

Etablissement et Service d'Aide par le Travail de Glomel (22)

La ferme de Coatrennec

L'ESAT de Glomel, qui dispose d'un agrément pour 80 adultes, accueille aujourd'hui une soixantaine de personnes. Une trentaine d'entre elles travaillent sur l'un des trois ateliers : maraîchage, porc, bovin. La ferme, entièrement en bio depuis ses débuts, développe son activité de vente directe.



Dates clés

1993 - Création du CAT, Centre d'Aide pour le Travail. En agriculture bio. 5 employés à l'ouverture du CAT puis augmentation progressive des effectifs.

2006 - Passage à un statut d'ESAT. 64 travailleurs handicapés salariés dont 16 femmes. Organisation en équipes, parmi lesquelles 2 équipes de maraîchage et 2 équipes espaces verts, qui proposent des prestations en entreprises (dans un rayon de 25 km). L'équipe en charge des productions animales compte deux encadrants.

La ferme de Coatrennec

Signe officiel de qualité : agriculture biologique.

Surface : 60 ha en 4 îlots dont deux à une dizaine de km. 24 ha au lieu-dit Coatrennec.

Productions animales : Porcs et atelier bovin viande (troupeau de 12 blondes d'Aquitaine).

Productions végétales :

◦ **Pour l'atelier de maraîchage**

5 ha de plein champ et 5000 m² de tunnel.

◦ **Pour les productions animales (assolement 2006)**

mélange tritical-pois : 15 ha

maïs ensilage : 3 ha

blé noir : 5 ha

avoine : 80 ares

betteraves : 0,5 ha

le reste en herbe : prairies temporaires ou permanentes.

Alimentation

◦ **FAF (fabrication d'aliment à la ferme)**

Oui. Les 15 ha de mélange céréalière ont produit environ 600 quintaux de grains en 2006 (40 qtx/ha), stockés sur la ferme. Pas de problème de conservation.

◦ **Composition de la ration des porcs**

Utilisation du mélange tritical-pois (80-20 %) avec incorporation d'avoine et complémentation (nécessaire pour équilibrer la ration ; prix indicatif : 270 €/tonne. Achat de l'aliment porcelets 2^e âge.

◦ **Rationnement** :

0 - 42 jours : sous la mère puis passage progressif à l'aliment 2^e âge.

42-55 jours : aliment 2^e âge.

60-140 jours : aliment croissance à volonté.

140- abattage : finition rationnée (abattage à 182 jours minimum selon le cahier des charges bio).

Bâtiments d'élevage (porc)

Truies en plein air. Parcs d'1 ha 1/2, déplacés tous les 2 à 3 ans avec rotation des parcelles ; porcs engraisés en chalet avec courette extérieure paillée.

Cheptel actuel en porcs

15 truies et leur suite, soit 110 à 150 porcs produits par an.

Main d'oeuvre

Sur l'atelier porc, interviennent 5 personnes handicapées. Elles sont encadrées par un référent technique.

Soit 1 Equivalent Temps Plein sur l'atelier.

Litière et épandage

75 tonnes de paille produites et utilisées sur la ferme (pour les deux ateliers porc et bovin). Le fumier produit dans l'atelier porcs une fois composté est valorisé sur les terres de la ferme. L'épandage de fumier profite en particulier aux cultures maraîchères, dont les besoins en matières organiques sont élevés. Le plan d'épandage est déficitaire en azote (63 UN/ha SAU).



Contexte de la ferme

• **environnemental** : présence de zones naturelles humides (protégées) à proximité du site d'exploitation. Elles sont mises à la disposition de l'ESAT, qui y fait pâturer ses bovins. Ceci n'est possible sur cette zone protégée que parce que l'atelier est sous cahier des charges bio.

• **économique** : l'atelier porc est déficitaire depuis plusieurs années ; les autres ateliers parviennent à l'équilibre.

• **social** : statut des personnes et objectifs liés à la mission médico-sociale de l'ESAT.

Objectif (atelier porc)

Equilibrer le budget de l'atelier

Démarche

• en augmentant le cheptel à 15-20 truies (soit 200-250 porcs produits/an)

• en développant l'activité de vente directe

• en augmentant l'autonomie alimentaire (croître les surfaces en pois-tritical)

Contraintes

Satisfaire à la vocation de de l'ESAT, à savoir la promotion et la protection des personnes handicapées.

Vers la vente directe

Commercialisation. Quelques infos

La commercialisation des porcs

Les porcs destinés à la vente directe sont abattus à l'abattoir municipal de Rostrenen ; ceux partant en «circuit long» sont vendus au groupement Erca Bio, qui rémunère l'ESAT selon une grille de prix pré-établie, qui est fonction de la qualité de la viande (prix moyen en 2006 pour la ferme de Coatrennec : 2,41 €HT/kg pour un TVM "correct").

Transformation de la viande de porc

Elle est confiée à la charcuterie de l'Abbaye de Langonnet (56).

Gamme de produits

Viande fraîche et préparée (saucisse), charcuteries (pâté, jambon, rillettes, ...).

Vente

- ° En magasins spécialisés.
 - ° En direct sur le site de la ferme. Pour tout achat de viande fraîche, il faut passer commande (contenu, poids au choix du client, prix variable selon la quantité).
- Quelques animaux sont vendus sur pied à l'âge de 2 mois.

Le public accueilli à l'ESAT

entretien avec Nicolas Guennic, responsable technique.

Qui sont ces personnes qui travaillent sur la ferme ?

Hors équipe d'encadrement et de direction, l'ESAT accueille aujourd'hui 60 adultes légèrement déficients mentaux ou ayant souffert de troubles psychologiques (dépression, ...). Il s'agit de jeunes adultes (certains sortent de l'IME à leur majorité) ou de personnes plus âgées : notre doyen a plus de 50 ans.

Quel statut pour ces travailleurs ?

Ils sont tous salariés de la ferme (contrat de travail CDD, CDI). Ils sont recrutés à l'issue d'une quinzaine de jours d'essai, période qui permet de nous assurer de leur goût pour le travail proposé (contact avec les animaux, ...) et également de leur capacité à se prendre en charge. L'activité doit leur convenir comme ils doivent convenir à l'activité ! Ils doivent être capables d'une certaine autonomie : les animaux, l'élevage, réclament de savoir prendre quelques décisions, pour les soins, ... C'est une relation de confiance.

Quant aux personnes qui nécessitent un accompagnement important et continu, elles sont dirigées vers des postes fixes : à l'usine de traitement des déchets voisine, par exemple.

Les établissements spécialisés, un passage pour ces travailleurs ?

Les personnes restent sur la ferme le temps nécessaire à leur reprise en main, en cas de problème psychique, ou le temps qu'elles gagnent (encore) en autonomie.

Une commission d'évaluation interne est chargée de suivre les progrès des uns et des autres; un référentiel de compétences est d'ailleurs en cours de réalisation dans le cadre du projet EQUAL¹ "différent mais compétent".

Les travailleurs qui sont jugés aptes peuvent passer un diplôme (CAP², faire une VAE³) ou reprendre une activité professionnelle ordinaire. Ils quittent alors la ferme, cet "atelier protégé". A Coatrennec et à titre d'exemple, le plus ancien de l'équipe est là depuis 10 ans alors que certains ne restent que quelques mois !

Informations pratiques

Coatrennec 22110 Glomel
Tel : 02 96 29 32 48 - Fax : 02 96 29 86 50.
Mail : catglomel@wanadoo.fr

Pourquoi plus de vente directe ?

A l'ESAT, le choix de développer la vente directe s'explique par la volonté - et la nécessité - de valoriser au mieux le travail salarié et le mode de production bio.

Soulignons par ailleurs que la vente directe, en rendant possible une meilleure valorisation des carcasses, permet de pallier certaines contraintes imposées par les circuits longs, qui peuvent être pénalisantes. En effet, les animaux qui ne satisfont pas les critères de labellisation du groupement (animaux un peu trop lourds, trop maigres ou trop gras) sont déclassés. Enfin, à noter que la vente directe est plutôt adaptée à une petite production, ce qui est le cas à la ferme de Coatrennec.

Difficulté rencontrée :

- ° Une clientèle encore insuffisante ; fait lié à la situation géographique de Glomel (isolement, population rurale...). Peu de recul pour l'instant.

Solutions envisagées

Améliorer le travail de prospection et la communication.

Les CAT, outils de concurrence vis-à-vis des producteurs locaux ?

Concernant le financement des CAT, il faut savoir qu'il y a un budget pédagogique et un budget "exploitation". Ce dernier inclut entre autres les frais de personnels encadrants et des travailleurs handicapés, qui sont payés par l'ESAT entre 5 et 20 % du SMIC. Leur revenu final arrive au SMIC grâce aux compléments versés.

Concrètement, quand une équipe intervient en prestations (comme celle des espaces verts), nous facturons sur la base des prix pratiqués par les autres professionnels du secteur. Les entreprises qui font appel à nos services - qui veulent le même niveau d'exigence - bénéficient en revanche d'un crédit d'impôts, qui correspond à 50 % du prix de la main d'œuvre.

«Concernant l'atelier porc, nous sommes payés comme tous les autres éleveurs par le groupement. C'est la qualité des animaux qui décide de la rémunération.»

Note de Cohérence : la différence avec un producteur réside dans l'obligation, pour ce dernier, d'arriver à dégager un bénéfice et si possible un revenu rémunérateur.



Horaire d'ouverture du point de vente : de 10 à 12 h du lundi au vendredi

Contacts :

Claire Kergaravat, directrice ; Jacques Guégan, chef de service «Productions» ; Nicolas Guennic, responsable technique de l'atelier porc.