SOPHIE BESNARD,
UNE ÉNERGIE INCROYABLE AU SERVICE DE LA FERME BIO DU PLATEAU BRIARD

Il y a encore quelques années, Sophie Besnard travaillait pour le groupe SANOFI. Laborantine de métier, Sophie, la cinquantaine, ressentit le besoin de se mettre au vert et consacrer sa carrière professionnelle à de nouvelles et passionnantes activités. Calme et rationnelle, elle prit le temps de réfléchir à sa reconversion. Le virage ne s'est pas fait du jour au lendemain. D'études en études, Sophie murit l'idée de proposer aux consommateurs franciliens des produits locaux et de qualité : des poulets de chair et œufs 100% bio.

5 années de préparation

Sophie avait décidé de sa reconversion : elle deviendrait avicultrice. Place désormais à la construction du projet. Pour cela, il lui fallut trois années de formations : elle devait apprendre son nouveau métier (conduite d'un élèvage, règlementation sanitaire, gestion d'une ferme...).

Après ces trois années bien remplies, passées à se former tout en continuant son activité professionnelle, le projet de Sophie était prêt... sur le papier !

Il lui fallut encore deux ans à consacrer soirées, week-ends et vacances pour trouver un lieu adapté à son modèle économique : un terrain de minimum 3 hectares, plat, proche du bassin des consommateurs en Île-de-France. Deux ans à la rencontre des élus locaux, des collectivités, des propriétaires terriens.

L'implantation à Mandres

En janvier 2015, épaulée par l'Agence des Espaces Verts (AEV), qui dépend du Conseil régional d'Île-de-France, Sophie trouve son bonheur à Mandres. L'AEV se porte acquéreuse du terrain et Sophie devient le locataire des lieux situés 6 rue Auguste Dupin.

Dans le passé, ce terrain plat de 4,8 hectares, correspondant en tout point à la recherche de Sophie, servait de pépinière à la ville de Saint-Maur-des-Fossés.

Après un long travail de débroussaillage, Sophie découvre tout le potentiel de cet endroit. Elle le divise alors en deux zones : une parcelle de 3 hectares sur laquelle sont implantés les poulaillers que Sophie a construit elle-même en bois du Morvan, avec l'aide de ses amis, et une parcelle d'1,8 hectare réservée à la rotation des besoins, sur laquelle des moutons sont désormais installés.

Les poulets de chair

Les poussins arrivent sur l'exploitation lors de leur premier jour de vie. Ils n'ont rien mangé car ils doivent être « neutres » pour aller vers différents modes de production. Sophie élève des « cous nus » à pattes jaunes. Ces poulets donnent une viande très tendre et bien jaune. 450 poussins arrivent toutes les 3 semaines. A leur arrivée, ils sont placés dans une sorte de nurserie appelée « poussinière », chauffée grâce à une lampe radiante jusqu'à leurs 4 semaines. Puis, ils rejoignent un poulailler. Les poulets (mâles et femelles) cohabitent et dorment tous à l'intérieur du poulailler. Ils sont très actifs et joueurs en journée. Ils y resteront jusqu'à être âgés de 15 à 17 semaines. Sophie fait abattre ses poulets en fonction des commandes qui sont passées chaque semaine. Si les poulets ne sont pas vendus arrivés à maturité, l'avicultrice les garde une semaine ou deux de plus : ils seront tout aussi bons plus tard !

Jusqu'à l'abattage, Sophie offre à ses poules et poulets un mode de vie sans stress, dans la norme de l'Agriculture Biologique. Ainsi, même pour attraper ses poulets et les conduire à l'abattoir, Sophie prend le plus de précaution possible, et les attrape de nuit, lorsqu'ils dorment, avec une lampe frontale d'intensité minimum.

Sophie doit alors aller jusqu'à Montargis dans le Loiret, où se trouve l'abattoir certifié bio le plus proche. Lorsque les poulets sont tous vendus, il est alors temps de déplacer le poulailler grâce à un système ingénieux créé par Sophie (le poulailler est nettoyé entièrement et installé sur une nouvelle parcelle en herbe). Deux semaines sont nécessaires avant d'accueillir un nouveau groupe.

Le Label « Agriculture Biologique » :

De la nourriture à l'abattoir en passant par le mode de vie (pas de stress, vie en plein air), toutes les étapes de la vie des poules et poulets de Sophie doivent être estampillées « agriculture biologique ». Pour cela, des audits réalisés par l'Organisme ECO CORTE ont lieu régulièrement.

Les œufs

En plus des poulets de chair, Sophie propose aux consommateurs de bons œufs frais. Les 250 poules pondeuses de Sophie sont des poules Marans, reconnaissables à leur col (et à leur caractère de pipelettes!). Elles pondent des œufs très foncés avec des jaunes de couleur intense. Elles vivent dans un poulailler de 42 m² avec un terrain de 1500 m².

Grâce à des anciens comptoirs restructurés, Sophie a conçu un système ingénieux de casier pour récupérer les œufs à l'extérieur du poulailler sans avoir à y rentrer et perturber les poules. Une poule pond un œuf par jour. Comme les poulets de chair, elles arrivent « poussin d'un jour », sont nourries avec des aliments 100% bio et profitent d'un beau poulailler et d'un vaste terrain. Elles restent 1 an et 4 mois sur l'exploitation de Sophie : 4 mois pour arriver à maturité et 1 an de production. Puis, elles seront abattues ou revendues à des particuliers.

Les priorités de Sophie sont au service de l'écologie :

- En développant un modèle d'exploitation plus respectueux de la planète et de tous ses habitants,
- En respectant les animaux et leurs besoins lors de leur croissance (alimentation, habitacle, soins physiologiques, parcours en herbe),
- En vendant sa production en circuits courts (limitation des transports de marchandises),
- En réduisant les intermédiaires avec ses consommateurs,
- En limitant la hauteur et la grandeur des installations nécessaires à la production,
- En construisant elle-même des poulaillers en bois de petite taille,
- En gérant au mieux les besoins en eau et en énergie,
- En ouvrant son exploitation aux expérimentations nouvelles / respectueuses de l'environnement (agroforesterie, permaculture, aquaponie...),
- En se donnant des paramètres quantifiables pour montrer que ces manières de produire permettent réellement de recréer des espaces avec une diversité biologique plus importante.

Pour la distribution de ses produits, Sophie privilégie les circuits courts. Ses volailles sont ainsi vendues dans des AMAP ou dans des Comité d'Entreprise, mais surtout sur place, à la Ferme Bio du Plateau Briard.

Commandez votre poulet (11 euros/kg prêt à cuire) avant le dimanche soir, et venez le chercher à la ferme de 17h à 19h le vendredi suivant. Si vous souhaitez des œufs (0,5 €/œuf), indiquez-le aussi et ils vous seront réservés.

Pour commander, vous pouvez contacter la Ferme par téléphone (SMS), courriel ou sur la page COMMANDE du site.

LA FERME BIO DU PLATEAU BRIARD
6 rue Auguste Dupin
94520 Mandres-les-Roses
06 32 39 49 64
lafermebioduplateaubriard@gmail.com
http://lafermebioduplateaubriard.jimdo.com/commande/