



Oye oye Amapiens, Amapiennes !

Comme vous le savez déjà, François et moi-même, sommes les heureux et bien chanceux successeurs de Céline Soleille. Un grand merci à elle pour sa générosité et la confiance qu'elle nous accorde. Nous lui souhaitons le meilleur pour le futur.

Voici une présentation succincte de la ferme « Le chêne d'en Pontier », pour vous permettre de mieux nous connaître, en attendant d'échanger de vive voix avec vous.

A présent laissez nous vous conter notre histoire...

Notre sensibilité à la nature et à l'impact que l'homme peut avoir sur elle, nous ont amené tous les deux à choisir le métier d'agriculteur.

Après avoir exercé le métier de chef de chantier souvent en milieu montagnard, François a souhaité s'investir personnellement sur la ferme en tant qu'aide familial puis a obtenu son diplôme agricole (brevet professionnel de responsable d'exploitation agricole) en 2016.

Ainsi, il s'installe sur la ferme comme chef d'exploitation en novembre 2017 et commercialise dès lors une partie de la production en vente directe.

Après avoir travaillé 10 ans dans le milieu aérien, j'ai ressenti le besoin d'être plus proche de la nature. La rencontre de François, m'a à nouveau mise sur le chemin de l'école et c'est ainsi qu'en 2018 j'obtiens un BTS agricole pour mieux partager ensemble ce projet professionnel. De plus, ces deux années d'études ont été très riches en apprentissage, en découvertes et rencontres humaines. Bref, vous l'avez compris je me suis régalée.

Enfin, la rencontre de Céline, une ancienne camarade de classe de François, lors de mes stages, a été la cerise sur le gâteau et une opportunité incroyable pour nos débuts dans ce domaine. La suite vous la connaissez...

La ferme et les productions...

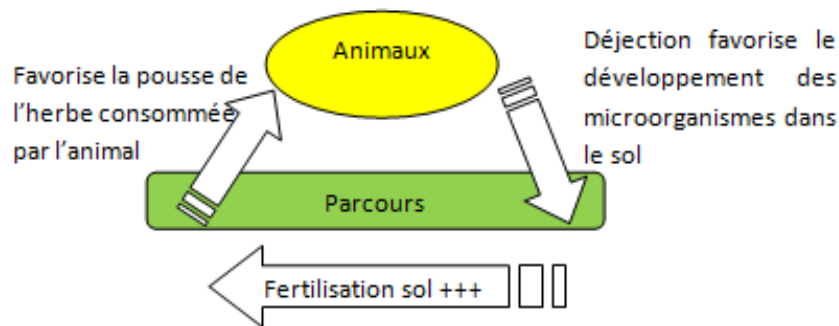
La ferme est située à Saint Gauzens (81390), à 10 min de Lavaur. La ferme de 45ha est en polyculture élevage et certifiée en agriculture biologique.

Nous produisons des céréales anciennes et des fourrages, de la volaille de chair, du miel toutes fleurs. Un troupeau de brebis rustiques, les rouges du Roussillon, nous permettra à l'avenir de proposer de l'agneau. Ces différents ateliers ont été choisis et dimensionnés afin de recréer un agro-système dynamique et durable.

Désireux de pratiquer une agriculture respectueuse du vivant et de notre environnement, nous continuons, par des pratiques agro-écologiques, le travail commencé en 2010 avec sa conversion en AB.

Nos valeurs reposent sur deux points principaux :

- **Proposer des produits en circuits courts** (AMAP(s), marché de Lavaur) : ceci afin de pouvoir créer du lien humain, et échanger entre producteurs et consommateurs.
- **Favoriser la biodiversité par la réintroduction de l'élevage et des prairies et de l'agroforesterie**



Les volailles de chair...

Les volailles que nous élevons sont des cou-nus, une race rustique, à croissance lente. Nous les élevons pendant 14 semaines environ. 5 cabanes mobiles auto-construites seront nécessaires à une bonne rotation des bandes et des parcours. Les cabanes mobiles favorisent le bien être animal tout en permettant une gestion durable la ressource fourragère. Notre objectif est de produire la majeure partie de l'aliment.





Les volailles dans le parcours devant leur poulailler auto-construit



Blé dans la luzerne vivante



*Atelier ovin viande en rouge du Roussillon avec
pâturage tournant dynamique*



les ruches et leurs abeilles noires

Nous vous souhaitons une belle année et vous disons à bientôt.

Emilie et François