

AVERS (LALLEY)

GAEC DU MOULIN

DES ATELIERS DIVERSIFIÉS, ET VENTE EN DIRECT

Paroles
de
paysan

Régine Oddos
et Axel Truffet

UN GAEC MÈRE FILS.
DEUX SALARIÉS. DEUX JOURNALIERS


140 HA de SAU dont
60 en assolement
avec blé, seigle, sarrasin et lentilles.


15 VACHES
allaitantes race Salers


Un atelier de **POULES
PONDEUSES** en plein
air (1000 poules)


Un atelier **FARINE**.
Production de farines de blé,
lentilles, seigle, sarrasin...


Un atelier d'engraissement
de **PORCS ÉLEVÉS
EN PLEIN AIR** (40)
depuis 2010 avec
valorisation du « petit lait »
de la laiterie de Clelles.

L'emploi de deux salariés
permet d'avoir des
week-ends, des vacances.

Commercialisation :
à travers 3 marchés sur
Grenoble, dans des
magasins, des restaurants,
Manger bio Isère.

2015

Installation d'Axel Truffet en tant que Jeune Agriculteur: il devient associé du Gaec, aux côtés de sa mère Régine Oddos. Toute la production végétale est en AB.

2012

Création de l'atelier porc.

2010

Achat du moulin et création de l'atelier farine.

2003

Passage en bio de la production de céréales.

1993

Départ de l'un des associés : agrandissement atelier poules pondeuses : entrée dans le GIE produits du Trièves.

1986

Départ à la retraite du père et entrée dans le Gaec de Régine Oddos, création de l'atelier poules pondeuses.

1977

Création du Gaec, par M. Oddos et ses 2 fils.



« 35 ans d'adaptation permanente pour faire face aux aléas économiques, environnementaux et conserver des conditions de vie acceptable en restant passionné. »

Zoom

Le passage en agriculture biologique, la diversification, la création de l'atelier farine, permettent de valoriser au mieux la production céréalière, rendue de plus en plus aléatoire du fait des changements climatiques.

Sur l'exploitation aujourd'hui, le grain est semé, récolté, trié, transformé, emballé et commercialisé avec des difficultés à répondre à la demande croissante de la clientèle.

L'atelier porc valorise les résidus du moulin (son, remoulage...).