



PAYSAN BOULANGER, PERMACULTURE, ÉLEVAGE BIO



Dossier de Presse



*La Ferme des
Champs Libres*

23, rue de la Fontaine Bonnet - Lieu dit La Poitevinière - 44320 Chaumes en Retz



06 52 15 09 08



fermedeschampslibres@gmail.com



facebook.com/fermedeschampslibres



fermedeschampslibres.blogspot.fr

Description / résumé :

Installation d'une Micro ferme biologique dans le Pays de Retz et développement local de l'activité Paysan Boulanger

Installation progressive d'une ferme en Agriculture Biologique (AB) par la culture de céréales anciennes et/ou sans gluten, la production de farine et la transformation de pain avec ou sans gluten ; cultures en maraichage et arboriculture, élevage de quelques poules pondeuses à Chaumes en Retz près de Nantes.

Le projet d'installation de la Micro ferme en agriculture biologique va se mettre en place progressivement en deux temps :

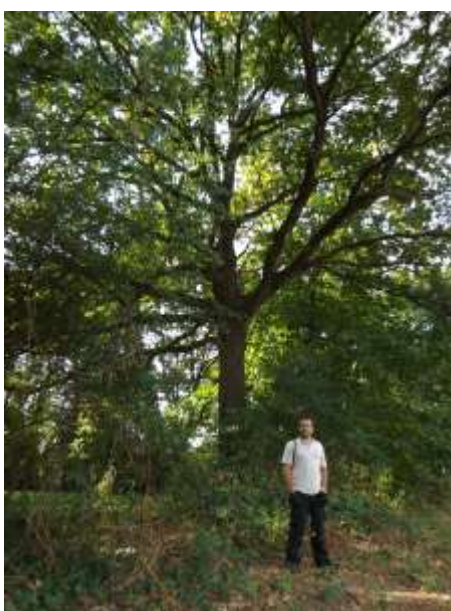
Dans un premier temps, avec l'installation paysan boulanger, **(é)co construction du d'un fournil** (printemps 2018), avec vente directe en AMAP, sur les Marchés et vente directement à la Ferme sur Chaumes en Retz à la rentrée de Janvier 2018.

Dans un second temps une fois l'activité pain Bio stabilisé, nous souhaitons également lancer le **maraichage, l'arboriculture et l'élevage** de quelques poules pondeuses.

La plus value de cette Micro ferme c'est quelle garde la valeur de ses productions sans intermédiaire. Elle s'inscrit dans une démarche de production et de transformation biologique.

Le Bio connaît une forte progression avec + 20 % de croissance du marché bio au 1er semestre 2016 vs 1er semestre 2015 (Source : Agence Bio – Sept 2016).

Le Bio à le vent en poupe...



Renaud BERTRAND, 39 ans, néopaysan se lance dans l'aventure d'une Micro Ferme Bio

SOMMAIRE

Historique du projet	p 4
Ferme des Champs Libres, Vocation et Valeurs	p 5
Vue Aérienne et Générale de la Ferme	p 6
Plan cadastral de la ferme des champs Libres	p 7
La Ferme des Champs Libres en Images	p 8
D'autres Terres sur la Sicaudais / Chaumes en Retz	p 9
Forte Mobilisation sur la Ferme (Chantiers Participatifs Mars- Juin 2017)	p 10
Les outils sur la Ferme des Champs Libres	p 12
Fournil d'Amour et de Pain	p 13
Four maçonné à Gueulard de 40 tonnes	p 14
L'Espace Meunerie avec le Moulin Astrié	p 15
La Phytoépuration	p 16
Réalisation du « Petit Fournil »	p 18
Quel pain au lancement dans le Fournil ?	p 19
Les fours à bois	p 20
Les Champs de Blés à la Ferme des Champs Libres	p 22
Les produits et services	p 23
L'équipe, les personnes ressources	p 24
Territoire d'implantation de la ferme des Champs Libres	p 26
Les clients	p 27
Les fournisseurs	p 28
Les concurrents	p 28
Certification Agriculture Biologique (AB) : Ecocert France	p 29
Qui m'a formé sur la Boulange Paysanne Bio ?	p 30
Formations Paysan Boulanger et Accompagnement à l'installation	p 34
Contacts / Liens Internet / Accès	p 44



De gauche à Droite : Daphnis MENARD, Renaud BERTRAND et Hubert MORICE
Ateliers Savoir Faire #1 - 2016 Ferme des Champs Libres - Association AILES @ CC By Julie GUICHON
Photographie « **Monter un projet de micro ferme, nécessite d'être bien encadré** »

Historique du projet : « quand la vie ne tient qu'à un rêve »

Mon projet d'installation paysan boulanger est un rêve d'enfant. Face aux problèmes de société majeure en terme de santé publique, le bio est devenue une évidence pour moi, un mode de vie. Breton d'origine, je suis arrivée dans la région nantaise il y à 3 ans pour me rapprocher de mes filles qui habitent Saint-Nazaire.

En mobilisant mon réseau, en Aout 2015, j'ai rencontré Hubert MORICE un paysan, qui travaillait en bio depuis 30 ans, sur la ferme du Pin à Chauvé. Il approchait de la retraite et **souhaitait trouver quelqu'un pour la reprise de son activité paysan boulanger**, avec transmission de son savoir-faire et vente son matériel de boulange pour optimiser les chances de réussite.

En Avril 2016, Il m'a fait visiter cette ferme de 6,5ha sans bâti sur le lieu dit la Poitevineière du côté d'Arthon en Retz. Une belle ferme dans un milieu préservé et naturel depuis plusieurs décennies. Ce paysan m'a choisi pour faire perdurer son activité.

En Mars 2017, lancement des 12 chantiers participatifs pour l'installation de la ferme des Champs Libres qui rassemblent 120 personnes. Ce qui m'a permis de poser les premières fondations de ma Micro ferme avec le hangar de 162m².

En Avril 2017, deux autres **propriétaires Nathalie et Didier BERTHELOT, souhaitent me louer environ 10ha de terres cultivables** pour la production des céréales Bio sur la Sicaudais.

Mon projet est de faire des céréales en bio et de faire la transformation en pain sur place avec le fournil en éco-construction sur place. A ce jour, je suis déjà très sollicité par des AMAP, marchés pour vendre mes productions, j'atteins déjà 250kg de pain/ semaine de commande, **ce qui donne de bonne augure à mon installation.**

L'ancien locataire des terres et paysan, Daphnis MENARD, m'a laissé un petit verger avec 400 arbres fruitiers principalement des pommes bio et une parcelle de 1500m² de fraises bio. Mon intention est de développer les fruitiers à moyen terme et de faire un peu de Maraichage pour la transformation. **Donc d'autres revenus vont pouvoir compléter les ressources de la Micro ferme.**

Le Crédit mutuel de Saint-Père en Retz est d'accord pour financer l'intégralité de mon projet. J'ai rencontré deux élus de la commune de Chaumes en Retz. Monsieur DROUET, Adjoint à l'urbanisme et Madame PORCHER, Adjointe au développement local qui soutiennent également mon projet.

Par ailleurs, je souhaite reprendre mes études en 2019 / 2020 pour un BPREA avec option paysan boulanger soit à la chambre de l'agriculture de Loire Atlantique, soit avec Savoirs faire et Découverte, pour avoir la capacité professionnelle. En attendant, Hubert MORICE me forme sur la boulange, je suis également inscrit sur la formation Paysan Boulanger du GAB 44 et adhérent à L'association Triptolème. J'ai également fait une formation de 3 jours en Bretagne (56) sur la conception et l'aménagement des espaces Paysans Boulanger avec L'association L'Atelier Paysan avril 2017.

Ce projet me tiens à cœur, ce nouveau mode de vie convient à ma famille. Je suis très motivé par ce projet et je suis soutenu par mon entourage et des amis paysans. Je pense avoir les compétences nécessaires pour la réalisation de ce projet et à mobiliser les ressources dont j'ai besoin pour m'installer sereinement.

Micro Ferme des Champs Libres : Vocation et valeurs

Cette Micro ferme à taille humaine, familiale a pour vocation d'offrir un service de proximité, local et accessible à une clientèle proche. Tous les produits sont transformés sur place en Agriculture Biologique (AB). Cette Micro Ferme a aussi pour vocation d'être un lieu ressource dans l'apprentissage et l'échange de savoirs faire autour des techniques innovantes en Agriculture (Permaculture, Agroforesterie, Semences Paysannes ...). Cette Micro ferme est aussi une pépinière du mieux vivre ensemble dans un environnement sain, bon et écologique.

Le choix du nom pour cette Micro ferme s'inscrit dans une période particulière de ma vie, où je devais faire des choix, être libre de choisir, comme le dit la citation « *renoncer c'est faire des choix* ».

Le 8 décembre 2016 à La chapelle sur Erdre (44), j'ai pu assister à la conférence de Pierre Rabbhi, qui est Paysan, écrivain et penseur français d'origine algérienne. Pierre Rabhi est l'un des pionniers de l'agriculture écologique en France.

Lors de la conférence, Pierre Rabbhi a parlé du « champs libre », et ca m'a fait écho dans mon parcours d'installation.

Avoir le champ libre selon le [Wiktionnaire](#) : c'est avoir la liberté de faire une chose ou ce que l'on veut. Donner un champ libre à son imagination.

Le champs libre s'inscrit totalement dans le choix que j'ai fait de ne pas rentrer dans le dispositif aidé avec la Dotation Jeune Agriculteur (DJA), pour les moins de 40 ans. J'ai décidé d'être libre de choisir, d'être libre de monter mon projet de ferme bio sans les aides à l'installation de l'état.

Par ailleurs, concernant ces terres qui sont en bio, dans un milieu naturel et préservé depuis plus de 30 ans, je me devais de conserver ces « champs libres » de tous pesticides ou intrants chimiques et toxiques pour le sol et la santé des riverains, des citoyens, des générations futures.

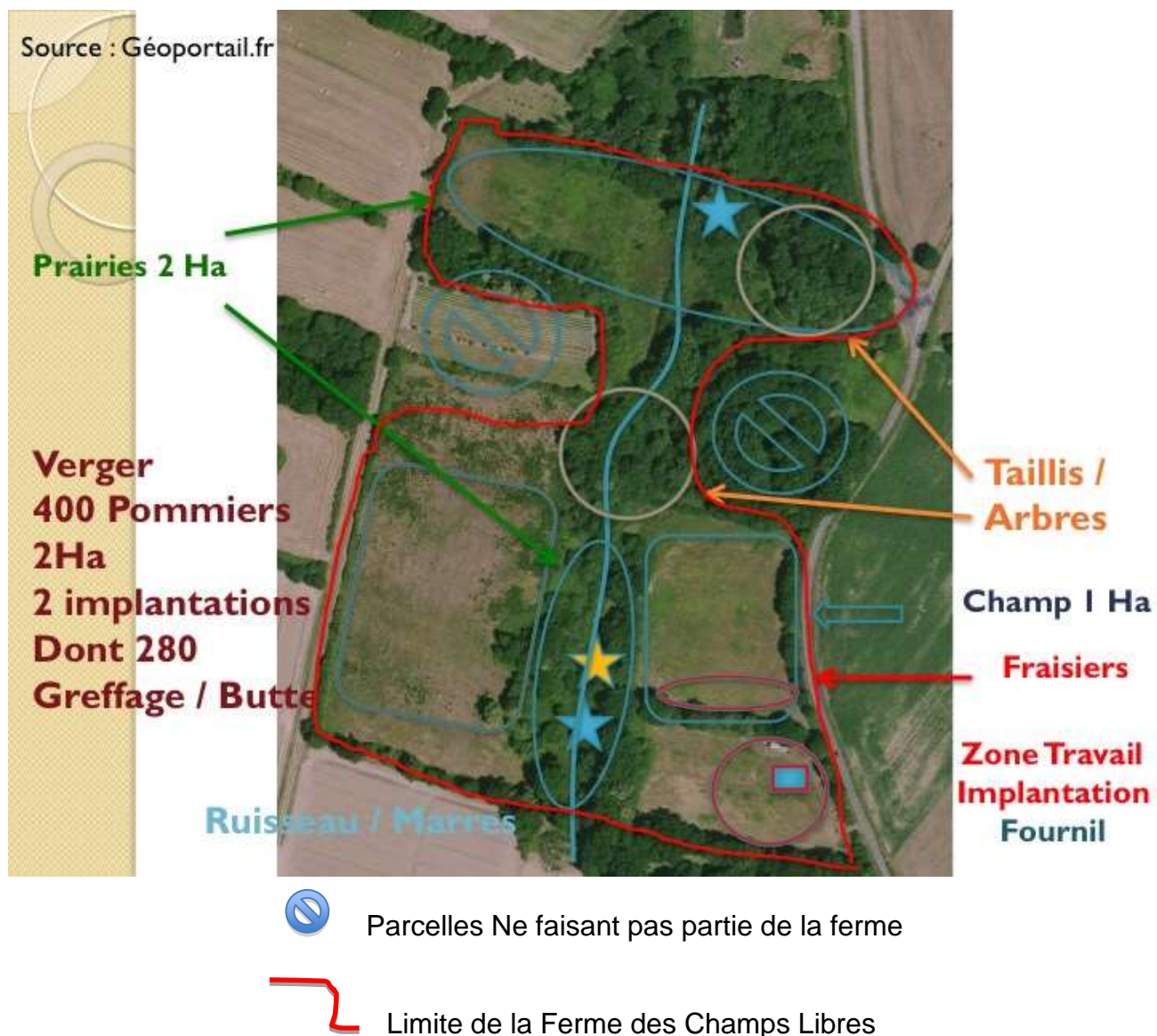


« Libre ou pas de croquer cette pomme Bio ? »
Micro Ferme des Champs Libres – Octobre 2016

Vue Aérienne et Générale

Micro Ferme des Champs Libres :

Février 2017



Plan cadastral de la Micro ferme des champs Libres



Commune : ARTHON-EN-RETZ (Loire-Atlantique)

Date d'édition : 07/04/2016

Sources : Géoportail IGN, OGE



Portail GéoFoncier de l'Ordre des Géomètres-Experts

Document établi dans une représentation plane de type Mercator sphérique cylindrique.
L'échelle est indicative.



GÉOMÈTRE-EXPERT
CONSEILLER VALCOSES GARANT

La Micro Ferme des Champs Libres en Images



La ferme compte 5 parcelles de champs de plus de 5000m2 pour le maraichage l'arboriculture - Septembre 2016



La marre artificielle sur une source d'eau naturelle pour l'arrosage du verger - Octobre 2016



La première implantation du verger avec 120 arbres fruitiers réalisée en 2014 - Novembre 2016



Les premières récoltes de pommes Bio à l'automne 2016



Récolte de Fraises lors d'un chantier participatif - Juin 2016



25kg de fraises récoltés pour les 20 personnes ayant participé au chantier participatif - Juin 2016

D'autres Terres sur la Sicaudais / Chaumes en Retz

Nathalie et Didier BERTHELOT, propriétaires de 14 ha de Terres, souhaitent vendre leurs terres à l'association « Terre de Liens ». <https://terredeliens.org/>

Je suis porteur de projet pour récupérer 10 Ha de terres environ avec un bail environnemental à Vie. En attendant, j'ai un prêt d'usage sur ces terres. Un autre porteur de projet Pierre BLANC va également s'installer en parallèle et juste à côté de ces parcelles, sur 4Ha sur du Maraichage Biologique. Nous allons travailler en partenariat (prairies, foin et paille pour l'élevage, abri pour le matériel agricole...).

Quelques images des ces terres en conversion pour les céréales Bio :



Forte Mobilisation sur la Micro Ferme lors des Chantiers Participatifs : Mars à Juin 2017

Etant donné que je travaille encore à plein temps et que j'ai un réseau actif, j'ai décidé de mettre en place des Chantiers Participatifs sur les WE.

De Mars à Juin : 12 WE de Chantiers Participatifs ont eu lieu. Entre de 10 à 35 personnes sont venues sur chaque WE soit au Total c'est plus de 120 personnes différentes qui ont participé sur les 12 WE.

Ce qui a été fait : Installation du Hangar de 162m², Mise en place du four Smegy, Installation de l'eau, Toilettes Sèches et composteur. Création d'une zone de stockage pour les matériaux (bois, fenêtres, pierres ...).

Pour suivre la récolte en images des tous les chantiers participatifs de la Micro Ferme des Champs Libres :

<http://fermedeschampslibres.blogspot.fr/2017/03/recolte-chantiers-participatifs-mars.html>



Travail participatif et convivialité sont les « maitres mots » des chantiers participatifs.



Installation du Four à Pain en Terre Paille, réalisé le 27 Octobre 2016 lors de la journée d'échanges des Savoirs Faire sur la Micro Ferme des Champs Libres.



L'Installation de la Bâche d'élevage du Hangar qui a nécessité 25 personnes en Avril 2017



Bardage en bois de la porte Avant du Hangar, Mai 2017



Les repas, un moment de convivialité sur la Micro Ferme des Champs Libres



Arrivée d'un toilette sèche démontable en juin 2017

Les outils sur la Micro Ferme des Champs Libres

Le hangar de 162 m2 :



Un hangar de 162m2 installé à partir d'une serre maraichère, qui me servira pour le stockage des céréales et tout le rangement de mon matériel agricole.

Le tracteur



Un Tracteur International 383 d'occasion de 40 Chevaux avec une remorque hydraulique et une fourche qui servira à l'entretien de la ferme et les petits travaux agricoles (Giro broyeur, fendeuse à bois, petite charrue, botteuse ...).

Fournil d'Amour et de Pain

Dans une volonté de remettre de l'âme dans notre alimentation, faisant défaut dans l'industrie agro alimentaire, je souhaite réinstaurer ce rapport à la nourriture. Y mettre de l'âme dans le pétrissage c'est aussi y mettre de l'amour en quelque sorte. C'est dans cet esprit que le fournil s'appelle. Il est porteur de valeur de partage, d'amour et de responsabilité.

Projet de construction d'un fournil de 100m² en Terre paille :

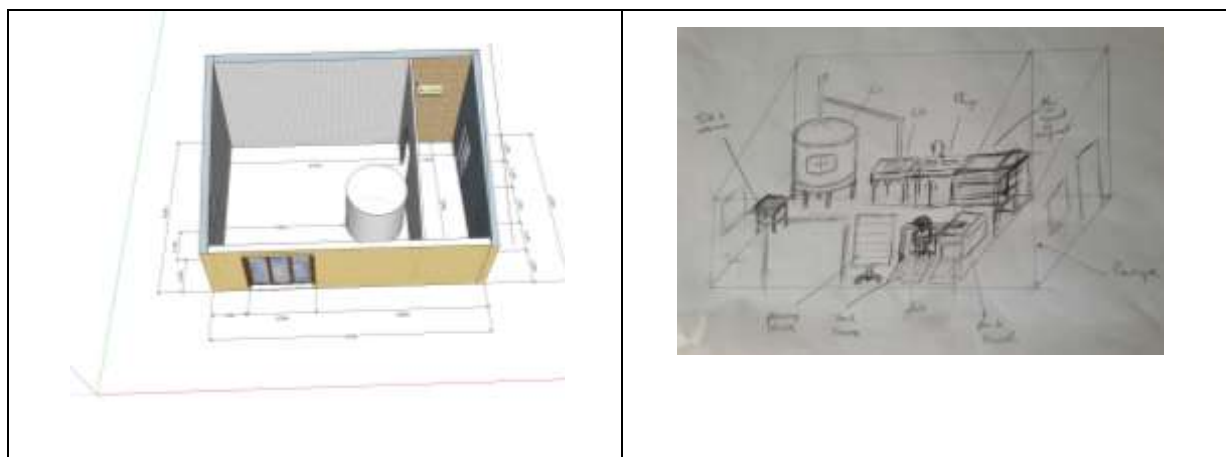
Je prévois l'auto et éco construction d'un fournil de 100m² environ sur la parcelle K246 situé près de la route qui donne sur le lieu dit la Poitevinière, ceci en 2019-2020.

Dans ce permis de construire y il aura étude des sols, la faisabilité de branchement électrique raccorder au réseau ou l'auto-production autonome d'électricité (panneaux photovoltaïques, avec complément groupe électrogène pour le pétrin (380v)). Il y aura également un assainissement autonome avec une phyto épuration. Une entreprise « Alter Ecoh » est venue au mois de mars 2017, faire une étude de faisabilité pour la Phytoépuration. Nous avons le rapport et attendons de lancer le permis de construire.

L'éco construction de ce fournil plus grand, permettra d'y intégrer , un espace de 15m² pour y mettre le four à Gueulard (40 tonnes) et un espace meunerie (15m²). Dans le temps le petit Fournil deviendra le local de vente, pour les marchés à la ferme.



Vue arrière du fournil, avec accès technique pour rentrer le bois pour le four, les farines et les matières premières pour la fabrication et transformation du pain au levain.



A gauche : Vue intérieure du fournil, montrant la zone de transformation avec le four à bois au milieu.

Four maçonné à Gueulard de 40 tonnes.

Four a Gueulard acheté à Magali et Sébastien LEROUX, du fournil l'épi de blés à Crossac (44).



Vue de Face avec la porte en fonte Loiset



En haut le foyer pour les flammes et en bas le cendrier pour les cendres



Du foyer les flammes sortent /gueulent dans une pièce en fonte qui s'appelle le « gueulard »



Une voûte en brique et une sole en brique réfractaire de 9m². Il faut plus de 2h pour mettre le four à température de 260/280°



Sur la Sole de 9m² il est possible de mettre jusqu'à 100kg de pains et brioches d'une seule fournée.

L'Espace Meunerie avec le Moulin Astrié (meule en pierre de granit) :



Moulin Astrié chez Julie BERTRAND et Florian MARTEAU : paysans - meuniers – boulangers, **Ferme de Carafroy** Kerbricon MOLAC (56)



Espace Meunerie chez Sylvain CORBIBEAU paysans boulangers **Ferme des Clos-Mouillés.** Bourgneuf-en-Retz (44)

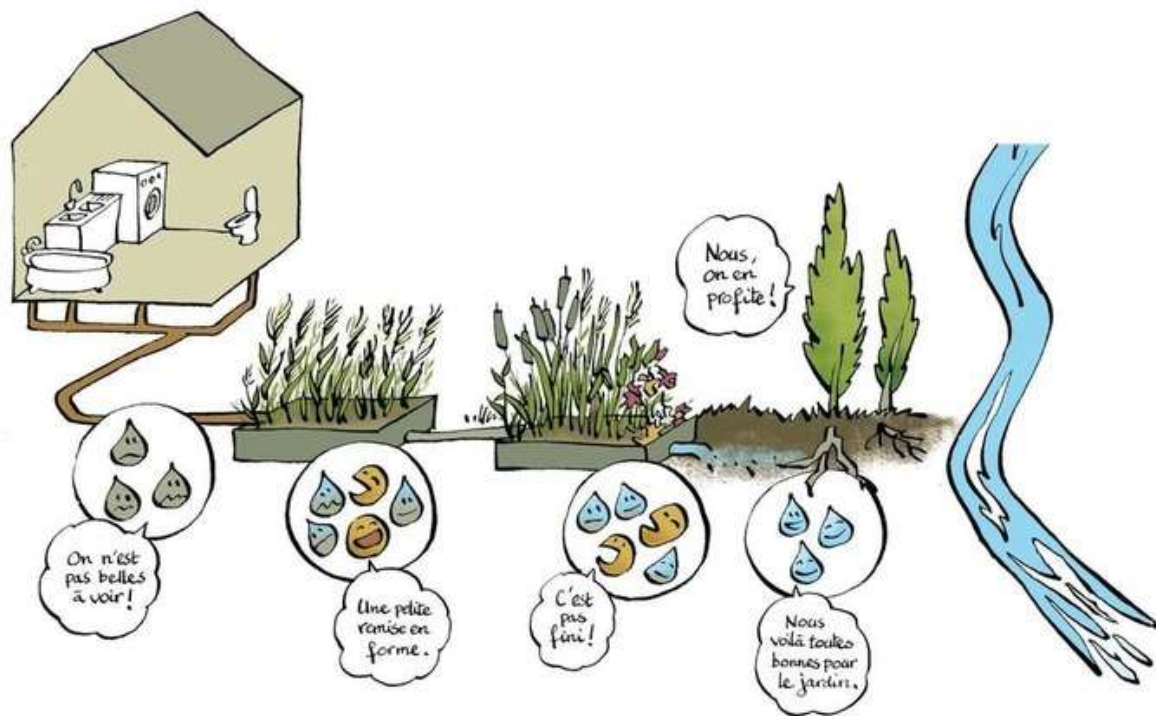


Meule en Granit

Projet Eco-Construction Phytoépuration Automne 2018

La ferme pour pouvoir fonctionner a besoin d'un assainissement individuel. Nous avons opté pour un assainissement écologique appelé Phytoépuration.

La **phytoépuration** est une méthode naturelle de stabilisation des paramètres physico-chimiques de l'eau douce d'un bassin par épuration du milieu grâce à des plantes épuratrices.

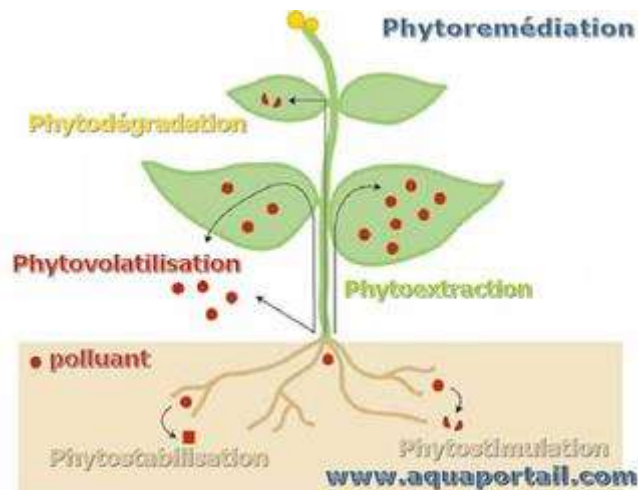


D'après une illustration Aquatiris

La phytoépuration consiste en un traitement des eaux usées de milieux aquatiques en utilisant des plantes macrophytes et des substrats macrophytiques, accueillant des microorganismes de phytostabilisation, recueillis dans des bassins peu profonds et artificiels.

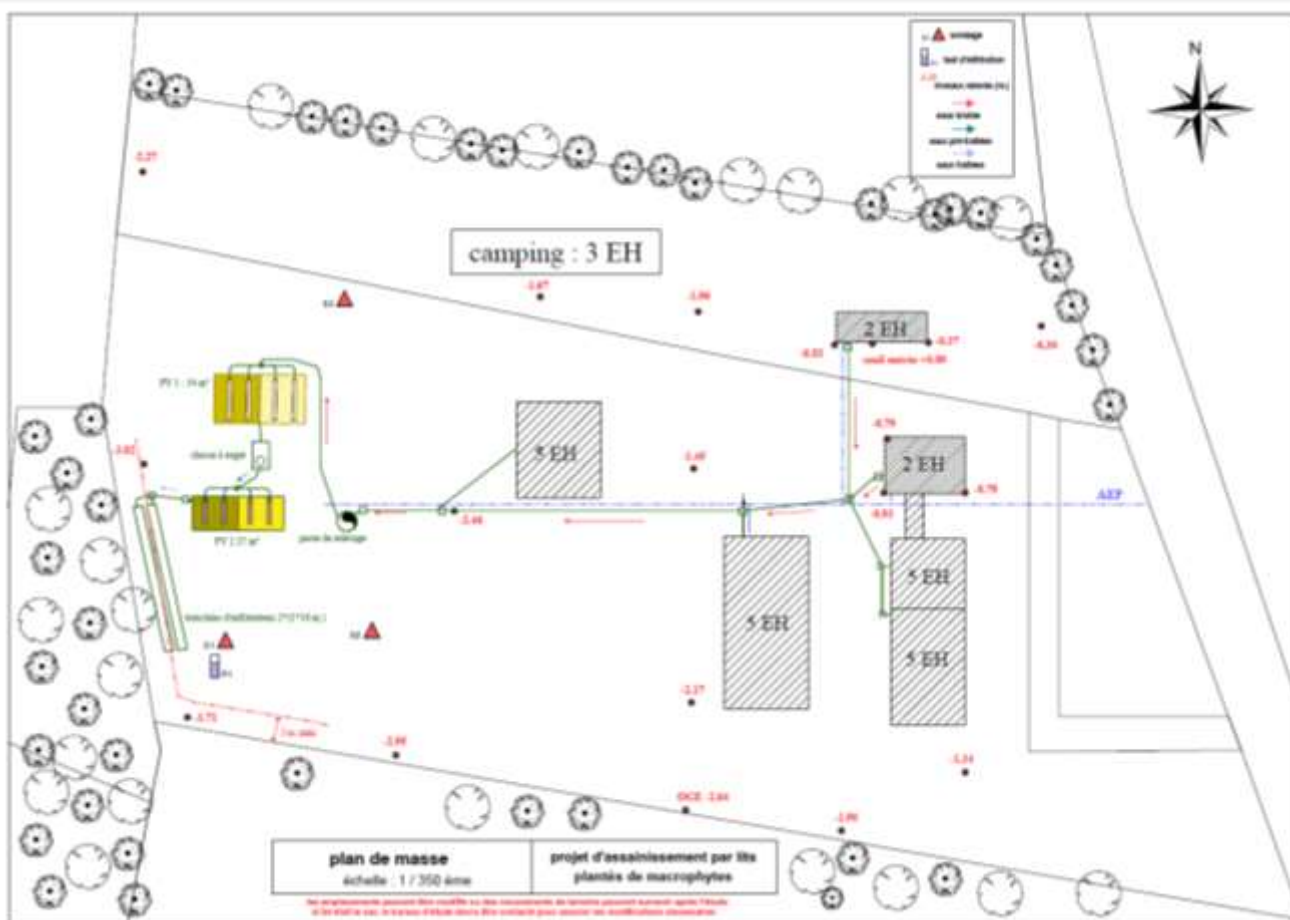
Par rapport à une phytoextraction, la phytoépuration ne s'arrête pas à l'élimination des polluants mais élimine aussi les agents pathogènes !

La phytoépuration va plus loin que la phytoremédiation:
Lire plus: <https://www.aquaportail.com/definition-241-phytoepuration.html>



La phytoépuration est une spécialisation de la phytoremédiation et de dépollution des zones humides. Cette méthode écologique s'utilise surtout en lagunage avec des filtres à macrophytes pour une piscine naturelle par exemple.

Dans le cadre de la ferme des Champs Libres La phytoépuration sera réalisée en auto-construction à l'Automne 2018, après validation du Le Service Public d'Assainissement Non Collectif (SPANC) de Pornic



Voici la demande transmise au SPANC pour la phytoépuration en avril 2018.

Réalisation du « Petit Fournil »

Le petit fournil fait 26m², les travaux ont commencé en Juillet 2017 et sont presque achevés en mars 2018. Le petit Fournil a été construit en chantier participatif et éco-construction. Les premiers chantiers sur la ferme ont démarré en mars 2017 et mobilisé plus de 200 personnes qui sont venues prêter « mains fortes » sur 60 journées de chantiers participatifs.



Vue Ouest



Vue Sud / Est



Le four Farmaconstruction ou « Chevet »
Poids : 1,2 tonnes
Capacités de pain : 2x30kg



Pétrin en inox pour 100 kg de pain

Quel pain au lancement dans le Fournil ?

Mars 2018



Les fours à bois :

Dans un premier temps, acquisition en Avril 2017, d'un petit four à chauffe indirecte de marque Smegy pour le pain avec gluten. Il a deux soles de pierres réfractaires pouvant cuire plus de 15kg de pain chacune. Diamètre 1,15m. (une fois le deuxième four acheté il servira pour la pain sans Gluten)



Double Sole de 15kg chacune.

Dans un deuxième temps, acquisition en Septembre 2017, d'un four à chauffe indirecte de marque Chevet ou Ferma construction pour le pain avec Gluten. Il a deux soles de pierres réfractaires pouvant cuire 30kg chacune, soit un total de 60kg de pain par fournée. Diamètre 2m.



Dans un troisième temps, auto-construction d'un four à Gueulard de 40 tonnes dans le fournil / espace meunerie quand l'activité sera « bien lancée » en 2020 / 2021... ou 2022



Four A Gueulard chez Aurélien ORAIN, Paysan Boulanger à Châteaubriant, Mars 2017

Les Champs de Blés à la Ferme des Champs

Libres

Variétés de Blés anciens provenant de différents producteurs de semences Bio des Pays de la Loire et de Bretagne.

- Alauda (Suède)
- Saint-Piestre (Allemagne)
- Rouge de Bordeaux (France)
- Mix Population France (Rouge de Bordeaux, Renan et Capo)



Semi fin octobre 2017, 15 jours plus tard les blés ont déjà poussés. Il faudra attendre Juin 2018 pour récolter les 3,5 ha semé en Bio.



Les variétés anciennes de blés fin février 2018 ... « Silence ca pousse » ...



Blés anciens chez Matthieu THABARD, Paysan Boualnger et semenciers Bio à Saint-Marc de Coutais (44)



Fabien RICHARD, Paysan Boulanger à Saint-Etienne de Montluc (44) dans un champs de variété anciennes de blés qui peuvent attendre 1,80 à 2m de hauteur.

Les produits et services

Quels produits et services ? Quels tarifs ?

Soucieux de l'environnement naturel et humain, je cherche à développer un pain aux grandes qualités gustatives et nutritives, en utilisant principalement des variétés anciennes, de céréales en bio. Les céréales seront, à partir de l'année prochaine, cultivées sur la ferme.

Je propose un pain paysan : Au levain naturel, cuit au feu de bois. Le pain paysan est un retour aux sources ! Il est plus digeste, plus nourrissant, et se conserve jusqu'à une semaine !

Les gammes de produits

- Des pains de 0,500kg à 2kg, nature ou avec des graines (sésame, tournesol, pavot, multigraines ...)
- Pain sans gluten (cuit dans un petit four à part) à partir de farine de Sarazin, de petit d'épeautre, maïs, quinoa, millet.
- Des brioches de 0,500kg nature ou au chocolat.

Tarifs du pain quotidien

Au fournil A chaumes en Retz (majoration de 0,30cts pour les livraisons) :

4,50€ la boule de 1 kilo

4,00€ le pain semi allongé de 750g

3,00€ la boule de 500g.

Type / Pain Spéciaux	0,300 Kg / Prix	0,500 Kg / Prix	1,00 Kg / Prix
Campagne / Complet / Seigle	2,00€	3,80€	5,20€
Graines	2,80€	3,80€	7,00€
Pain Petit épeautre / Sarazin	3,00€	4,50€	8,00€
Brioche Raisins ou Chocolat	3,50€	5,50	-
Brioche	3,50€	5,00€	-



L'équipe et les personnes ressources



Renaud BERTRAND
41 ans

Paysan - Cotisant Solidaire

Qualités : dynamique, entreprenant et créatif.

Renaud a suivi de nombreuses formations Universitaires en STAPS (Sport), de la licence au master 2 : Interventions et coordinations d'équipes et de projets, spécialisés dans les Activités Physiques Adaptées et Santé (Sport et handicap). Il a travaillé auprès de nombreux publics en situation de handicap physique, mental ou social durant 15 ans (Centres de rééducations Fonctionnelles, Instituts Médico-Educatifs, Milieu carcéral, quartiers sensibles ...) de 2000 à 2012 en Bretagne. Il a ensuite fait de la coordination socio-culturelle dans des festivals favorisant la mixité sociale et les liens intergénérationnels. Gestion d'événements d'envergure internationale sur la gestion des relations partenaires / mécénats de 2012 à 2014. Il est Educateur Technique Spécialisé : « Espace Vert / Jardinage » et « Photos / Vidéos » auprès de jeunes difficiles placés dans le cadre de la protection de l'enfance de 2014 à aujourd'hui. Président de nombreuses associations dans les domaines de la santé, du bien-être, de l'inclusion sociale, de la culture. Il est passionné par l'intelligence collective, la photographie, la vidéo, la permaculture...



Alexandra POUPLARD
38 ans

Compagne

Qualités : volontaire, polyvalente, sérieuse.

Alexandra est diplômée d'un CAPA service à la personne, elle a travaillé dans la restauration, le service pour financer ses études de Monitrice Educatrice. Diplôme qu'elle a obtenu en 2005 à Saint-Brieuc. Elle a travaillé de nombreuses saisons estivales sur les marchés à vendre des bijoux aux Antilles et dans le Sud de la France. Elle a travaillé 12 ans dans plusieurs services d'accompagnements ou d'hébergements avec des adultes en situation de handicap mental. Praticienne en massage bien-être diplômée depuis juin 2015 et travaille dans son cabinet de massage – Passage Pommerai à Nantes.



Aurélien BERTRAND
39 ans

Frère

Personne Ressource « Maraichage
Biologique »

Qualités : qualités relationnelles,
connaissances en maraichage, visionnaire.

Aurélien est coiffeur de formation, il est actuellement est magnétiseur, et organise des séminaires Bien-être dans l'Ouest de la France.

il a été Maraîcher pendant deux années en tant qu'ouvrier agricole non qualifié dans une ferme biologique de Lannourzel à Plougastel Daoulas dans le Finistère avec : 1Ha de plein Champs et 3000m² de Serre en verre pour Maraichage Précoce.



Hubert MORICE

56 ans

Paysan Bio

Personne ressource :
Installation Bio, Paysan Boulanger et
Boulanger au levain Bio

Qualités : engagé, passionné,
expérimenté

Hubert MORICE : paysan boulanger depuis plusieurs années, il s'est installé comme précurseur dans le Bio avec sa femme **Louissette**, il y a plus de 30 ans à la Ferme du Pin à Chauvé (44).

Paysan de formation, Hubert a commencé sa carrière dans le social, puis il est devenu paysan par conviction. Son retour à la terre, Hubert a beaucoup diversifié sa ferme Bio : Maraichages, céréales, semences de variétés anciennes, élevages, transformations : charcuteries, fruits rouges... Aujourd'hui, il est toujours maraicher et se lance dans la production de fruits avec sa fille **Nolwenn**. Hubert accompagne et aide les jeunes agriculteurs à se lancer dans le bio, il transmet sa passion et ses valeurs inspirantes pour une nouvelle génération de jeunes paysans. Il m'accompagne sur mon projet d'installation, il me transmet des terres et son savoir faire et veille à la solidité de mon projet dans le temps.



Sébastien SEGUINEAU

33 ans

Maçon – Chef de Chantier - Eco-Constructeur

Personne Ressource :
Eco-Construction / Fournil

Qualités : Joie de vivre, bâtisseur, créatif

Sébastien est Maçon coffreur / bancheur de métier, il a commencé à travailler sur des chantiers de rénovation, puis sur des chantiers de génie civile et sanitaire. Sa préoccupation première étant notre impact sur l'environnement, il souhaite aujourd'hui oeuvrer en utilisant les solutions de construction écologique.

Il vient de terminer une formation de conducteur de projet en éco-construction et bioclimatisme, il cherche à participer à la revalorisation des techniques constructives vernaculaires et du patrimoine éco-construction donc de nature écologique. Sébastien a envie de transmettre ses connaissances et compétences par le biais de l'usage de matériaux sains et naturels, pour oeuvrer pour le bien-être commun.

Territoire d'implantation de la ferme des Champs Libres

La ferme est implantée sur la commune de Chaumes en Retz. C'est une regroupement de 3 communes : La Sicaudais, Arthon en Retz et Chéméré en Retz.

La ferme est située entre deux hameaux d'environ 100 maisons de chaque côté. La Poitevinière (à 300m) connue par son passage de aqueduc romain et la Danjolerie (à 800m). Ce qui représente environ entre 700 et 800 personnes qui y résident. Il y a un potentiel de développement pour le marché à la Micro ferme du fait que nous soyons directement dans une zone d'habitation.



Les clients

Au moment du montage du projet, nous avons déjà une clientèle qui nous attends, avec environ 250 Kg de pain à fournir par semaine.

C'est uniquement, des circuits de distributions, en vente directe à la **Micro ferme et la reprise de la vente à la ferme du Pin à Chauvé**. Puis perspective de création d'une **AMAP sur Chauvé** avec la ferme « Les Demains dans la Terre ».

Nous avons également un projet de développement important avec une AMAP d'une **école Vétérinaire sur Carquefou L'anoph'Véto** où il y a déjà 260 paniers de légumes par semaine. Le sondage pour le lancement du pain annonçait une demande importante en Janvier 2016 avec 135 personnes qui souhaitaient acheter du pain dans l'AMAP. Un nouveau sondage en Mars 2017 annonçait un potentiel de 180 personnes intéressées par le pain paysan. Nous avons fait 3 tournées de dégustation qui ont eu un fort succès en Mai 2017.

Lors d'une rencontre avec Mme PORCHER, élue au développement local de la **commune de chaumes en Retz**, nous avons évoqué la possibilité de vendre le pain sur le marché communale les vendredis soir. Proposition intéressante pour se faire connaître sur la commune.

Scopéli est supermarché sur l'agglomération nantaise dans une démarche participative pour une alimentation saine et accessible a tous. Avec plus de 2000 coopérateurs, ce super marché devient une « coopérative alimentaire participative ».

Nous avons été sollicité par l'équipe **scopéli**. Nous souhaitons participer à ce projet dans la mesure où nous arriverons à trouver davantage de terres pour produire les céréales anciennes et s'il y a une personne qui vient s'associer à mon projet.

Plus d'infos sur : <http://www.scopeli.fr/>

Particuliers :

- Vente directe à la Micro ferme (Mercredi soir - règlement en espèces / chèques).
- Marché Chaumes en Retz (Vendredi soir - règlement en espèces / chèques).

Associations :

- AMAP et Ferme du Pin à Chauvé (Vendredi soir - règlement en espèces / chèques).
- Association des étudiants de l'école vétérinaire Oniris, L'anoph' Véto de Carquefou (Jeudi midi - règlement par chèque ou virement mensuelle)

Production du pain : 4 tournées par semaine (250kg de pain)

- Mercredi matin et après-midi (Anoph' Véto Carquefou et Micro Ferme des Champs Libres).
- Vendredi matin (Vente à la ferme Chauvé et Marché de Chaumes en Retz).

Les fournisseurs

Semences de céréales :

- Mathieu THABARD Saint-mars-de-coutais (44).

Pour les farines :

- Moulin des Eperon Nouvoitou (35).
- Josphe GENDRONNEAU à Saint-Lumine (44).

Pour les autres matières premières :

Œufs : Hubert et Louissette MORICE, Ferme du pin à Chauvé (44).

Graines de Lin, Sésame, tournesol, courges, le Sel et Beurre Bio : Chlorophylle à Nantes ou Biocoop à Saint-Nazaire.

Pour le Bois de Chauffage pour le four à Pain (Délignures de chêne) :

Nicolas GAUVRIT à Sainte Pazanne (44) ou Scierie Boutolleau à Saint-Gervais (85).

« Les concurrents » :

Concurrents directs :

Sur Chaumes en retz il y a 3 boulangeries :

LES DÉLICES DE CHÉMÉRÉ (Vincent et Linda BOUET) – 1 rue de Pornic, Chéméré.

AUX PAINS DO'RETZ – 2 rue de Nantes, Arthon en Retz.

LA MAISON DES PAINS – 13 rue du Butai, Arthon en Retz.

Paysans boulangers Bio à proximités :

A 11km « LES PAINS FLEURIS » (Sébastien PROU) – La Giraudière 44320 Chauvé.

A 12 km Ferme des Clos Mouillés (Guy et Marie-Christine Corbineau) Pain au levain naturel, farine, autres produits bios Les Clos Mouillés - 44580 Bourgneuf-en-Retz.

A 17km Ferme de la Petite Peltanche (Frédéric Loquais et Jeanne-Chantal Chauvet) Pains, viande charolaise et volailles. La Petite Peltanche – 44710 Port-Saint-Père.

Concurrents indirects :

SUPERETTE : VOTRE MARCHÉ (LES FILLES D'A COTE), dépôt de pain – 3 Rue de Pornic, 44680 Chéméré.

CANTIN LILIANE - Bureau de tabac, journaux, dépôt de pain - – 2 Rue de Nantes, 44680 Chéméré.

SUPER U - ZA Le Butai, 44320 Arthon-en-Retz

Certification Agriculture Biologique (AB) : Ecocert France

Les fermes des Champs Libres et dans le processus de Certification Bio. Premier Rdv avec le certificateur est programmé le Mercredi 2 Aout 2017.

Qu'est-ce que la bio ?

L'agriculture biologique est un mode de production et de transformation respectueux de l'environnement, du bien-être animal et de la biodiversité, qui apporte des solutions face au changement climatique.

Les aliments bio sont produits à partir d'ingrédients cultivés sans produits chimiques de synthèse et sans OGM (organismes génétiquement modifiés). Ils ne contiennent ni exhausteurs de goût, ni colorants, ni arômes chimiques de synthèse. L'utilisation d'additifs est très fortement limitée.

Le mode d'élevage biologique est fondé sur le respect du bien-être animal. Les animaux disposent obligatoirement d'un accès au plein air et d'espace. Ils sont nourris avec des aliments bio principalement issus de la ferme et sont soignés en priorité avec des médecines douces.

Les produits bio sont contrôlés à tous les stades. Aux contrôles effectués sur l'ensemble des produits agroalimentaires s'ajoutent des contrôles spécifiques à la Bio, réalisés par un organisme indépendant agréé par les pouvoirs publics. Le logo bio européen et le logo AB garantissent que le produit respecte les règles de l'agriculture biologique.

L'agriculture biologique s'inscrit au cœur du développement durable. C'est un engagement pour le bien-être des générations futures.

Agence Bio : <http://www.agencebio.org/>

AGRICULTURE BIOLOGIQUE : Pour obtenir la certification et afficher la mention « produit issu de l'agriculture biologique », les produits commercialisés en Europe doivent être contrôlés conformes aux Règlements officiels de l'agriculture biologique, par un organisme de contrôle agréé par les pouvoirs publics.



ECOCERT contrôle et certifie vos produits selon les règlements applicables sur votre marché :

- France et Europe : Règlement (CE) N°834/2007 et cahiers des charges privés

Notre expertise, la rigueur de nos procédures, le déploiement de nos auditeurs sur tout le territoire et la formation de nos équipes nous permettent d'offrir une prestation adaptée et de proximité

Ecocert France : <http://www.ecocert.fr/>

Qui m'a formé sur la Boulange Paysanne Bio ?

Hubert MORICE

10 ans Paysan Boulanger, Ferme du Pin à Chauvé (44)
Transmission de son savoir faire et de son fournil. Vente de 3 ha de terres
pour l'installation de la ferme des Champs Libres.



Magali LEROUX

14 ans Paysanne Boulangère, Fournil l'épi de blés à Crossac (44)
Transmission de son savoir faire et de son fournil (Matériel Boulangerie et
Four à Gueulard)



André HOUGUET

Formateur en Boulangerie Bio
Artisan Boulanger / Création de la Boulangerie Bio Bretzel en 1989
Guénouvry (44)

Accompagnement d'Auto-Constructeurs de four à pain ; Transformation et rénovation de vieux four à pain ; Stages et ateliers construction de four et boulangerie Bio / La Clé De Voûte NIVILLAC (56).
<https://four-pain-bio.fr/>



Solenne GOUJON

Paysanne Boulangère, depuis 2016, La boulange rieuse Saint-Nazaire (44)



Formations Paysan Boulanger et Accompagnement à l'installation

Etant donné que je n'ai pas encore de formation qualifiante en agriculture (BPREA), je me suis inscrit sur plusieurs formations durant l'année 2017 pour acquérir des connaissances et compétences pour mon installation paysan boulanger. En 2019/2020 je souhaite reprendre mes études pour un BPREA Paysan Boulanger pour avoir la capacité agricole.

Formation 1 : Développer une approche innovante sur le sol pour produire du blé panifiable - GAB 44

PROGRAMME DE FORMATION : *Date(s)* : 16/01/17 et 26/06/17 *Lieu(x)* : fermes du groupe

Objectif de la formation

*Comprendre le sol dans sa globalité *Appréhender un profil cultural *Savoir analyser le fonctionnement de son sol directement sur le terrain *Développer l'autonomie décisionnelle sur la gestion des sols

Public concerné par la formation Agriculteurs paysans-boulangers Bio du 44 principalement Possibilité d'avoir quelques stagiaires de départements limitrophes.

Programme

Journée 1 :

Matin : *Présentation des stagiaires sous forme de tour de table en appuyant la présentation sur les dysfonctionnements perçus par les stagiaires sur leur exploitation *Appréhension globale des paramètres du sol : base d'un fonctionnement , structure du sol, porosité, hydromorphisme, climat, pente... *Présentation de l'approche globale en bio ses particularités : notion en géologie, pédologie et agronomie *La production de blé panifiable et ses particularités, compréhension de ses exigences et de son impact sur le sol.

Après-midi : *En salle, présentation de la lecture d'un profil : lieu sur la parcelle, profondeur, couleur, présence d'eau, minéraux, activité biologique... *Ensuite sur le terrain, observation des parcelles cultivées en blé panifiable, réalisation de plusieurs profils de sol. Le but est de faire comprendre aux stagiaires l'importance d'aller voir l'évolution d'un sol dans un lieu donné afin de mesurer l'impact des pratiques agronomiques et de réajuster ses pratiques si nécessaire. * Bilan de la journée par un tour de table.

Journée 2 :

*Savoir construire des rotations adaptées au blé panifiable

Matin : *Retours éventuels sur la première journée sur des notions mal comprises *Réflexion sur l'approche calcique et magnésienne à faire selon les différents sols *Notion de l'aluminium et du manganèse dans le sol *Approche concrète sur les apports calciques à réaliser: quelle quantité apportée - la fréquence d'apports - quel produit, apporté - relation avec le magnésium... *Comment gérer le chaulage concrètement **Après-midi** : * *Travail sur l'approche de la matière organique (MO) sur une ferme et en particulier sur les fermes sans élevage. * Gestion de la matière organique par les rotations. *Echanges sur les pratiques des participants en matière de rotation et de gestion de la matière organique. *Cas concret sur différents profils de sol afin de mettre en action les connaissances de la journée

Profil intervenant(s)

*Intervention par Olivier Linclau conseiller technique spécialisé dans l'approche du sol et agrégé à la méthode BRDA Hérody du GAB 44 *Animation par Elsa Naël animatrice technique au GAB 44

Moyens pédagogiques Echanges, cas concret, méthode didactique

Coût : Gratuit Financement Vivéa

Quelques images issues de la formation : Développer une approche innovante sur le sol pour produire du blé panifiable - GAB 44



Variété ancienne de Blé Talisman



Evolution des blés dans le temps



Matthieu THABARD
Nous donne quelques explications
Sur ses blés de printemps



Fabien dans le champs de
blés anciens



Blés Poulard



Un mélange de blés anciens

Formation 2 : CONCEPTION D'ESPACE ET AMÉNAGEMENTS DE BÂTIMENTS POUR LES PAYSANS-BOULANGERS

Organisé par L'Atelier Paysan | Du 19 au 21 avril 2017 | La Vraie Croix (56)

Au programme : Stage de 3 jours, soit 24h

Contenu : L'objectif principal de cette journée est l'accompagnement des paysan-ne-s dans la réflexion et les choix de leur projet de bâtiment, écologique et autoconstruit, notamment pour les paysans boulangers. La construction du bâti sur une ferme est un choix complexe pour lequel il n'y a pas qu'une seule solution. Chaque cas est unique et, de fait, la formation accompagne les stagiaires dans l'élaboration de leur cahier des charges, l'orientation dans les choix d'agencement et dans leur prise de décisions techniques. Le métier de paysan-boulangier nécessite des installations spécifiques, afin de pouvoir cultiver et transformer, voire commercialiser, ses céréales. Une formation spécifique permet de prendre en compte tous les besoins et les contraintes qui pèsent sur la future exploitation, afin de réaliser ensuite un bâtiment correspondant aux besoins de chacun.

Durant ces trois jours, les stagiaires alterneront contenu théorique et visites d'exploitations, afin d'apprendre à analyser des bâtiments et ainsi mieux définir leur propre projet.

Pour quel public ?

Cette formation se concentre sur l'accompagnement du projet d'autoconstruction de bâtiment agricole. Le public visé est évidemment les paysans-boulangers porteurs de projet à l'installation, mais plus largement, tout-e paysan-ne - boulangier ou non - ayant un projet de bâtiment quel qu'il soit, autoconstruit ou non. Cela inclus les extensions, la restauration, la rénovation énergétique, l'amélioration des espaces de travail existant, ou les projets innovants tel que le bâtiment mobile pour l'élevage, des techniques constructives particulières...etc.

Objectifs

- Comprendre les bases de la conception de bâtiments agricoles
- Identifier et exprimer ses besoins
- Comprendre les principales contraintes pesant sur les choix architecturaux
- Connaître les principales notions de conception agricole : circulation, ergonomie, fonctionnalité, agencement, orientation, marche en avant...
- Définir un cahier des charges
- Analyser les choix architecturaux sur une exploitation
- Elaborer un projet architectural personnel
- Savoir concevoir un espace fonctionnel et ergonomique approprié à ses méthodes de travail et à sa filière de production

Quelles sont les compétences prérequis ?

Aucune ! Du bricoleur débutant à l'autoconstructeur chevronné, tout le monde peut venir apprendre comment concevoir un bâtiment.

Coût pédagogique

Le coût de la formation est pris en charge totalement ou partiellement par les organismes de formation (Vivéa, Fafsea, Pôle Emploi). Le stagiaire doit être en mesure de fournir les documents justificatifs de sa prise en charge.

**A l'Issue de la formation : Voici les équipements dont ma ferme
devra se doter dans le temps**



Trieur à Grains pour le nettoyage après la récolte et avant la mise en Silo, Chez Pierre (56)



Silo ou cellule à Grains, Chez Christian (56)



2 petits Moulins à farine, idéal pour les petites productions pour des paysans boulangers, Chez Florent et Julie (56)

Formation 3 : Faire un levain adapté à sa panification - GAB 44

PROGRAMME DE FORMATION : *Date(s)* : 15/05/2017 *Lieu(x)* : BARBECHAT

Objectif de la formation

* Connaître le fonctionnement du levain traditionnel et du processus de fermentation * Connaître les différents types de levain traditionnels * Être capable d'apprécier la qualité de son levain * Comprendre l'impact de différent levain sur le pain

Pré-requis pour la formation

Aucun

Public concerné par la formation

Agriculteurs paysans-boulangers Bio du 44 principalement Possibilité d'avoir quelques stagiaires de départements limitrophes. Possibilité d'avoir quelque porteurs de projet

Programme

Journée 1 :

* Présentation des participants et de leurs attentes de la journée * Les levains traditionnels: définition et réglementation * Le fonctionnement des levains et le processus de fermentation, rôle dans du levain sur le pain * Intérêts et atouts du pain au levain traditionnel * Caractériser les différents levains, présentation des outils de mesure pour apprécier un levain

* Expérimentation de panification avec des levains différents * Observation des différences sur le processus de panification entre les levains, apports théoriques de l'intervenant pour expliquer ces différences. * Identification des caractéristiques des levains qui permettent d'obtenir un produit fini adapté pour le paysan boulanger. En fonction des caractéristiques que les stagiaires souhaitent obtenir sur leurs pains, l'intervenant établira les caractéristiques de levain nécessaire et les adaptations de levain possible (ajout d'eau, de farine, adaptation de la température)

Profil intervenant(s)

Bernard Onno chercheur à ONIRIS

Moyens pédagogiques

Cas concret de panification et apports théoriques

Contact *Durée* GAB44 non

Tél: 02 40 79 46 57 *Coût*

Peut être co-financé par: ou

Des engagements certifiés pour la Formation des entrepreneurs du vivant: Des formations construites à partir du recueil et de l'analyse des besoins du client Une offre de formation facilement accessible aux professionnels du secteur Des méthodes de formation adaptées aux attentes des stagiaires assurées par des formateurs et des intervenants compétents et pédagogues

Une évaluation systématique auprès des stagiaires de la satisfaction et des acquis Un respect des procédures du financeur

Coût : Gratuit Financement Vivéa

Formation 4 : Les bases pour démarrer son atelier en boulangerie paysanne bio" - GAB 44

Au programme :

Journée 1 : Créer et concevoir son fournil, quels matériels nécessaires ? quelle organisation du fournil ? (octobre 2017)

Intervention de André Houguet

Journée 2 : Les bases de la boulangerie paysanne, technique de base de la panification (novembre 2017)

Intervention de André Houguet

Journée 3 : Conduite du blé panifiable, semi, gestion du sol, désherbage mécanique (janvier 2018)

Intervention d'Olivier Linclau

Journée 4 : Circuit de commercialisation et calcul de son prix de revient (février 2018)

Intervention de Danielle Brokarts

La formation est gratuite en tant que porteur de projet passé par le Point Accueil Info Installation de la Chambre d'Agriculture et pour les exploitants cotisants au VIVEA.



Après le façonnage de la pâte, il est déposé sur des couches de Lin pour aller dans le parisien pour favoriser la levée du pain avant la cuisson. Ferme du Pin Juin 2017

Paysan-Boulangier bio au feu de bois - BPREA

Formation-Action

« Savoir Faire et Découverte »

<http://www.lesavoirfaire.fr/>



Durée : 48 jours

Produire des céréales panifiables en agro-biologie pour fabriquer du pain bio à la ferme : la demande des consommateurs est forte. Mais s'installer paysan-boulangier ne s'improvise pas.

Vous êtes en réflexion pour une reconversion professionnelle, vous avez choisi de vous orienter dans cette voie : Nous vous proposons, en partenariat avec

le CFPPA de Montmorot, une formation complète qui vous permet, en 11 semaines, d'affiner votre projet d'installation et d'obtenir votre diplôme d'état : le BPREA (Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole).

OBJECTIFS :

- Acquérir les connaissances techniques à la conduite de son projet
- Maîtriser les savoir-faire spécifiques en production de céréales et fabrication de pains bio
- Avoir les connaissances générales en économie et en sciences utiles à l'installation
- Savoir analyser les situations et être capable de s'adapter aux évolutions socio-économiques
- Préparer concrètement son projet d'installation
- Obtenir le diplôme du BPREA

LES SPÉCIFICITÉS DE CE PROGRAMME :

- Un programme court, adapté pour des adultes en reconversion professionnelle : 9 semaines et demi de formation étalées sur plusieurs mois.
- Une formation diplômante : le BPREA (Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole), diplôme d'Etat.
- Un programme qui forme à l'agriculture paysanne agro-écologique, à la vente de proximité
- Une pédagogie qui met l'accent sur la maîtrise de la pratique, grâce à :

- Des modules de formations réalisés chez des professionnels formateurs en activité qui ont les compétences techniques et pédagogiques pour transmettre leurs connaissances et leur savoir-faire par la pratique
- Un réseau de « fermes certifiées » qui accompagne chaque stagiaire dans son projet d'installation
- Des sessions de regroupement qui donnent des bases techniques solides et mettent l'accent sur la préparation de sa future activité professionnelle

- Un accompagnement pédagogique adapté :

- Des formateurs-acteurs dans les fermes et artisans certifiées
- Un conseiller référent disponible

- Un complément de programme en "formation à distance" (FOAD)

CONCRÈTEMENT :

Vous alternez :

- 35 jours de formations techniques et pratique, chez des professionnels formateurs qui pratiquent le métier dans lequel vous souhaitez vous lancer et qui vous font bénéficier de leurs expériences et vous accompagnent dans votre projet d'installation

- 13 jours de formation au CFPPA
comptabilité, gestion, fiscalité agricole, transmis via vos tuteurs et par la pédagogie par le jeu au CFPPA (mises en situation), biologie des sols, agro-biologie...

- 472 heures de formation à distance, que vous utilisez quand vous en avez besoin, de chez vous

CONDITIONS D'ADMISSION :

- Niveau minimum : Bac
- Avoir un projet d'installation agricole (avec ou sans lieu)

Programme et calendrier : sur mesure et fonction de votre projet, pour 35 des 48 jours en présentiel - nous contacter via l'onglet "formation professionnelle" ci-dessous.

PUBLIC :

- Personnes avec un projet d'installation agricole (avec ou sans lieu)
- Slariés ou demandeurs d'emploi en situation de réorientation, de reconversion professionnelle
- Porteurs de projet en cours d'installation agricole



Devenir Paysan Boulanger

Parcours à la Chambre de l'Agriculture de Nantes en lien avec un BPREA « Elevage ou Maraichage »

Programme :

Objectifs :

Acquérir les notions de base sur la conduite des grandes cultures et de panification

Contenu :

Adaptation des techniques du travail du sol en fonction de la texture.

Préparation d'un sol pour un semis d'automne Les différentes préparations du sol labour / non labour

outils à disque / à dents - outils animés; Les techniques culturales simplifiées
Intérêts, limites . Résultats techniques. Matériels utilisés. Les cultures sous couvert
Intérêts, limites Résultats techniques Agriculture de conservation.

Organisation de la rotation Stratégie de conduite de rotation, fertilisation, et protection phytosanitaire;

La physiologie des céréales d'hiver.

Observation sur le terrain des céréales d'hiver.

Adaptation la date de semis. Réglage de son semoir Evaluation des reliquats;
Evaluation des besoins des plantes en fonction du stade La valeur fertilisante des amendements organiques et des engrais. Réglage de son matériel d'épandage Contrôle de la pression sanitaire sur la culture; Observation terrain (stade, contrôle des adventices, besoins en fertilisants) Les différents moyens de lutte y compris variétale. Les techniques du travail du sol en sortie hiver Les cultures sous couvert Intérêts, limites, résultats techniques . Agriculture de conservation. Les besoins en amendement calcique . les différentes carences des plantes Les objectifs de rendements: comment les estimer Savoir réaliser les conditions idéales de stockage La filière et la réglementation de la boulangerie

Les acteurs de la filière.

La réglementation sur le pain en France

Du grain à la farine, la technologie de la meunerie les variétés de blé, le stockage et la conservation, le moulin et la

mouture; les différents types de farine.

Les processus biochimiques et microbiologiques de la panification Les phases de la panification

Quels sont les processus biochimiques qui se déroulent durant ces phases? Quelles conditions pour obtenir de bons résultats?

Apprendre la panification sur levain levure Quelles conditions pour obtenir de bons résultats?

Apprendre la panification au levain naturel Quelles conditions pour obtenir de bons résultats?

Découvrir les qualités de farine et de mouture Visite des cultures de blé anciens et de du moulin

Découvrir un système de fabrication du pain bio industriel Pratique de la boulangerie chez un paysan boulanger (6 jours)

Intervenants

CROUE Eric consultant

LE GUELLAUT Gilles Charge de mission Bio

LEMAIRE Philippe consultant

LE METAYER-MORICE LAURENCE Formatrice Coordinatrice

TESTARD Daniel, boulanger bio, formateur en panification au levain

GILBERT Marie Françoise , Paysan boulanger Un formateur en technologie de la panification

Contacts et Accès :

Ferme des Champs Libres Fournil d'Amour et de Pain

23, rue de la fontaine Bonnet (Lieu-Dit la Poitevinière)
44320 Chaumes en Retz (anciennement Arthon en Retz)

Siège administratif :

Renaud BERTRAND

10, impasse du Petit Rocher

44340 Bouguenais

Tél : [+336 32 15 09 08](tel:+33632150908)

Mail : fermedeschampslibres@gmail.com

Liens:

Page FB : <https://www.facebook.com/fermedeschampslibres/>

Toutes les actualités et les chantiers participatifs en cours :

Blog : www.fermedeschampslibres.blogspot.fr

La récolte en images des chantiers participatifs :

<http://fermedeschampslibres.blogspot.fr/2017/03/recolte-chantiers-participatifs-mars.html>

Site Internet : En construction

Accès à la Micro Ferme de Nantes :



En venant de Chéméré en Retz, Traverser le Lieu dit la Poitevinière, à la sortie du lieu dit à 150m gauche entrée de la ferme / fournil d'Amour et de Pain.