

CHICHILIANNE - DONNIÈRE

# FERME DU PAS DE L'AIGUILLE

## UNE FERME TOURNÉE VERS L'AUTONOMIE



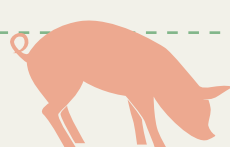
Éric Vallier



« Je gère la naissance, je gère l'engraissement, je gère la transfo, c'est moi qui décide de mon prix de vente... Je ne suis pas dépendant comme d'autres. »



> **100 HECTARES**, dont 60 ha de prairies naturelles, 15 ha cultures de céréales (orge, blé, seigle), en rotation avec 25 ha de prairies temporaires (luzerne, trèfle, ray-grass).



> **100/110 PORCS DUROC CROISÉS "LANDRAS"** élevés en plein air : 43 mères truies, des verrats reproducteurs et une moyenne de 150 porcs charcutiers transformés/an.



> **200 BREBIS ET AGNEAUX À VIANDE** : entre 1 et 3 découpés chaque semaine.

> Le troupeau est mis à l'herbe de la mi-avril à fin octobre. Le troupeau reste toute l'année sur la commune de Chichilianne.

> Laboratoire de transformation.

> Accueil à la ferme (label Accueil Paysan) : roulottes et camping, salle commune, sanitaires et cuisine.

### Commercialisation

Vente à la ferme, en épicerie (Clelles), au Biau Panier, marchés de Chichilianne (en été), de Clelles, Grenoble. Vente des terrines à la "Laiterie du Mont Aiguille" et la Fabrique du Trièves.

Zoom

- > La recherche d'autonomie est au coeur de la démarche d'Éric Vallier.
- > Elle se traduit par la conduite et la maîtrise des différentes étapes de l'élevage des porcs comme des agneaux, de la naissance des animaux à la transformation sur place. Seul l'abattage est réalisé à l'extérieur de la ferme, et réalisé au Fontanil, près de Grenoble.
- > De la même manière, l'autonomie alimentaire est assurée à 80 % pour les céréales et 100% en fourrage ; seule la nourriture pour les porcs vient d'un producteur d'aliments spécifiques bio.
- > La conséquence logique en est une meilleure maîtrise des coûts.
- > La ferme emploie 4 salariés en équivalent temps plein et accueille régulièrement 1 stagiaire en formation.

2018

Médaille d'argent au concours agricole de Clermont Ferrand pour sa recette de caillettes !

2014/2015

Accueil à la ferme.

2014

1<sup>er</sup> prix au concours national des prairies fleuries.

2010

Démarrage de l'élevage porcins ; formation au CFPPA de Florac (Lozère) pour la transformation, construction d'un labo de fabrication de charcuterie bio.

2009

Rejoint le Biau Panier, regroupement d'agriculteurs bio sur le Trièves. Marchés à Clelles et à Grenoble.

2007

Réorientation de la ferme vers la vente directe.

1997

Reprise de la ferme familiale et du troupeau de 350 brebis, en bio depuis 1974 (sans certification à l'époque). Mise en place certification Ecocert. Vente en coopérative.

1989

Construction d'un premier bâtiment en dehors de Chichilianne. Double actif.