

FICHE D'EXPLOITATION

Production Animale

Informations générales

Nom de la structure : LE POULAILLER DE LA CHAMBOTTE

Type de production (pas seulement ce qui sera au magasin):

- Poulets
- Pintades
- Volailles festives (poulardes, dindes)
- Oeufs (petite quantité, uniquement pour marché)

Origine de la structure (depuis quand, comment) :

Reconversion professionnelle pour Aline Dimier, qui, après avoir enseigné l'histoire, entreprend une formation diplômante (BPERA).

Installation le 1er août 2012 dans l'ancienne porcherie de la fruitière de La Biolle, qui avait été rachetée par ses parents - Terrains : 6500 ha et grands bâtiments .

L'installation dans ces lieux est considérée comme provisoire, en attente de lieux plus adaptés

Nom, prénom du (ou des) producteur(s) : DIMIER Aline

Adresse : 1775 Route de la Chambotte - LA BIOLLE - 73410

Téléphone : 07 70 60 44 30

Mail : lepoulaillerdelachambotte@gmail.com

Mode de production

I- Lien au sol et bien-être animal

(hors sol ou non, races, taille du troupeau et densité d'animaux, accès à l'air et la lumière, destination des effluents...)

- **Poulets** : boxes à l'intérieur de la porcherie, peu cloisonnés, ouverts par une petite trappe sur un enclos qui peut être séparé en plusieurs parties. Chaque arrivage de lot de 500 poussins est installé dans des nouvelles boxes (minimum 25 m² pour 200).

Les poussins ont déjà 4 semaines (l'élevage dès 1 jour a été abandonné, car trop de pertes, surtout à cause des bâtiments peu adaptés - mal isolés). Ils viennent du couvoir Dubois à Bourg en Bresse et sont vaccinés.

Les trappes sont ouvertes, sauf pour les jeunes poussins, et les poulets sortent, si le temps n'est pas trop humide. Il y a 6000 m² et toujours de l'herbe à la bonne saison.

Pas nécessaire d'engraisser le terrain.

Les poulets sont élevés jusqu'à 4 à 5 mois

- **Pintades** : 80 par mois, venant de Cornu à Yenne. Sensibles au froid, elles doivent avoir un chauffage électrique (radiant suspendu) et elles ne sortent pas.
- **Pondeuses** : 25 environ

Toutes les volailles sont installées sur de la paille : le fumier est sorti manuellement à chaque fois que tout un lot a été élevé et tué. Il est utilisé pour le jardin et pour un céréaliier des environs.

Difficultés dues aux bâtiments : les différents lots ne peuvent pas être séparés, les trappes sont trop petites et trop hautes, la ventilation est manuelle.

II- Traitement

(choix des races et origine, prévention (alimentation, hygiène, conduite...), homéopathie, phytothérapie ou allopathie, mutilations...)

2 races : "cou nu rouge à pattes bleues" - croisé "cou nu rouge", et Bresse et "cou nu rouge à pattes blanches" - Races rustiques, résistantes, à croissance lente, et chair moelleuse.

Pas de traitements vétérinaires classiques

Traitements à base de plantes, d'huiles essentielles et vitamines, venant de Vetopol 26. Les produits (en particulier, vermifuges) sont ajoutés à l'eau de boisson qui circule dans tous les boxes et remplit les distributeurs. Ils peuvent être aussi pulvérisés pour assainir.

III- Alimentation

(bio ou non, autoproduction ou non, provenance, ogm, gestion de l'eau, entretien des prairies (fertilisation, fauche, localisation) ...)

Aliments complets sous forme de granulés de la marque Père François à base de maïs, blé, tourteaux de soja et de tournesol, et compléments (Vitamines, oligo éléments enzymes, antioxygènes, magnésie, Carbonate et bicarbonate de Calabel qualité Rhône Alpes. (Il n'y a jamais eu de farine animale dans leurs aliments, même du temps où c'était permis)

L'alimentation bio a été éliminée car coûterait 40% plus cher en aliment complet - Faire son mélange soi-même à partir de céréales bio est délicat et demande du matériel, et donc un investissement.

IV- Transformation

(si ajout d'autres aliments sont-ils bio ou non ? d'où viennent-ils ?)

Les volailles sont abattues dans une tuerie moderne, bien adaptée, et aux normes sanitaires, mais dispensée d'agrément (car vente directe, pas plus de 80 km), à 1 km du bâtiment.

L'abattage de 50 volailles a lieu 2 fois par semaine (lundi et jeudi) et dure de 4h30 à 13h : elles sont anesthésiées par électroanesthésie, puis installées dans un appareil à 4 bacs qui permet d'inciser la carotide facilement.

Trempage dans une eau à 53° puis passage à la plumeuse (1 mn)

Vidage : foie, gésier, et coeur sont extraits et préparés

Les volailles sont prêtes à vendre entières, ficelées avec les abats à l'intérieur ou découpées (table de découpe en inox)

Elles sont conservées dans de grands frigos. Les déchets sont envoyés à l'équarissage.

Pas de mise sous vide pour l'instant - Actuellement la découpe est destinée au magasin Côté Fermier (qui est équipé d'un rayon boucherie) et est emballée dans un film plastique (DLC 3/4 jours) : blancs, cuisses, manchons, foies, gésiers, coeurs.

A Crochauges : poulet entier, ou ultérieurement sous vide en morceaux (si achat d'une machine).

Perspectives et motivation

Quel type d'agriculture est pratiqué sur la ferme ? Labels ?

Agriculture fermière traditionnelle : céréales et plein air

Pas plus de 10 volailles par semaine (actuellement 100)

Quelle différence entre votre production et une production biologique ?

L'alimentation : Le choix d'une alimentation non bio a été faite sur le conseil des éleveurs rencontrés pendant la formation. Economiquement, "le bio" serait moins rentable. Le magasin de producteurs "Côté Fermier" rassemble des producteurs locaux, mais très peu sont en bio.

Envisagez-vous une évolution de votre exploitation à court ou moyen terme? A quel niveau (type de produits, quantité, conversion biologique...)?

Le projet est de trouver un autre terrain sur lequel installer un minimum de 4 poulaillers de 60 m² déplaçables.

Pourquoi voulez-vous adhérer à Croc'Bauges ?

- La production a augmenté depuis que les poussins sont achetés à 4 semaines et les débouchés actuels (marché, Côté Fermier, fruitière de Saint-Ours, La Ruche qui dit oui Anancy et Allèves) sont saturés.
- aime bien les Bauges : famille originaire du Noyer

Si vous deviez résumer votre ferme, votre travail ou vos produits, en quelques mots ?

"J'aime ce que je fais"

"Je suis heureuse des très bons retours sur la qualité"

Apprécie de pouvoir s'organiser seule, de manière autonome, sur son exploitation

M. certifie que les renseignements portés sur cette fiche d'exploitation sont exacts et en conformité avec la réalité de mon travail

Fait le _____ à _____

(Visite le 20/01/2016, avec Barbara et Michel Sylvestre, Hervé Vernin, et Solange Regnaud)

Engagement d'approvisionnement – Année 2016

Nom de la structure :

Besoins en terme de place et de matériel (banque de froid, mètres linéaires...) ?

Animations envisagées ?

Produits	Quantité envisagée	Prix envisagés	Calendrier prévisionnel
Poulet entier, sur commande	Nombre minimum : Nombre maximum : Le magasin devra donner le nombre exact le samedi au plus tard pour livraison le mardi suivant	11,60 € / Kg	tous les 15 jours
Pintade ?			

Signature du producteur