

LA FERME DE L'HUIS DUPIN 2023 L'ANNÉE CHARNIÈRE !



DÉPART À LA RETRAITE

À la fin de l'année 2023, nous prenons notre retraite, et oui, les bonnes choses ont une fin. On ne vous cache pas que l'on est contents à l'idée de moins travailler. D'autant plus que des jeunes montent leur dossier de reprise.

Ils seront là souvent en stage dès maintenant, puis en tuilage à partir de juillet. Nous vous convierons pour fêter notre départ et leur arrivée, courant de l'été.

LA FERME ET SES ENGAGEMENTS

Bio n'est pas un gros mot ! Ni une secte !

C'est une pratique agricole très technique fondée sur le non emploi de pesticides, le bien être animal, l'association de plantes pour les cultures etc.

La HVE, haute valeur environnementale, le « bio du pauvre » met à mal l'engagement et la confiance des consommateurs pour les produits BIO.

Ce label a été créé pour satisfaire les agriculteurs conventionnels qui ne veulent pas du cahier des charges bio trop exigeant pour eux et veulent se donner bonne conscience en disant qu'eux aussi protègent l'environnement. Comme de replanter une haie que vous avez par ailleurs arrachée il y a quelques années pour avoir le label HVE. Toutes ces tergiversations sont néfastes pour l'agriculture et les produits proposés aux consommateurs. Aussi, la récupération du BIO par l'agro-industrie n'arrange pas les affaires des petits producteurs ; beaucoup de gens se tournent vers le Bio qu'ils trouvent en grande surface. L'imaginaire et la désinformation conjugués font qu'il y a de quoi se perdre. Développer son libre arbitre est encore la meilleure solution, discuter avec les paysans et leur poser les bonnes questions quant à leurs pratiques, lire "Reprendre la terre aux machines" et les ouvrages de Marc Dufumier aident bien aussi !

La ferme est certifiée en BIO depuis 2003 avec des contrôles annuels et le paiement d'une certification.

Nous militons pour le maintien et la réappropriation des savoirs faire de l'agriculture, car nous pensons que le changement pour un monde meilleur passera par la modification du mode agricole. Nous devons revenir à une autonomie alimentaire au niveau national et international et ça passe par les territoires que nous devons protéger de la prédation des lobbies.

Polyculture élevage est le mode d'élevage que nous pratiquons. Il est respectueux des animaux, de l'environnement et de la santé.

Pas d'OGM, pas d'ensilage de maïs, pas d'antibiotique, pas d'antiparasitaire chimique, pas de tourteaux de soja, pas d'enrubannage...

Nos bêtes, génisses et bœufs, sont élevés en quatre ans et nourries à l'herbe et au foin avec un complément de céréales produites sur la ferme pour l'engraissement. Pascal cultive 10 hectares, blé, triticales/pois, sarrasin.

Nos porcs sont élevés en 9 à 11 mois et ne sont pas vaccinés.

Nous privilégions le préventif plutôt que le curatif en ce qui concerne les soins. Plutôt extensif et non surproductif, s'il n'est pas « à la mode », ce mode d'élevage est le seul pérenne et éthique.

Cette année nous avons, comme tout le monde, souffert de la sécheresse. Et comme tout le monde nous subissons les augmentations des prix, l'inflation. Nous ne pouvons bien sûr pas les répercuter avec une augmentation trop forte de nos tarifs, notre but étant de nourrir les habitants du territoire. Ce sont eux qui nous font vivre. Certains de nos produits ou de ceux des producteurs du marché ne sont pas plus chers qu'en grande surface et de meilleure qualité et sans intermédiaire et actionnaire !

En achetant ici vous faites vivre en direct des personnes et leurs familles.

LA FERME ET LES ANIMAUX

Les bovins

Nous avons 25 mères/vaches et leur progéniture sur 4 années, veaux, veaux de 1 an, laitones, broutards, génisses etc. Cela fait donc environ 120 bêtes à s'occuper.

Tout cela sur 120 hectares, prairies naturelles, prairies temporaires et cultures. Nous avons 23 Highland Cattle du Parc Régional du Morvan (programme pour la préservation des zones para-tourbeuses de Montour, entre Brassy et Dun-les-Places, à découvrir en balade !), en pension l'hiver sur nos terres à Linières (commune de Mhère, village à côté), pour préserver les prairies dédiées aux charolaises. Une prairie trop pâturée perd de sa valeur nutritive et l'impact négatif affecte la santé des animaux.



Les porcs

2 truies se promènent dans les parcs devant la maison.

Elles sont en gestation en ce moment. La naissance des porcelets est prévue au printemps. Nos cochons sont élevés en plein air, Pascal leur a construit de grandes cabanes confortables, ils mangent les céréales que nous achetons à la Cocebi, coopérative BIO à Nitry. Ils broutent aussi !

À 9, 10 mois, âge adulte, ils sont transformés en rillettes et terrines, en saucissons, coppa... Au labo ENILV à Aurillac, qui a un véritable savoir-faire.

Ou bien ils sont découpés par notre boucher Martial pour la vente au détail ou en caissette. Cet « atelier porcs » permet de diversifier les activités de la ferme et de renforcer sa pérennité en vue d'une reprise au moment de notre retraite. Mais aussi de répondre à une forte demande de votre part pour une viande de porc de qualité et un élevage éthique pour la santé, pour l'environnement et pour le bien être animal. L'un ne va pas sans l'autre évidemment !



La ferme et l'abattoir

Le jour de l'abattage (15 jours avant la découpe pour les bovins, 3 jours avant pour les porcs), Pascal transportait le matin de bonne heure l'animal à l'abattoir de Corbigny (15 km). Ainsi, le temps entre son lieu de vie et le couloir de contention était réduit au maximum. Maintenant nous allons à Autun. Plus d'une heure de trajet aller. La fermeture de l'abattoir de Corbigny, il y a un an, après 3 ans de tentative pour maintenir l'outil de proximité, a vraiment impacté notre travail. Plus de temps sur la route, augmentation de la consommation de carburant, plus de fatigue, plus de frais. C'est le monde à l'envers ; une façon de plus de mettre à genoux les petits producteurs qui pratiquent la vente directe. Nous avons travaillé pendant 3 ans, en association d'éleveurs, avec deux industriels sérieux, G. Pham et L. du Mouza, pour la reprise. En vain. Nous nous sommes heurtés à la filière viande ultra puissante et aux lobbies de l'agro industrie et l'agro alimentaire... Mais le projet de reprise était "trop bien", il aurait fait de l'ombre à Sicarev et les politiques locaux n'étaient et ne sont toujours pas prêts à établir le rapport de force nécessaire face au rouleau compresseur de la FDSEA, la filière viande et l'agro industrie.

Nous en espérons la réouverture cette année, une coop devrait prendre le relais.



La ferme et vous

Nos priorités, vous l'avez compris, sont :

Le bien être de nos animaux. Pascal est un éleveur né et il est reconnaissant de pouvoir vivre grâce et avec les animaux, d'un métier qu'il adore et dont il a hérité de ses aïeux.

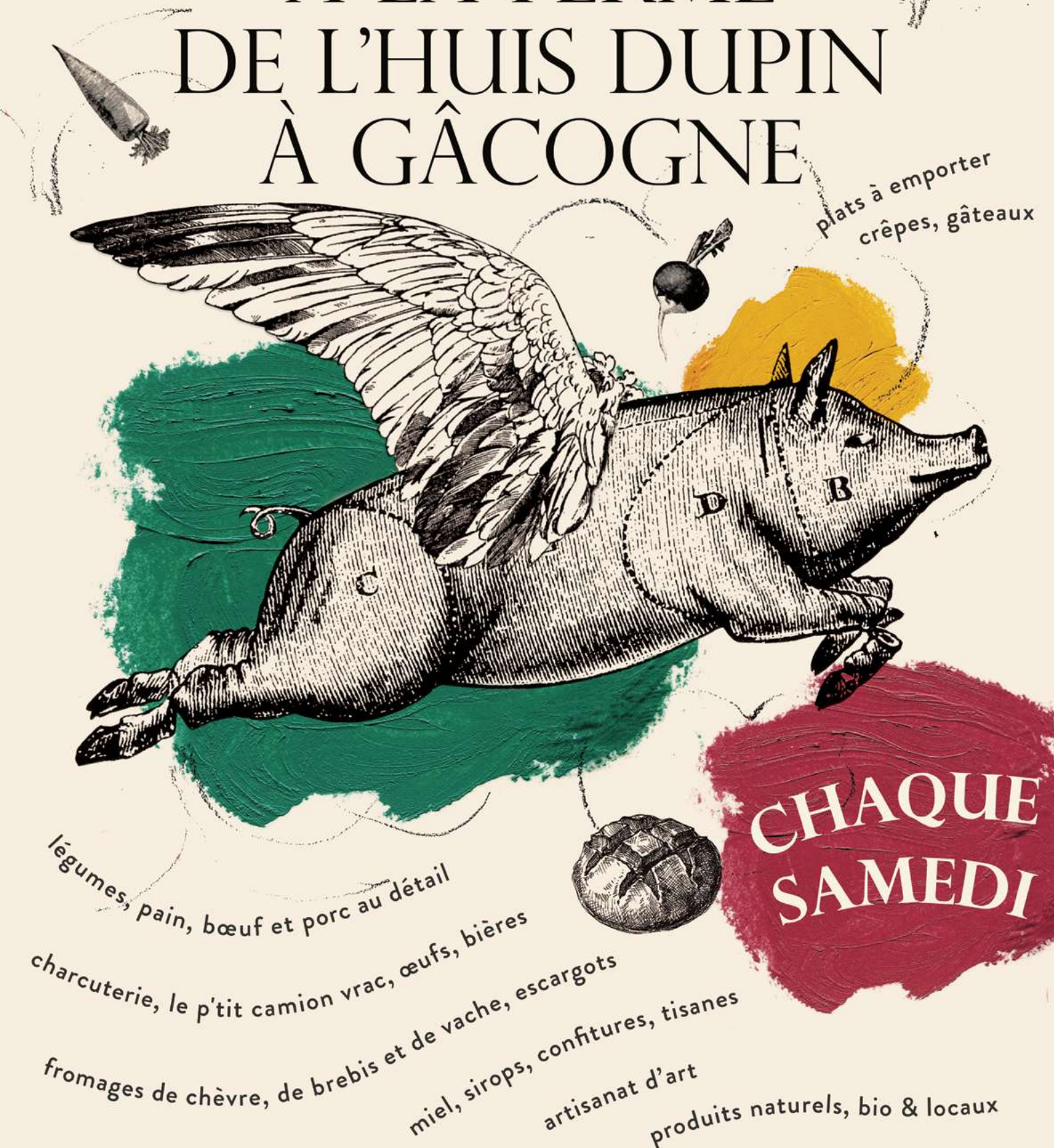
Mais aussi, l'environnement, la nature qui nous entoure et qui nous fait vivre au sens propre et au sens figuré. Cette nature dont il est temps de prendre soin autant ici qu'au niveau planétaire. Si les constats ne sont pas optimistes, l'espoir et la motivation pour les générations présentes et futures restent notre moteur.

Et puis, il y a vous, les consommateurs, nos clients, qui nous suivez depuis plus ou moins longtemps mais de manière constante. Fidèles, curieux, exigeants, indulgents, militants. Nous sommes encore et toujours attentifs à vos questions et à vos critiques constructives.

Depuis 2 ans et demi, le marché bat son plein chaque samedi matin, avec une équipe renforcée. Avec des fromages, des légumes, des œufs, du miel, de la farine, du pain, de l'agneau, des vins, des plats à emporter, du porc, du bœuf, des crêpes, des plantes, des escargots, des terrines, des rillettes... chaque samedi matin. Côté artisanat : cuir, céramique, vannerie, feutre, bijoux, perles, vêtements, objets tissus... Depuis 3 ans nous cultivons des blés anciens pour faire une farine T80 extra ! Luc le boulanger fait le pain du marché avec. Livia du p'tit camion vrac la vend au détail et à la ferme vous pouvez en commander en sac de 10kg. Une sacrée équipe qui se soutient et s'entraide !

Nous avons arrêté depuis l'été dernier de participer au marché de Brassy, pour laisser la place à d'autres éleveurs et pour nous consacrer à la ferme totalement.

MARCHÉ DE PRODUCTEURS À LA FERME DE L'HUIS DUPIN À GÂCOGNE



DE 9H À 12H30 D'AVRIL À OCTOBRE · DE 10H À 12H30 DE NOVEMBRE À MARS

LA FERME ET SES TARIFS 2023

Caissette viande bovine sur commande

Caissettes 10kg • 15,50€ le kg

50% : pot au feu, bourguignon, braisé, saucisses

50% : rosbifs, steaks, entrecôtes, faux-filets

Caissettes 5kg • 16,50€ le kg

50% : pot au feu, bourguignon, braisé, saucisses

50% : rosbifs, steaks, entrecôtes, faux-filets

Caissettes 3kg • 22€ le kg

Viande à griller : 600g/steaks, 900g/rosbif, 400g/entrecôte, 400g/faux-filet, 400g/basse côte, 300g/steaks hâchés.

Au détail sur les marchés

Entrecôte	24€/kg
Faux filet	24€/kg
Steak 1 ^{ère} catégorie	18€/kg
Rosbif	24€/kg
Braisé	10€/kg
Bourguignon	9€/kg
Pot au feu	7€/kg
Filet	35€/kg
Côte de bœuf	25€/kg
Bavette	20€/kg
Onglet	23€/kg
Hampe	21€/kg
Langue	15€/kg
Joues	15€/kg
Foie	12€/kg

Caissette de porc sur commande

Caissettes 5kg • 14€ le kg

sauté, côtelettes, escalopes, rôtis, rouelle, saucisses

Au détail sur les marchés

Filet Mignon	24€/kg
Travers	13€/kg
Rôti filet avec os	17€/kg
Saucisses	14€/kg
Poitrine	10€/kg
Côte échine	17€/kg
Côte filet	17€/kg
Grillades	19€/kg
Rôti porc sans os	19€/kg
Rôti porc pointe	19€/kg

✿