

Compte-rendu de visite de la ferme de Joël et Simone Marjollet

Dimanche 21 mai 2017

Etaient présents : Daniel Beretz, Alain Ribatto, Bob Lhomme, Elisabeth Gibert, Isabelle Gagnard, Agnès et Pascal Pauget, Véronique et Hervé Genevois, Eliane et Carlos Duarte, Gisèle Baradel et Denis Bérouton et une douzaine d'amis. Aldo, Ghislain et Pablo Marchetto ont



animé l'après-midi.

Le grand-père de Joël avait acheté la ferme à Longessaigle en 1954. Son père avait repris l'exploitation. Au début, Joël a aidé son père qui était malade. Après réflexion, il a fait une formation agricole et a repris la ferme en 1985. Il cultive des fruits et élève des vaches depuis le début et écoule sa production en coopérative.

En 2006, Joël et Simone ont décidé de passer de l'agriculture paysanne à l'agriculture biologique. Ils ont planté des framboisiers et ont acheté le matériel de transformation. Ils savaient qu'ils auraient plus de travail mais ils ont retrouvé le sens profond de leur métier fondé sur les trois piliers : économique, social et environnemental. Ils fournissent un lycée de Villefranche et l'Interconso de Lyon. Les relations humaines qu'ils ont nouées compensent leur fatigue supplémentaire.



myrtilles des bois. Il faut plusieurs années avant que les plans ne soient productifs. Ils demandent le même travail que les cultures précédentes mais, au lieu de fumure, le sol est recouvert d'un humus résineux car cette plante aime les terrains acides. Le ramassage se fait à la main.

Joël et Simone n'utilisent aucun produit contre les nuisibles mais favorisent la venue des auxiliaires par des haies, des tas de bois et autres aménagements...

Une partie des fruits est vendue en coopérative bio ou à des particuliers. Le reste est congelé puis transformé en confiture au fur et à mesure des besoins.

Leur ferme occupe 25 ha répartis de la manière suivante : 8 000 m² en fruits rouges, 3 ha en céréales et le reste en prairie.

Ils sont 2, Joël et Simone, plus un travailleur régulier qui vient les aider une fois par semaine. Ils embauchent occasionnellement des saisonniers quand arrive la récolte des fruits.

Sur les framboisiers de printemps, ils ont installé des filets anti-gèle. Tout comme les groseilliers, les cassissiers et les casseilliers, ils nécessitent taille, désherbage, fumage et ramassage. Les fraisières, eux, exigent le triage de leurs drageons et au printemps le paillage pour éviter que les fruits ne se salissent quand il pleut.

Les myrtilles blue crop fournissent des fruits plus gros que les



Les céréales cultivées sont le blé et le seigle, transformées en farines car les ruminants ne digèrent pas les grains.

Le père de Joël avait cinq vaches, il en a trois fois plus. La salle de traite est prévue pour cinq vaches. Elle est jointe à la salle de stabulation libre équipée d'un abreuvoir. Chaque année, elles doivent vêler pour avoir du lait. Au bout de dix ans, elles sont envoyées à l'abattoir pour la boucherie.

La fromagerie

Après la traite, le lait est versé dans un pasteurisateur, chauffé à 70° au bain-marie. Puis on fait redescendre rapidement la température à 45° en renouvelant le bain-marie en eau froide. On y ajoute les ferments naturels. La maturation dure 1h30. Le produit obtenu est mis rapidement en pot (en 15 à 20mn). Les pots sont étuvés à 45° pendant 2h30. Ils sont mis très vite en chambre froide pour bloquer l'acidité.

Pour les bicouches, la confiture est ajoutée au dernier moment. Pour les yaourts aux fruits, on les verse dans de grands seaux où l'on ajoute la confiture, on brasse le tout et on remet en pots.

Joël et Simone font aussi du fromage blanc ou sec. 15% du lait est transformé en yaourts. Sur les 80 000 litres de lait obtenus par an 10 000 sont transformés, le reste est vendu en coopérative (Biolait).



LA FROMAGERIE



LE LAC COLLINAIRE

Nous avons longé une haie de merisiers à grappes qu'a plantée Joël et un lac collinaire pour son alimentation en eau. Nous avons vu également un filtre à roseau pour filtrer les restes de laitage et les eaux usées.

L'exploitation fait l'objet de deux analyses annuelles par les services de certification et des visites inopinées de la D.S.V. (Direction des Services Vétérinaires) qui contrôle ce qu'ils veulent quant ils veulent.



LA PAUSE DEJEUNER

La journée s'est achevée au son des guitares d'Aldo et Ghislain Marchetto, les virtuoses de Via sud et l'animation débridée d'Agnès.