



# Projet de la Ferme du Trèfle

## Vandeins, Ain, Région AURA





# Introduction – l'équipe dirigeante

Projet mûr de 7 années de réflexions, de visites, de recherches **multi partenariales**: experts techniques, financiers, juridiques... piloté par :

## ■ Jérôme Curt 50 ans



- Professionnel reconnu de la filière viande
- Fils de boucher-emboucheur, petit-fils d'agriculteur en polyculture-élevage, il **accompli sa carrière professionnelle dans la globalité de la filière viande**
- Après des études en Ecole de Commerce, Jérôme a travaillé en entreprise de viandes en gros avant de mettre en route un **abattoir multi-espèces de 15 000t qu'il a ensuite dirigé**
- Il crée son entreprise de commerce de viandes en gros en 2002 et **développe un réseau en même temps qu'une solide réputation**
- En 2013 Jérôme rejoint une entreprise agro-alimentaire réputée de la région Rhône-Alpes et **participe activement à la structuration de la filière viande**

## ■ Dominique Curt 49 ans



- Accompagne Jérôme, son époux dans la réalisation de ce projet depuis de nombreuses années
- Après un DEA en droit des affaires, Dominique s'est investie dans les services RH de grands groupes de distribution et production
- En 2006, elle rejoint le projet de la Ferme du Trèfle, **obtient les diplômes agricoles (BPREA : Brevet Professionnel Responsable Exploitation Agricole) qui lui permettent d'exercer la profession d'Exploitante agricole**
- Depuis, Dominique gère l'exploitation et a développé un **suivi analytique unique qui permet de déterminer précisément le coût de revient de chaque tête en temps réel**. Cet outil à notamment permis de réduire les coûts d'exploitation sans perdre en qualité d'élevage

## ■ Baptiste Curt 23 ans



- Fils de Jérôme et Dominique, s'installe en tant que jeune exploitant après un cursus réussi et déjà **fort d'une solide expérience**
- Bac professionnel en apprentissage 2 ans en Côte d'Or dans un élevage charolais, puis un BTS production animale en apprentissage pendant 2 ans en abattoir, avant de partir en Irlande pour **consolider sa connaissance de la race Aberdeen Angus** pendant 6 mois en 2018
- Aujourd'hui, Baptiste travaille en ETA (Entreprise de Travaux Agricoles) pour **compléter sa connaissance et la maîtrise des terres et des conduites d'engins**
- Son projet : mettre à profit son expérience pour cultiver une herbe de très haute qualité et **développer son propre cheptel d'Aberdeen Angus de haute valeur génétique**



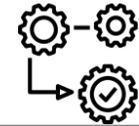
# Le projet de la ferme durable : un partenariat avec la nature

Une volonté de **maitriser la filière** sur le territoire par **l'innovation** pour **mettre en valeur l'agriculture locale** dans **un circuit court** et de faire de se projet **un modèle duplicable**.

## Principes du projet

## Sens du projet

Le projet consiste à **intégrer une chaine complète depuis la sélection des animaux jusqu'à la transformation en produit de consommation final**



Mise en place d'une filière qui s'illustre par la contractualisation avec des éleveurs locaux pour **l'approvisionnement en animaux conformes aux exigences d'un produit de haute valeur sociétale, environnementale et nutritionnelle**



Le projet est centré autour d'une **filière vertueuse** qui consolide l'élevage local, valorise et entretient durablement le territoire. Elle est organisée avec un objectif de **bien-être animal** à chaque stade de sa vie

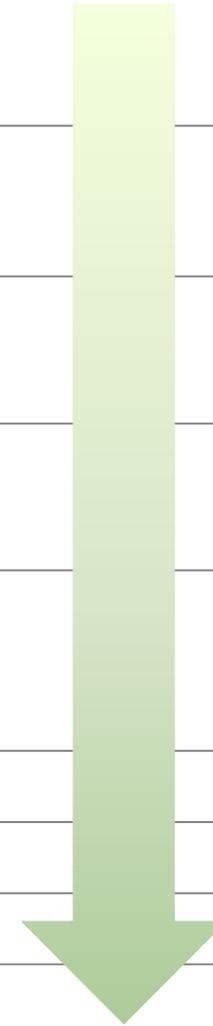


Au-delà de ce paramètre central, cette organisation très innovante assurera **un haut niveau de qualité des viandes**, produites quasi-exclusivement à base de fourrages produits sur site



Le projet est centré sur **une autonomie** à tous les stades

- ✓ Sélection, naissances, croissances, maturité
- ✓ Production de fourrage de qualité
- ✓ Surveillance du bien être animal traçable
- ✓ Abattage local dans le soucis de l'accueil et de l'accompagnement des animaux
- ✓ Transformation et distribution en local





# Le projet de la ferme durable : un partenariat avec la nature

Le projet s'appuie sur des principes de préservation, respect et sécurité

---



**La préservation de la terre et de l'environnement** – faire de la nature un partenaire et non un simple outil. La nature sait rendre ce qu'on lui donne.

Adaptation au changement climatique avec l'outil de séchage en grange qui permet une grande amplitude dans les période de récolte.  
Lancement de la certification HVE pour rentrer dans la cadre de la Loi Egalim.  
Réalisation d'un bilan carbone prévisionnel grâce à l'outil Cap2eR.



**Le respect des animaux** – dimension philosophique ainsi qu'économique.



**Un haut niveau de bien-être des animaux** – un animal qui se sent bien est un animal qui produit bien.

Respect de la démarche Bovivell.



**La maîtrise de la qualité nutritionnelle des foins depuis la prairie jusqu'à la mangeoire** – un itinéraire allant de la santé du sol jusqu'à la santé des hommes avec un objectif d'autonomie alimentaire.



**La sécurité permanente des Hommes et des Animaux** – développement pour la première fois en France du concept de Temple Grandin, professeure émérite de sciences animales : vivre, comprendre et composer avec les animaux.  
Faire de l'animal un partenaire.



# Le projet de la ferme durable : un partenariat avec la nature

Le projet s'appuie sur des principes de préservation, respect et sécurité

---



*Une consommation d'énergie maîtrisée et limitée* – production d'électricité photovoltaïque autoconsommée.



*Des bâtiments innovants parfaitement intégrés dans leur environnement* – végétalisés, traduisant une parfaite harmonie de la vie qui s'y déroule.

Des bâtiments, concentrés d'innovations afin de garantir un bien-être animal et humain: « **One welfare** »: confort, reproduction du milieu naturel avec la végétalisation, traitement innovant de l'eau, de l'air, système de contention sans contraintes, robotisation de l'alimentation, automatisation du paillage, gestion innovante des lisiers (séparation de phase), séchage en grange avec captage solaire...



*Un respect des approvisionnements avec la création d'une filière d'approvisionnement en bovins* – Partenariat gagnant-gagnant avec les éleveurs conventionnés garantis de vendre leur animal et sécurisation pour la Ferme du Trèfle d'avoir des animaux à affiner élevés selon ses exigences.



*Une préservation et une création d'emplois directs et indirects*



*Un respect des consommateurs* – « Manger moins mais manger mieux »

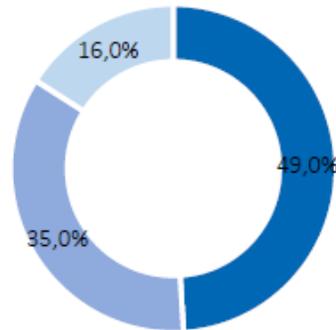
---



# Le marché national

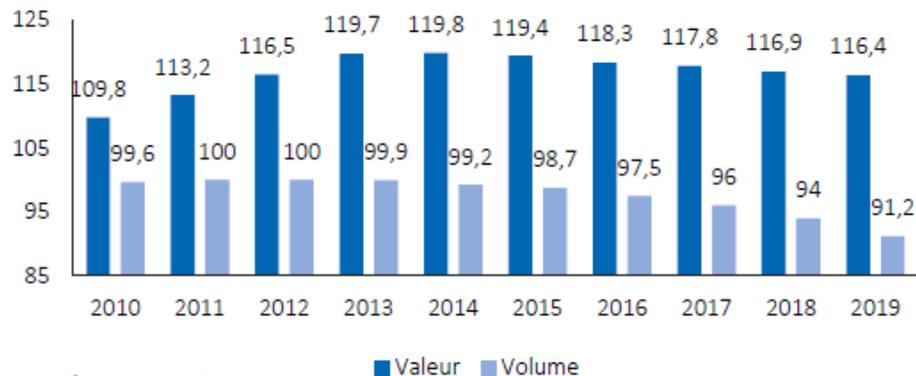
Une évolution des attentes vers la qualité plutôt que la quantité

Répartition des différents types de viandes



■ Charcuterie & préparations à base de viande ■ Viandes de boucherie ■ Viandes de volaille

Consommation des ménages français



Unité : Indice base 100 en 2005

■ Valeur ■ Volume

De plus en plus soucieux de leur alimentation, les ménages accordent une plus grande importance à la qualité et à la traçabilité de la viande achetée.

- A l'instar de l'ensemble de la filière de la viande, la viande bovine a subi la mutation des comportements alimentaires des français.
- Comme présenté dans le graphique ci-dessous, nous observons une diminution de la quantité de viande consommée par les ménages français depuis 10 ans. Cette baisse des ventes en volume a néanmoins été compensée par une hausse des prix.
- Cette tendance montre la hausse de qualité des produits achetés par les ménages : ceux-ci consomment moins, mais mieux.
- Depuis quelques années, les producteurs de viande ont mis en place plusieurs nouveaux labels attestant de la qualité de leurs produits afin de satisfaire leurs clients désireux de s'engager dans une démarche responsable.
- Nous observons que la tendance de la consommation est orientée vers un positionnement haut de gamme.

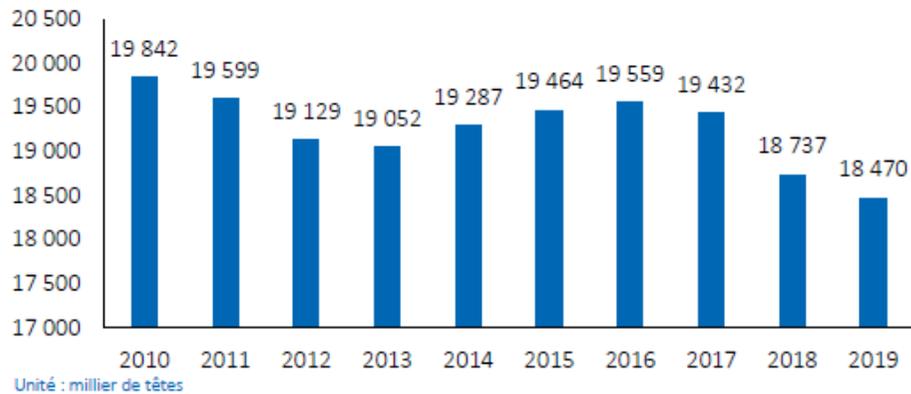
**Le projet prévoit la production et la distribution de viandes de qualité à haute teneur nutritive**



# Evolution du Cheptel bovin en France

## Développer un modèle rentable de croisement allaitant/laitier

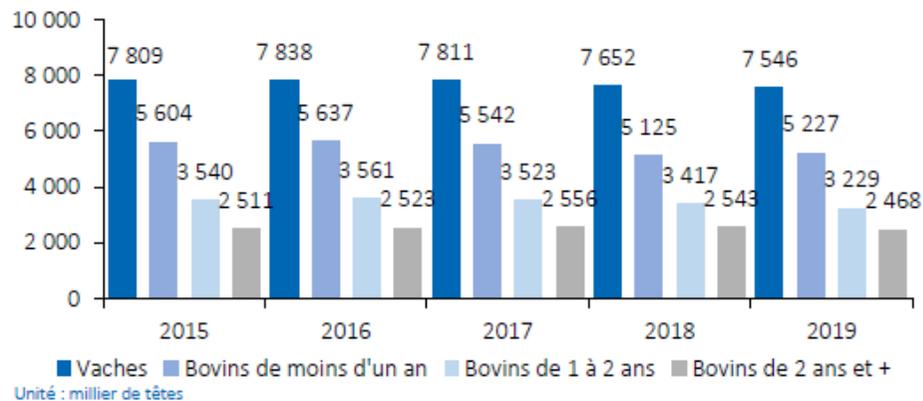
Evolution du nombre de bovins dans le cheptel français



Nous présentons ici le nombre de bovins français ainsi que le détail de sa composition. Le cheptel français était composé de plus de 18 millions de bêtes en 2019.

- Le graphique ci-contre nous montre l'évolution du nombre de bêtes constituant le cheptel français. Nous observons que ce nombre est en légère diminution depuis 10 ans (-7% sur la période 2010 à 2019, pour un TCAM de -0,8%).
- Le graphique ci-dessous nous montre la composition du cheptel français entre 2015 et 2019. Les vaches représentent la plus grande partie du cheptel, devant les bovins de moins d'un an, les bovins entre 1 et 2 ans, et les bovins de plus de 2 ans.

Composition du cheptel français



Le projet apporte une réponse en valorisant les veaux croisés des cheptels de vaches laitières Montbéliardes et Angus et en valorisant une viande bovine locale.

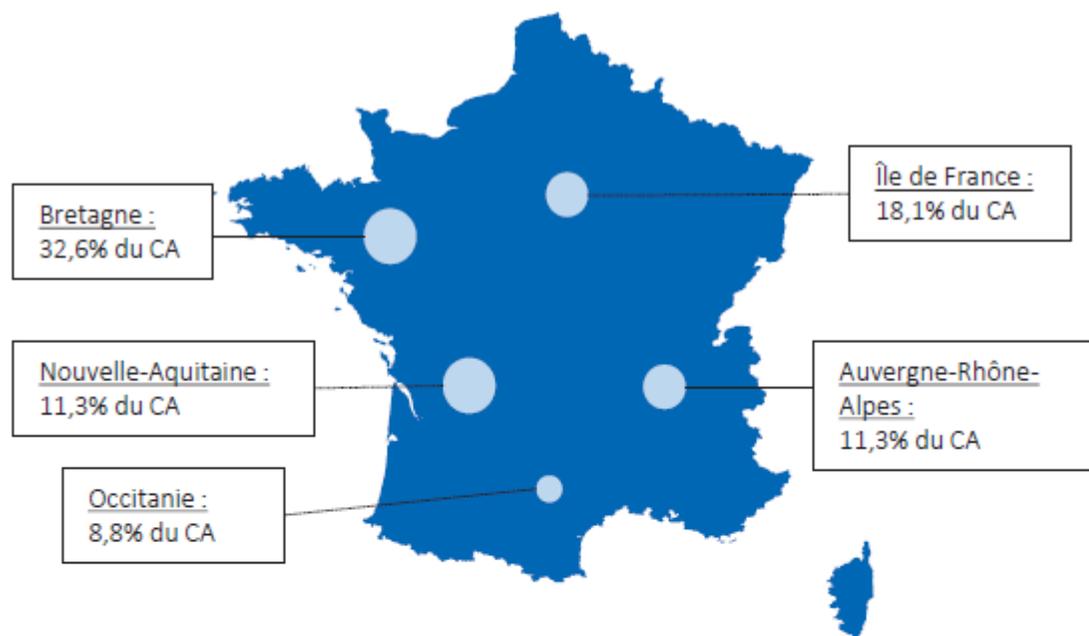
Ce projet s'inspire d'expériences vécues dans le reste du monde

# Le marché régional Auvergne Rhône-Alpes

11,3 % du CA National avec 194 000 tonnes consommés



Objectif 365 tonnes et 0,18% du marché AURA



Région	Part des entreprises	Part du CA
Bretagne	9,6%	32,6%
Ile-de-France	16,1%	18,1%
Nouvelle Aquitaine	19,1%	11,3%
Auvergne-Rhône-Alpes	13,9%	11,3%
Occitanie	10,9%	8,8%
Autres régions	30,4%	17,9%
<b>Total</b>	<b>100,0%</b>	<b>100,0%</b>

Une ferme de 506 places qui va distribuer 365 tonnes par an donc 0,18 % du marché AURA grâce au développement d'un nouveau segment de produit.

Cette offre permet d'améliorer la souveraineté alimentaire.

Partenariat développé avec la plateforme Agrilocal01.



# Le projet de la ferme durable : un partenariat avec la nature

Le marché cible pour le projet se subdivise en deux catégories principales

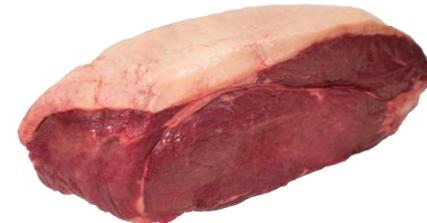
## La restauration collective

- Le projet permet la fabrication de 35 000 steaks hachés de 80 grammes par semaine, *issus à 100 % d'une filière locale tracée et vertueuse*
- L'objectif est donc la *sensibilisation et l'éducation des jeunes générations autour d'un produit sain et respectueux de son environnement*
  - Redonner à la viande sa valeur sociétale
  - Manger moins, manger mieux
  - Promesse d'ouvrir les fermes aux jeunes générations pour pouvoir échanger et présenter les métiers nobles qui y sont exercés
- Le prix de livraison au plus juste : *1 € le steak haché*



## La restauration gastronomique et les bouchers détaillants

- Les pièces *les plus nobles* seront valorisées par des circuits de distributions vers ces deux cibles
- La viande sera *100 % herbes et fourrages* issus de l'exploitation pour une viande Haut de Gamme, *notamment grâce aux choix des races Montbéliardes et Angus*
- La demande s'oriente de plus en plus vers ces *viandes goûteuses et persillées*
- Aucune offre ne permet aujourd'hui d'y répondre totalement, *il s'agit là d'une des raisons pour lesquelles des importations sont réalisées à partir du Royaume-Uni*
- Le projet ambitionne *d'apporter cette réponse, de manière exhaustive*, via un approvisionnement en viande locale





# Le projet de la ferme durable : un partenariat avec la nature

Le site est amené à être transformé. **8 000 000 € d'investissements** en infrastructures très innovantes basées sur 7 années d'étude du projet avec les partenaires.

---

## Le site actuellement

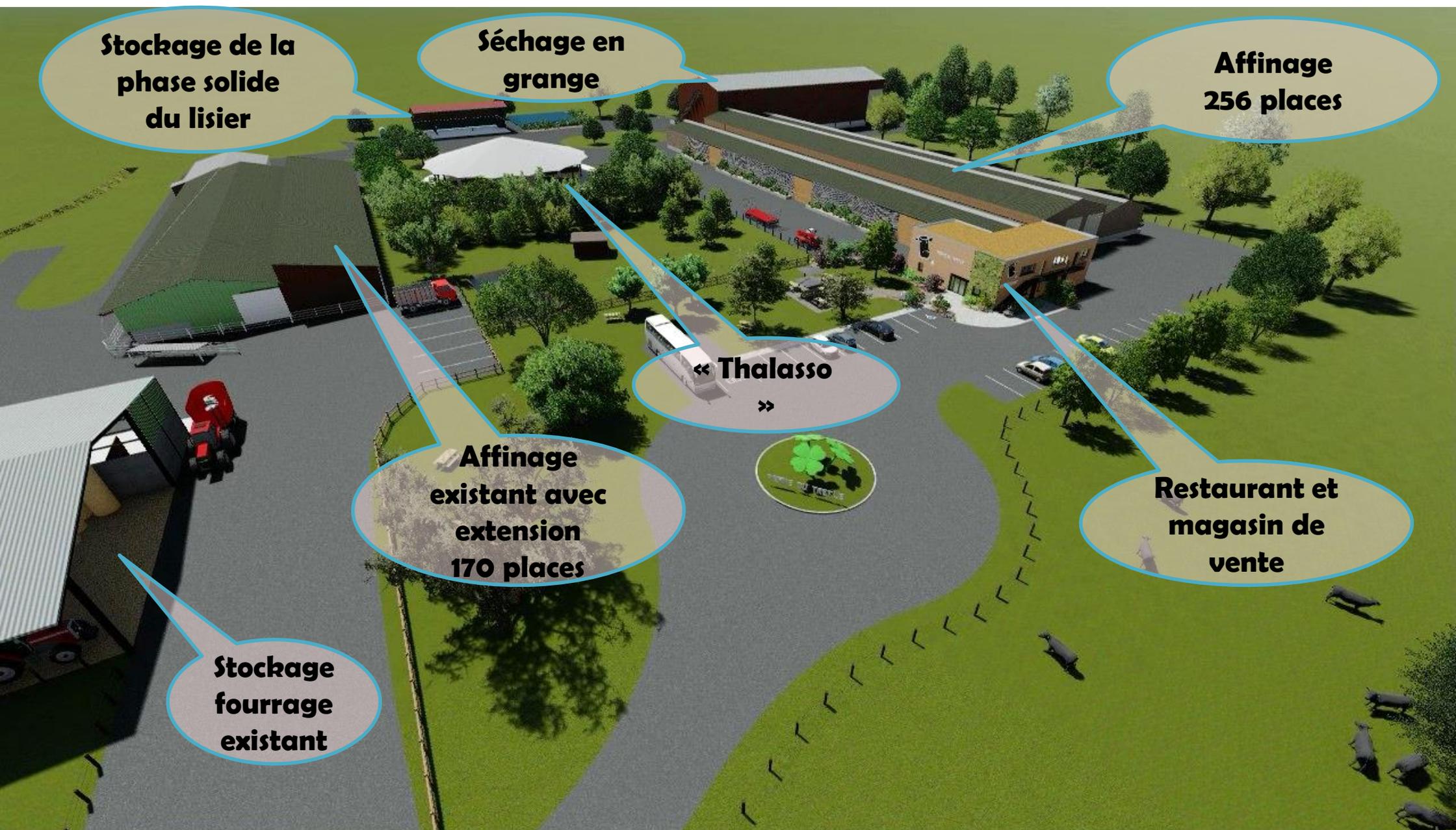


---

## Le projet sur le site



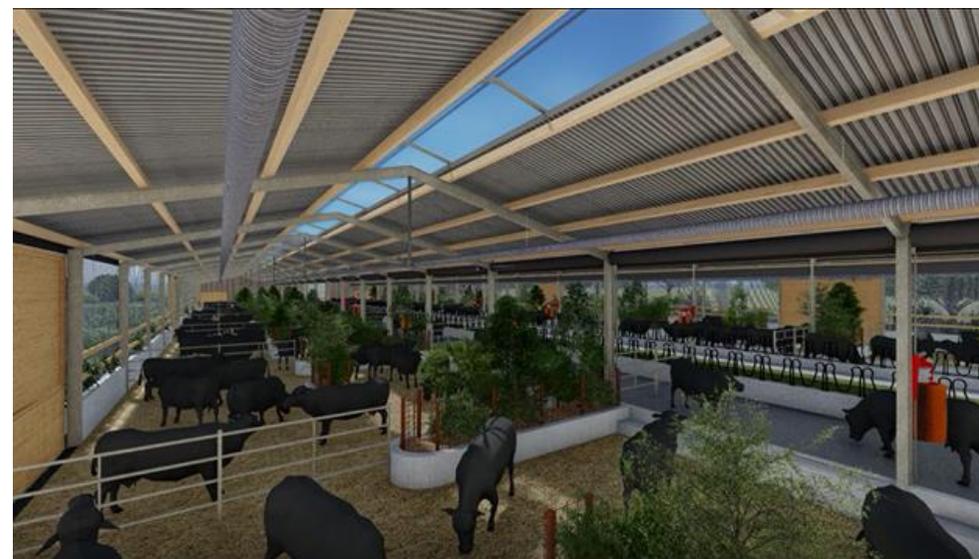
# Détail des infrastructures





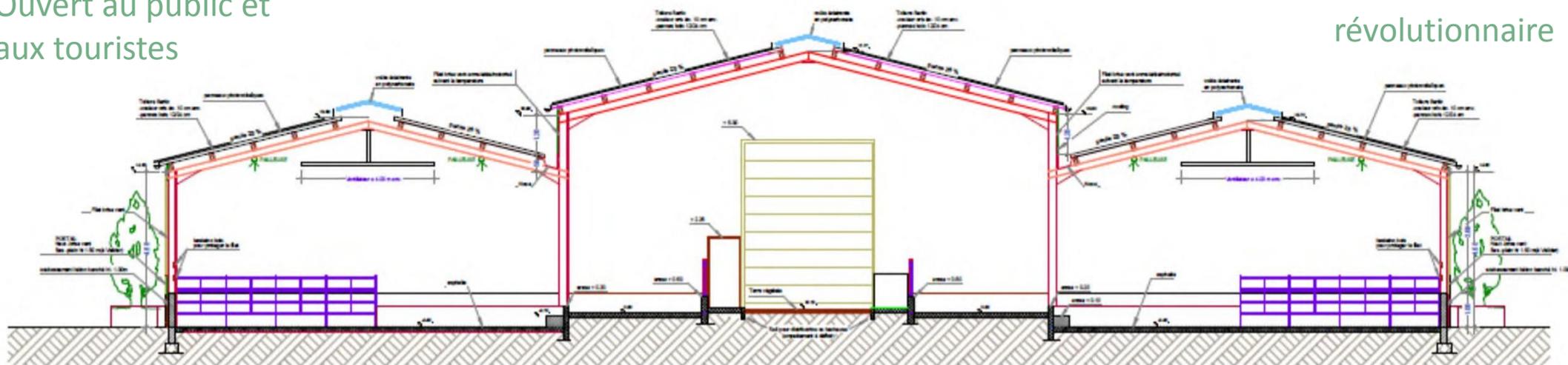
# Zoom sur le bâtiment d'affinage

les études sont terminées, le permis de construit est purgé de tout recours, les banques Crédit Agricole et Banque Populaire sont prêtes à suivre.



Ouvert au public et aux touristes

Une étable révolutionnaire



Le modèle de base est transposable à d'autres agriculteurs

# Un projet en lien avec la société

---



## Le projet prévoit

- Le développement d'innovations sur un site pilote (techniques, matériels, organisation du travail...)
- Une contractualisation avec les éleveurs qui leur garantie une bonne valorisation de leurs veaux
- Un circuit court
- Une étable d'affinage hors du commun assurant sécurité et bien être des animaux, respect de l'environnement (certification HVE, Bilan Beef Carbon) et l'amélioration des conditions de travail
- La création de quatre emplois directs et conforte l'installation d'un jeune agriculteur
- Une étable traditionnelle aménagée pour montrer la faisabilité sur toute structure existante (modèle duplicable)
- Le développement d'une production végétale pour obtenir l'autonomie protéique
- Plus qu'une exploitation ce projet sera un lieu d'échanges, de vulgarisation, d'apprentissages, d'expérimentations, de formations, de restauration...

**Le savoir est la seule matière qui s'accroît quand on la partage. Socrate**

# Annexe Bilan Carbone de la ferme du trèfle (1/2)

## Certification HVE en cours



### Diagnostic énergétique et carbone de la ferme du trèfle

#### 01 Curtafond

Réalisé à partir des outils Cap2er niveau 2 et Diaterre.

Mars 2019

Le diagnostic et la simulation porte sur un atelier viande naisseur-engraisseur et acheteur. La viande est produite actuellement à partir d'un troupeau de vaches allaitantes de race charolaise et l'achat d'animaux de 28 mois repoussés à l'herbe jusque 36 mois. La simulation prévoit l'achat de veaux croisés Angus d'un an qui seront repoussés à l'herbe pour être commercialisés vers 2 ans

La production de viande est basée sur la valorisation du pâturage et du foin à 100 %, avec l'arrêt de l'ensilage de maïs pour les phases de finition.

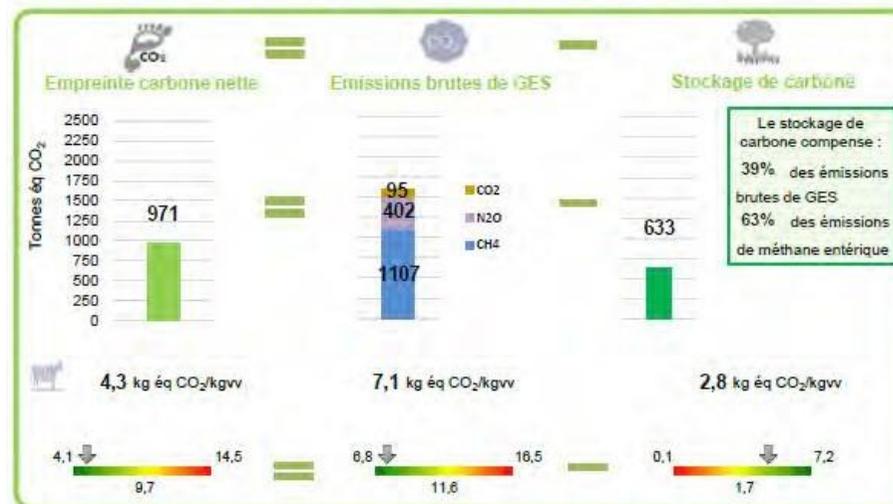
#### Simulation du changement de système

- Plus de production, avec un système plus autonome et le même niveau d'intensification (UGB/ha)
- Plus de prairies permanentes, arrêt de la culture et de l'ensilage de maïs
- Installation d'un séchage en grange et suppression de l'achat de concentrés
- La production d'électricité n'a pas été intégrée dans la simulation.

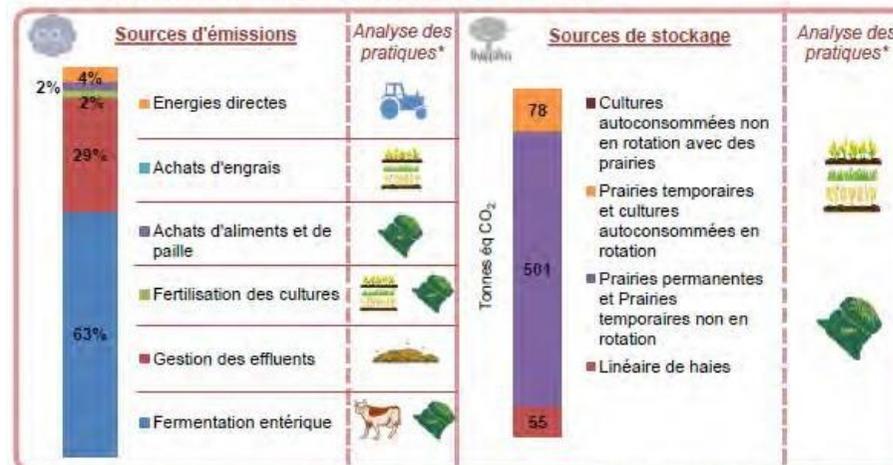
#### LE BILAN ENVIRONNEMENTAL DE MON EXPLOITATION\*



### GAZ À EFFET DE SERRE ET STOCKAGE DE CARBONE



### LES SOURCES D'ÉMISSIONS ET DE STOCKAGE

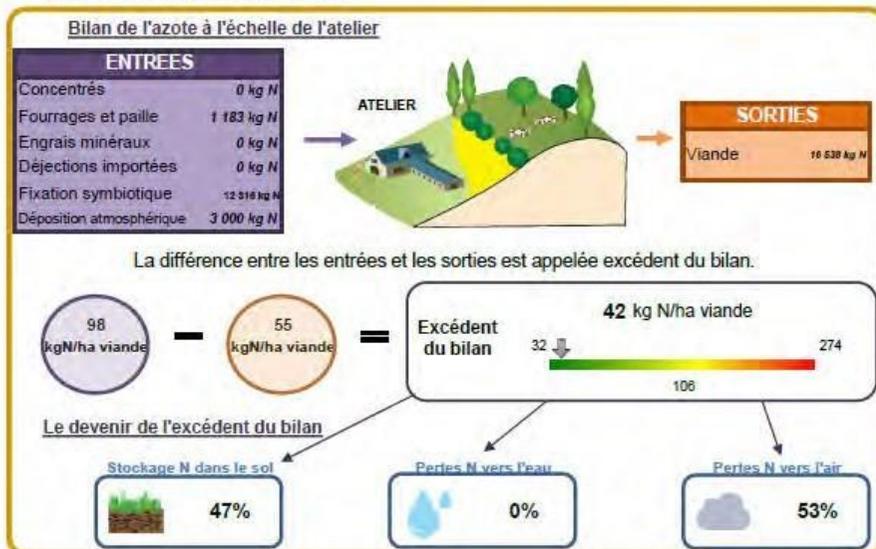


# Annexe: Bilan Carbone de la ferme du trèfle (2/2)

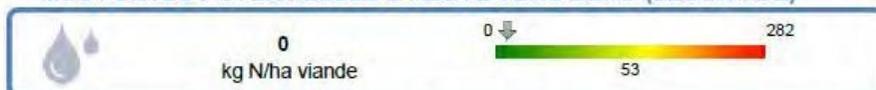
## Certification HVE en cours



### MA GESTION DE L'AZOTE



### MES PERTES POTENTIELLES D'AZOTE VERS L'EAU (LESSIVAGE)

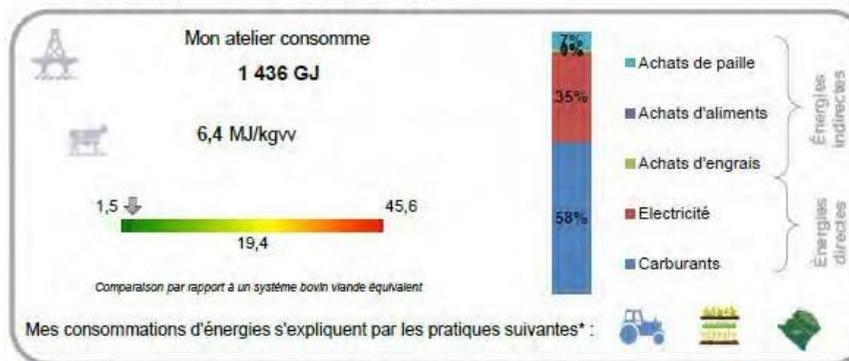


### MES PERTES POTENTIELLES D'AZOTE VERS L'AIR (AMMONIAC)



\*Les pratiques en lien avec les postes d'émissions/de stockage sont identifiées par des pictogrammes. Ces pratiques peuvent être analysées en p.2.

### MES CONSOMMATIONS D'ÉNERGIES



\*Les pratiques en lien avec les postes d'émissions/de stockage sont identifiées par des pictogrammes. Ces pratiques peuvent être analysées en p.2.

### MES CONTRIBUTIONS POSITIVES

