



ESPACE TEST AGRICOLE ROANNAIS

Le contexte, le dispositif	p2
La ferme des Millets – Description du site	p4
Le Roannais : le territoire	p8

Etamine est membre du **Réseau National des Espaces Test Agricoles (RENETA)**



Etamine existe grâce au soutien de :



1 > Le contexte, le dispositif

Favoriser l'installation par le test d'activité en agriculture

L'association Etamine a pour objet de :

- contribuer au **développement des activités agricoles et agri-rurales de proximité**,
- faciliter l'accès de tous à une **alimentation saine, de qualité et de proximité**.

Elle rassemble une diversité d'acteurs locaux. Les membres fondateurs sont : Roannais Agglomération, l'EPLFPA Chervé, l'ADDEAR 42, l'ARDAB, Vivre bio en Roannais et la commune de Ouches.



Un des axes de travail est de permettre à des personnes souhaitant créer ou reprendre une activité agricole ou agri-rurale, de **pouvoir tester en grandeur réelle la faisabilité** (technique, humaine et économique) de leur projet.

Le test d'activité, davantage répandu dans les autres secteurs d'activité qu'en agriculture, permet à un porteur de projet **d'exercer son activité de manière responsable et autonome, en grandeur réelle, sur une durée limitée, et dans un cadre qui réduit la prise de risque.**

Pour cela, **trois conditions** sont nécessaires :

- La **mise à disposition des moyens de production** (foncier, infrastructures, gros matériel) pour permettre à l'Entrepreneur A l'Essai (EAE) de limiter sa prise de risque et commencer à produire immédiatement,
- Un **cadre légal** : l'EAE doit pouvoir produire et commercialiser dans un cadre juridique, fiscal et social lui garantissant son autonomie,
- Un **dispositif de suivi et d'accompagnement adapté** pour l'aider à acquérir des compétences, s'organiser et préparer son installation

Un lieu-test permanent : la ferme des Millets...

Roannais Agglomération met à **disposition de l'association un site agricole opérationnel** (foncier, bâtiment, logement, infrastructures...) pour permettre **l'accueil temporaire d'entrepreneurs à l'essai** : la ferme des Millets située dans la commune de Ouches.

... pour accueillir des entrepreneurs à l'essai sur des productions agricoles.

La ferme de Millets permet d'accueillir simultanément 2 projets (EAE) sur des productions maraichères et 1 projet en élevage (ovins, volailles fermières). Le site est labellisé en **Agriculture Biologique**.

Pour cela, le site est équipé d'un système d'irrigation, de serres froides, d'une zone de plein champ ainsi que des espaces et des bâtiments dédiés aux différentes productions.

Appel à candidature en cours pour accueillir 1 entrepreneur souhaitant tester la faisabilité technique, économique et humaine de son projet maraîchage en agriculture biologique avec commercialisation à proximité (marchés, AMAP, restauration collective...)

Voir document « **Appel à candidature – Test d'activité en maraîchage en agriculture biologique** »

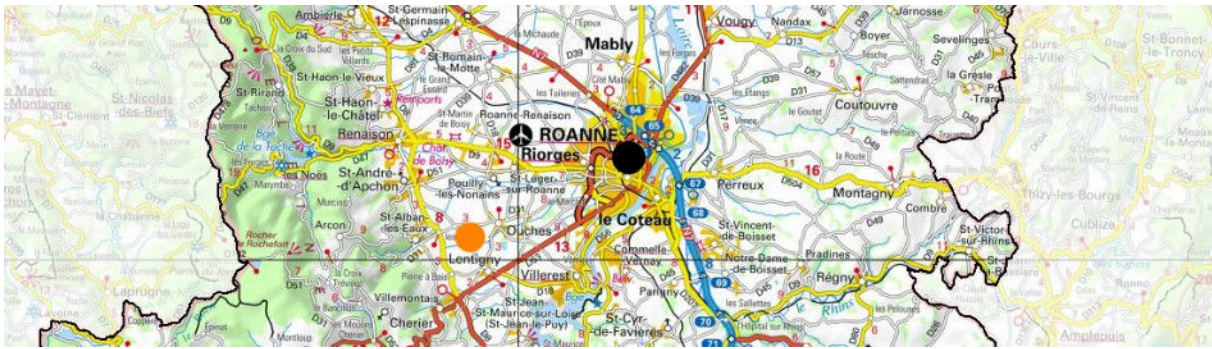
La ferme des Millets : une gestion collective pour des espaces complémentaires

L'aménagement du site est réfléchi de manière à **créer des complémentarités et des synergies entre les productions** (végétales et animales).

Cela suppose que les entrepreneurs à l'essai envisagent leurs activités respectives dans un **cadre de coopération**, de la production à la commercialisation.

2 > La ferme des Millets – Description du site

Situation



Commune de Ouches dans le Roannais, Département de la Loire, Région Rhône Alpes.

L'exploitation est idéalement située au pied du vignoble de la Côte Roannaise et des Monts de la Madeleine, à moins de 5 mn des portes de l'agglomération Roannaise (plus de 100 000 habitants) et à 15 mn de l'entrée autoroutière qui relie St Etienne (42) à Clermont Ferrand (63), positionnant ainsi cette dernière à moins d'une heure de ces deux agglomérations.



L'exploitation concernée accueillait déjà une activité de vente directe de produits issus de l'élevage de volailles et d'un élevage ovin de plus de 100 têtes. Facile d'accès, le site bénéficie déjà d'une visibilité liée à la vente directe.

Depuis 2016, elle a accueilli plusieurs tests dont un projet d'activité d'élevage en brebis laitières avec transformation fromagère, en poules pondeuses, en poulets de chair et des projets en maraîchage.

Le Bâti



Un **corps de ferme en L** comportant :

- A l'étage une partie habitation de 100 m² avec cuisine équipée, salon et 3 chambres. Actuellement, cette partie est occupée par un couple en test avec une activité de maraîchage et poules pondeuses.
- En RDC la partie atelier d'abattage et de transformation comportant laboratoire carrelé et salles communes avec un espace de vente/salle de réunion pour presque 40 m² et des annexes (sanitaires, douches, chaufferie, atelier) pour 60 m²

Des dépendances dont 1 bergerie dure, 1 écurie, 1 écurie de stockage, 2 fenières, 1 grange maraîchage, 1 grange à foin, 1 atelier maraîchage, 1 bergerie tunnel de 240m², 1 tunnel de stockage,, 1 chambre froide, 1 cave d'affinage de 30 m², 1 poulailler de 90 m² à structure métallique et bardage PVC. Il est scindé en deux espaces avec trappes d'accès au parcours extérieur.

Le matériel

- 1 tracteur équipé d'un pic botte ou godet, 1 gyrobroyeur, 1 herse émousseuse, 2 frigos (réservés aux produits animaux), 1 remorque frigo, 1 silo bois, 2 silos extérieurs, des auges trottoirs pour ovins, 1 plumeuse, des mangeoires, abreuvoirs et 15 caisses volailles, 1 forage, 1 motopompe, 4 serres de culture et 1 serre de semis.

Les ressources propres au site

Le foncier

- **13 hectares de foncier** mécanisables dont 4 ha sont dédiés au maraîchage, et 7 ha environ pour l'élevage ovin. Une parcelle de 2 ha pourrait potentiellement accueillir une culture céréalière.



- Les sols dédiés au maraichage présentent des caractéristiques pédologiques qui permettent d'envisager ce type de cultures avec 40 à 50 cm de texture adéquate (limono sableuse). Les analyses de sols des parcelles dédiées au maraichage présentent les caractéristiques suivantes :
 - **Sol limon sableux** avec un CEC caractérisé par des résultats **Ca/CEC (219), K/CEC (5.3) et Mg/CEC(12.9)** assez élevés. Du fait de chaulage important par l'exploitant précédent (lié à l'élevage ovin), il ne sera pas nécessaire au démarrage de l'activité de réaliser des d'apports calciques complémentaires.
 - **Un PH** eau compris entre 6.8 et 7.3, un PH KCl entre 6.3 et 6.6.
 - **Le taux de MO est compris entre 3.1 et 4.2 %**, néanmoins sur ces parcelles un apport régulier en humus sera requis pour leur garder toutes leurs potentialités agronomiques.
 - **L'analyse des éléments majeurs ont pour résultats en mg/kg:**
 - P2O5 compris entre 143 et 193, K2O entre 223 et 319, et MgO entre 170 et 232. Le Bore a une valeur de 0.29.
 - **La profondeur de sol**, avant d'atteindre un horizon plutôt argileux, varie entre 35 et 50 cm. Un travail préparatoire (chisel) envisagé à l'automne permet d'espérer au vu des parcelles cultivées à proximité une profondeur supérieure.
- Le parcellaire est caractérisé par son regroupement tout autour du bâti. Les parcelles sont toutes clôturées pour des ovins et desservies chacune par l'eau issue du pompage situé vers l'habitation.
- L'équipement pour au moins 400 m² de serre froide par exploitant devraient être acquis à l'automne. Les modalités de montage et installation sont encore à préciser. La parcelle sera aménagée afin d'être en capacité d'accueillir davantage de serres.
- La certification bio a été facilitée par les dernières années de pratiques culturales sans apports autres que le fumier d'ovins produit sur place depuis 2012.

L'eau

Un forage artésien (80 m de profondeur conforme au niveau qualité) associé à une réserve d'eau naturelle (mare) garantit un volume et un débit d'eau suffisant pour l'activité maraîchère.

Un système d'irrigation est prévu pour desservir les 3ha de plein champ et les serres.

Un autre forage (maxi 1m³/h) de moindre profondeur et capacité, mais régulier et déjà utilisé par les précédents exploitants, pourra continuer à être mobilisé pour l'abreuvement des animaux.



3 > Le Roannais : le territoire

Roanne et une centaine de communes alentour forment le Roannais, un bassin de vie, d'emplois, de production, de consommation, de près de 160 000 habitants dont 50 000 en zone urbaine. Le territoire est situé à moins d'une heure des grands pôles urbains (Lyon, St-Etienne, Clermont Ferrand), tous accessibles en train.

Si ses frontières naturelles (massifs de moyenne montagne) l'ont un peu tenu à l'écart du développement de la métropole lyonnaise, cela a contribué à maintenir un tissu rural actif et un cadre de vie préservé.



La vie et le travail sont organisés autour de Roanne et des nombreux bourgs, véritables pôles de vie avec tous les commerces, services, culture et loisirs.

Le Roannais est marqué par une grande diversité de paysages façonnés par l'agriculture : de la plaine bocagère aux sommets forestiers et pâturés en passant par les coteaux viticoles. Il est traversé du sud au nord par le fleuve Loire.

Le Roannais séduit par son cadre et sa qualité de vie : facilité d'accès aux commerces et services, offre culturelle variée, coût de la vie inférieur à la moyenne régionale, forte dynamique associative, impression d'être proche de la ville tout en étant en pleine nature...

Partagées par les habitants, les impressions d'accueil, de simplicité et de convivialité sont relayées au niveau touristique autour des valeurs de la gastronomie (plaisir, partage, douceur...) et de la parenthèse relaxante le temps d'un week-end en famille ou entre amis.

Découvrir le Roannais : <http://leroannais.com>

Agriculture et alimentation

L'activité agricole du bassin Roannais est majoritairement tournée vers l'élevage bovin dans des systèmes extensifs. Avec des terrains propices à l'herbe, l'agriculture Roannaise est spécialisée dans la race à viande Charolaise dont une grande partie part en vif à l'export pour l'engraissement. Le secteur reste fragile et très dépendant des cours et de la demande extérieure.

Sur les coteaux ouest du Roannais, l'AOP Côte Roannaise a permis de maintenir une dynamique viticole avec une cinquantaine de vigneron indépendants.

La production fermière est très présente (nombreux marchés et de ventes à la ferme) et connaît même un regain non négligeable grâce notamment aux nouveaux modes de commercialisation (magasins de producteurs, AMAP, groupements d'achats...). On trouve donc une grande variété de produits alimentaires et festifs (viande, fromage, œufs, légumes...). Un recensement a démontré que chaque habitant du Roannais se trouve à moins de 5 km d'un lieu de vente de produits agricoles.

Néanmoins l'offre reste aujourd'hui encore insuffisante (surtout en maraîchage) pour répondre aux attentes des particuliers, de la restauration collective et des professionnels des métiers de bouche.

Depuis plusieurs années, une diversité d'acteurs locaux (agriculteurs, consommateurs, entreprises, collectivités...) s'implique pour développer une véritable filière d'approvisionnement locale. Cela passe par la création de magasins de producteurs (3 créations en 3 ans), d'initiatives de consommateurs (AMAP, groupements d'achats, bars associatifs), de rapprochement avec la restauration collective (un classeur ressource rassemble l'offre locale) mais aussi par de la sensibilisation (organisation de rencontres débat, interventions en temps scolaire...).

La thématique de l'alimentation et ses valeurs gastronomiques (convivialité, plaisir, simplicité) font sens dans le Roannais. Cette fibre se retrouve aussi bien chez les nombreux restaurateurs et artisans de bouche qu'auprès des habitants.

Signe d'une volonté partagée, les acteurs Roannais (élus, associations, entreprises...) se sont engagés dans un programme européen LEADER visant à faciliter l'accès de tous à une alimentation de proximité.

Faute de filière structurée pour la viande, production majoritaire, l'agriculture biologique reste en retrait par rapport aux moyennes régionales. Cependant, des producteurs biologiques et des consommateurs rassemblés dans l'association « Vivre bio en Roannais » œuvrent pour son développement.