



Présentation de la ferme du Raguet

• Les BIOS du Gers •

Le Groupement des Agriculteurs Biologiques et Biodynamiques

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** Crédit agricole 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** Crédit agricole d'un GAEC avec Agnès, son associée
- 2015** Reprise 10 Ha en fermage: 2016 = 35 Ha, 90 chèvres et 3.5 UTH



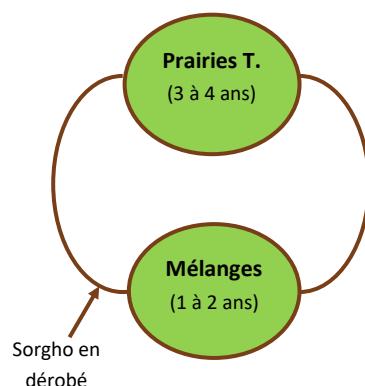
Pourquoi l'agriculture biologique?

« 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. »

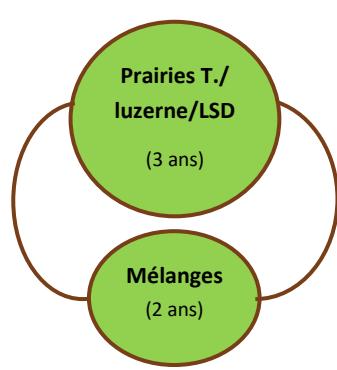
Assolement et rotation:

CULTURE	SURFACE (Ha)
Mélange céréales/protégineux (grain)	7-8
Mélange céréales/protégineux (pâture-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/chèvre en moyenne)
- 3 lots de 26-27 chèvres (1 bouc/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-traité 1.5 mois puis mono-traité, 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)