources

Productions Végétales :

Blé : 10 ha	Orge : 10 ha
Maïs : 10 ha	Colza : 10ha
Prairies : 15 ha	Tournesol : 5 ha
Sarrasin : 10 ha	Verger pommes : 2 ha

FAF (Fabrication d'Aliments à la Ferme) :

Pas d'autonomie alimentaire, mais c'est un projet à cours termes.

Ration des porcs:

Aliment du commerce sans OGM et limité en maïs.

Productions Animales :

Bovin Viande : 16 mères Angus, 6 bœufs, un taureau.

Achat des porcelets à 22kg à un éleveur voisin et engraissement de 900 à 1 200porcs /an.

20 ruches.

Des moutons Landes de Bretagne pour l'entretien du verger.



Bâtiments d'élevage:

Bâtiment engraissement de 1999 de 450 places, avec filets brise-vent. 8 grandes cases de 66m², avec deux nourrisseurs et un abreuvoir, les porcs disposent de 1,5m²/porc. L'alimentation se fait par une chaîne d'alimentation unique. Isolation du toit et ventilation dynamique.

Matériel :

Peu de matériel sur la ferme : Un Renault 751 avec godet et fourche assure le paillage et le curage des cases. Un Renault Ares 110 CV.

Travaux réalisés par Jean-François : Traitement, engrais, travail du sol, gestion de l'herbe. Matériel en propre et en CUMA.

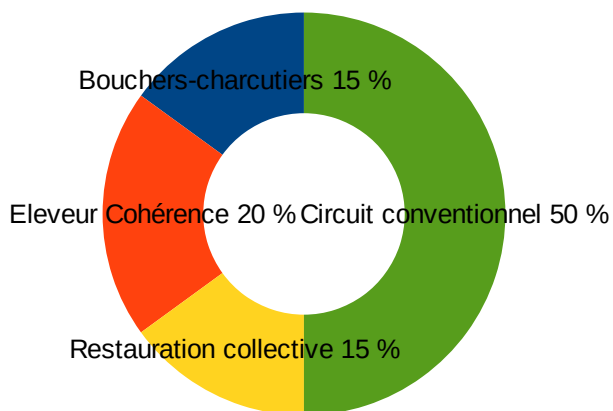
Le reste des travaux est réalisé par une ETA.

Un camion bétailière jugé indispensable pour amener ses porcs à l'abattoir.

Le tri des cochons se fait « à l'oeil » car Jean-François ne possède pas de balance.



■ La commercialisation :



La ferme du Ty Viel vend pour l'instant 50 % de ses porcs en circuit-court et de proximité. Les 50 % restants partent dans un circuit conventionnel via le groupement de producteur.

L'objectif de la ferme est d'augmenter la part en circuit-court et en restauration collective. C'est dans cette optique que Jean-François Viel a participé à la création de la filière Porc-sur-Paille Terres de Sources. Cette filière labellisée Terres de Sources a pour objectif de livrer aux cantines du bassin rennais une viande porcine de qualité qui

respecte la ressource en eau. Il a également fait le choix de ne pas s'occuper de la transformation de ses produits. Il a donc choisi de travailler avec un atelier de découpe extérieur (Cheville 35) et la Ferme de la Lande, qui s'occupent de la transformation et de la distribution. Cependant, il livre tout de même les bouchers-charcutiers autour de chez lui en carcasse entière. La viande bœuf Angus est transformée avec Armor Viande (22 Laurenan) et vendue en colis aux particuliers. La production de miel et de jus de pommes AB sont également vendues à des particuliers.

■ Les engagements de la Ferme du Ty Viel.

Depuis son installation, Jean-François souhaite diversifier sa ferme en terme de production et de circuit de commercialisation. Il développe sa ferme avec une volonté de respecter des principes agroécologiques : allongement des rotations, autonomie de la ferme, introduction de cultures à bas niveau d'intrant, développement et gestion durable du bocage etc. Il souhaite que sa ferme soit également un lieu vivant avec la tenu d'évènements festifs, la réalisation de visites de fermes. Rapidement Jean-François souhaiterait pouvoir embaucher ou peut-être s'associer.

