



• Les BIOS du Gers •

Le Groupement des Agriculteurs
Biologiques et Biodynamiques

Présentation de la ferme du Raguet

Rencontre bout de champs 07/11/16

Lieu-dit Raguet

32320 RIGUEPEU



Elevage caprin lait en agriculture biologique, transformation du lait à la ferme et atelier d'engraissement de porcs noirs gascons.

Historique:

- 1980** Installation des parents de Romain: Création de l'atelier caprin sur 25 Ha
- 1990** Création de l'atelier de transformation à la ferme (normes CE)
- 2010** Conversion à la bio après 10 années de transitions techniques
- 2012** Reprise de la ferme par Romain
- 2013** Création d'un GAEC avec Agnès, son associée
- 2015** Reprise 10 Ha en fermage: 2016 = 35 Ha, 90 chèvres et 3.5 UTH



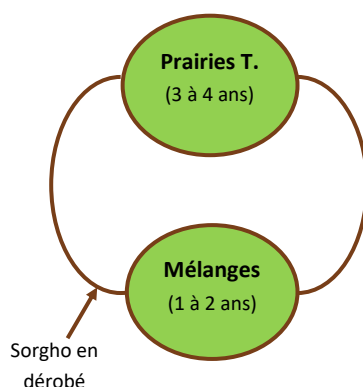
Pourquoi l'agriculture biologique?

« Les itinéraires techniques étaient déjà en AB du temps de mes parents. A mon installation, j'avais la volonté de continuer dans cette dynamique et de faire reconnaître ce mode de conduite, d'où la certification dans un souci de transparence vis à vis des consommateurs. »

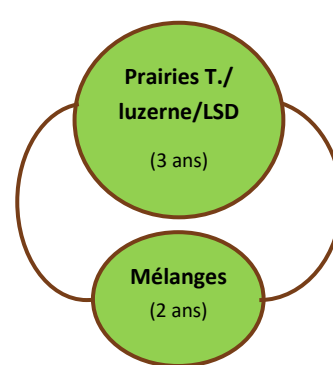
Assolement et rotation:

CULTURE	SURFACE (Ha)
Mélange céréales/protéagineux (grain)	7-8
Mélange céréales/protéagineux (pâturage-fauche)	3
Prairies T. (multi-espèces)	15
Sorgho fourrager (dérobé)	3
Luzerne	2
Luzerne/sainfoin/dactyle	5

Rotation 1: 15 HA



Rotation 2: 18 HA



Atelier principal - Caprins lait:

- > 1 troupeau de 90 chèvres de race alpines
- > 50 000l/an (650 à 700 litres/chèvres en moyenne)
- > 3 lots de 26-27 chèvres (1bouc/lot) pour la saillie (3 sem)
- > Monte naturelle, mises-bas groupées sur mars
- > Système pâturant avec des prairies diversifiées
- > Achat de maïs, bouchons de luzerne et minéraux, production assurée pour le méteil et les fourrages
- > Bi-traite 1.5 mois puis mono-traite, transfo de fromages à la ferme et vente directe et semi-directe (magasins...)

Atelier complémentaire - Porcs gascon:

- > 2 bandes de 10 porcs gascons/an
- > Achat des porcelets à un naisseur (2 mois)
- > Alimentation assurée par le petit lait, le méteil et des hectares de parcours boisés (fruits à coques)
- > Abattage à Samatan et découpe à la CUMA Bio tout terrain de SEISSAN
- > Vente directe avec les fromages sur de la charcuterie sèche et viande fraîche (marchés + vente à la ferme)