

Karin et Christoph FÄHNER

LE Roc

11420 CAHUZAC

Polyculture Elevage

73 ha



Pouvez-vous nous présenter votre exploitation ?

La ferme du Roc est située à 340 m d'altitude dans la commune de Cahuzac située sur les coteaux de la Piège à mi-chemin entre Fanjeaux et Belpech.

L'exploitation est constituée de 40 ha de terres argilo-calcaires labouables à potentiel moyen majoritairement en coteaux, 25 ha de prairies naturelles, landes et parcours, et 25 ha de bois. Deux retenus collinaires de 32 000 m³ permettent l'irrigation d'une dizaine d'ha. En 2010, nous avons cultivé du blé dur (10 ha), des pois protéagineux (5 ha), de la luzerne (18 ha), des courges (6 ha), des courgettes (0,5 ha) et des asperges vertes (0,25 ha), et nous avons récolté du foin pour notre troupeau et pour la vente.

Quel a été votre parcours et pourquoi le choix de l'Aude comme lieu d'installation ?

J'ai travaillé pendant 7 ans comme institutrice en école maternelle en Suisse, notre pays d'origine, où mon mari Christoph avait une petite entreprise de construction. Lors d'un séjour de vacances dans l'Aude en 1997, nous avons visité le Roc qui était en vente, juste par curiosité, et nous avons eu tous les deux une sorte de révélation en arrivant sur le lieu qui nous a fait changer radicalement notre vie : nous avons abandonné nos métiers et sommes arrivés au Roc en 1998.

A l'époque, c'était une exploitation avec 35 vaches laitières et un quota de 200 000 l, entièrement équipée avec bâtiments, matériel et maison d'habitation, dont le propriétaire était parti à la retraite. Nous ne connaissions pas du tout le métier et ne parlions quasiment pas le français. Nous nous sommes endettés pour l'achat de l'exploitation, c'était la galère totale au départ. Mais grâce à un ouvrier agricole qui connaissait bien l'exploitation, au soutien des voisins et à l'entraide avec les agriculteurs autour, nous avons pu faire notre apprentissage « sur le tas » en surmontant les difficultés et en nous accrochant.

En 2000, au lieu d'investir 1 million de Francs pour mettre aux normes le bâtiment d'élevage et la salle de traite, nous avons décidé d'abandonner la production laitière, et nous avons vendu le troupeau en 2001. En même temps nous avons commencé la conversion de l'exploitation à l'AB pour une production de céréales, protéagineux, oléagineux, légumes secs, maïs semences et fourrages.

La conduite de l'exploitation en bio était une évidence dès notre arrivée, le respect de l'environnement fait partie de notre éducation, et nous souhaitons proposer à nos clients des produits sains et de qualité.

En 2004, j'ai fait ma formation BPREA au lycée agricole de Pamiers. Pour un module maraîchage biologique j'ai dû faire un dossier approfondi sur une culture légumière. J'ai commencé à m'intéresser aux courges que je ne connaissais pas du tout, et j'étais rapidement passionné. Les courges n'étaient pas encore à la mode à ce moment, personne n'y croyait. L'étude prévisionnelle prévoyait donc un atelier de grandes cultures bio sur 50 ha, une diversification en potirons sur 0,5 ha, un accueil touristique en gîte et l'accueil de groupes en ferme pédagogique.

Suite à mon installation en 2005 j'ai tout de suite commencé à produire une quinzaine de variétés de courges vendues à la Biocoop Tournesol à Carcassonne.

En 2006, les prix des Grandes Cultures bio étaient très bas, et nous avons perdu le contrat de production de maïs semences. Pour sortir de l'impasse financière, et parce que j'étais de toute évidence pas la seule à pouvoir me passionner pour les courges, et parce que je croyais à un potentiel de développement important, nous avons augmenté d'année en année les surfaces et le nombre de variétés cultivées. Actuellement nous récoltons 105 variétés différentes sur 6 ha, dont 2 variétés de 'Butternut' sur 2 ha et la Muscade de Provence sur 2 ha.

Quelles sont les particularités du mode de production bio pour votre système de production ?

En grandes cultures, nos rendements sont assez bas et les céréales n'atteignent pas toujours le taux de protéines pour être valorisées en alimentation humaine. Les récoltes sont insuffisamment valorisées.

En production légumière de plein champ, la difficulté principale est la maîtrise des adventices. Le labour suivi de faux semis permet à réduire la pression. Nous plantons sur paillage plastique avec gaine goutte à goutte intégrée. Tant que la végétation le permet, nous entretenons les interrangs avec un rotavator attelé au tracteur. Ensuite c'est manuel, mais nous nous laissons toujours un peu déborder par les graminées estivales. Des « wwoofers » nous aident régulièrement pendant les mois d'été (www.wwoof.fr : world wide opportunities on organic farms), et nous employons de la main d'œuvre saisonnière pour la récolte.

Nous produisons nos plants de courges et de courgettes en pots avec des semences venant d'Allemagne, de France et de Suisse. Un club de collectionneurs amateurs à Bâle nous aide à trouver des variétés originales partout dans le monde, et des amis et nos familles nous ramènent des variétés de leurs voyages.

Nous fertilisons avec des engrais organiques riches en azote, les courges, courgettes et asperges sont exigeantes. En cours de culture, nous complétons parfois avec un engrais foliaire azoté d'origine organique.

L'oïdium est la principale maladie rencontrée. Nous protégeons nos plantations avec des traitements de bouillie bordelaise mélangée à du soufre.

Les limaces peuvent faire des dégâts suite à la plantation en printemps pluvieux, mais les principaux ravageurs sont les rongeurs (lapins, lièvres, ragondins) qui grignotent un peu par ci et par là et endommagent beaucoup de fruits.



Quels modes de vente avez-vous choisi ?

Les céréales, oléagineux et protéagineux partent en totalité chez Agribio Union.

Les courges sont devenues notre production principale. Nous livrons une dizaine de magasins bio dans l'Aude et en Haute Garonne, des GMS (Super U, Leclerc, Intermarché), ainsi que Sud Primeur à Carcassonne.

Nous développons la vente directe avec la présence sur des foires locales, avec la participation à « de ferme en ferme » et au réseau « Bienvenu à la ferme », avec notre fête des courges annuelle, avec l'accueil pédagogique de classes scolaires et de groupes, et avec 8 soirées repas sur réservation autour de la courge en octobre et novembre.

L'échange avec les consommateurs est-il important à vos yeux ?

Pour développer la production de courges, il a fallu les faire connaître et apprécier. La plupart des gens ne savent pas comment les cuisiner. Je laisse des fiches explicatives et des livrets de recettes sur les lieux de vente.

Sans l'échange permanent avec les consommateurs et avec les responsables des rayons légumes dans les magasins spécialisés bio, nous n'aurions pas pu diversifier autant notre production et livrer une gamme tellement variée, et les ventes n'auraient pas pu décoller.

Ma formation et mon expérience d'institutrice m'ont appris à imaginer et élaborer des outils pédagogiques simples autour de l'agriculture et du jardinage biologiques, des plantes associées, et évidemment des courges. Je propose des demi-journées ludiques aux écoles, centres aérés et autres groupes. Ce seront peut-être nos futurs clients.

La crise économique qui nous secoue actuellement a-t-elle des conséquences sur votre activité ?

Pas du tout. L'agriculture biologique n'est plus quelque chose d'exotique, on trouve des produits bio partout, les GMS, les grossistes distributeurs et les consommateurs les sollicitent.

Les courges, un peu comme les asperges, sont un produit saisonnier, les curieux et les amateurs sont de plus en plus nombreux à les attendre à la fin de l'été. C'est un légume pas cher, assez spectaculaire et un peu magique, que nous vendons de mieux en mieux.

Propos recueillis par M.H.