



MONIQUE BRET s'occupe de la mise en alvéoles des œufs biologiques. Les deux bâtiments de poules pondeuses sont équipés de pondeurs automatiques.

[**POULES PONDEUSES BIOLOGIQUES**]

Les Bret visent l'autonomie maximale



Produisant des œufs biologiques depuis près de vingt ans, la famille Bret a petit à petit converti au bio l'ensemble de l'exploitation. Elle vise aujourd'hui une autonomie maximale en investissant dans une fabrique d'aliment.

Lorsqu'en 1988, Monique et Jean-Yves Bret se lancent dans la production d'œufs biologiques, ils comptent parmi les tous premiers producteurs bio du département du Morbihan. Située à Languidic, leur exploitation était pourtant loin de l'image que l'on se faisait alors de l'agriculture biologique : de modestes exploitations en polyculture-élevage.

C'est davantage par un « concours de circonstances » que par conviction que le

couple d'éleveurs s'est lancé dans la production biologique. A leur installation, au début des années soixante-dix, Monique et Jean-Yves Bret démarrent par un atelier de 400 veaux de boucherie, puis développent un atelier de taurillons quelques années plus tard. La surface agricole exploitée passe progressivement de 23 à 140 hectares. En 1986, une hernie discale immobilise Jean-Yves pendant plus de deux années. Le couple doit alors revoir l'organisation du travail et

engage une réflexion sur l'avenir de l'exploitation. Il décide d'arrêter le veau et de privilégier une production de petits animaux, nécessitant moins d'efforts physiques et offrant une bonne valeur ajoutée. Au même moment, un intégrateur de la région cherche à développer une production d'œufs biologiques. En 1988, les Bret investissent dans un premier bâtiment de 4 500 poules pondeuses, complété par un second, à l'identique, en 1993.

Séduits par l'état d'esprit du bio et de plus en plus sensibilisés aux problèmes environnementaux, ils convertissent l'ensemble de l'exploitation. Cela se fera par étapes : conversion de 50 % des terres en 1995 puis de 100 % en 2001, arrêt de l'atelier taurillons et démarrage d'un atelier de vaches allaitantes.

► **Objectif : limiter le plus possible les intrants**

Aujourd'hui, l'exploitation compte 9 000 poules pondeuses, un troupeau de 25 Blondes d'Aquitaine et leur suite et 140 hectares de terres dont la moitié en cultures

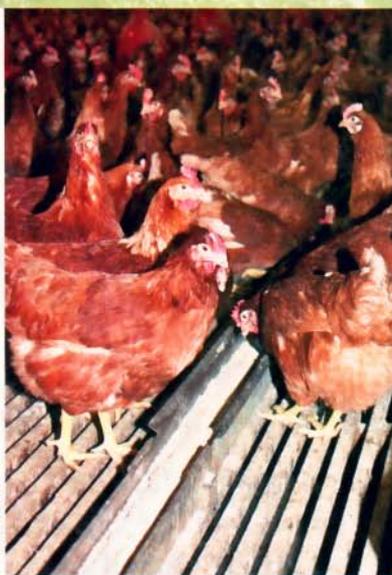
céréalières, le tout en production biologique. L'atelier avicole représente près des deux tiers du chiffre d'affaires. « Je ne regrette pas ce choix, analyse Jean-Yves Bret. J'ai atteint mon objectif: avoir une exploitation rentable sans avoir à réduire sa taille. La production biologique n'est pas forcément incompatible avec « grande surface de terres et élevages ». »

Pour Jean-Yves Bret, la rentabilité passe par la quête d'une autonomie maximale. En volailles, cela s'est concrétisé tout récemment par l'investissement dans une fabrique d'aliment. C'est la baisse du prix de reprise des céréales qui l'a décidé. « Cela permet de mieux valoriser nos céréales et de garantir une traçabilité optimale », explique-t-il. « Nous produisons nos œufs en indépendant depuis 2001 », poursuit Monique. « Nous achetons nous-mêmes nos poulettes et vendons nos œufs à un centre de conditionnement (commercialisation dans la région parisienne). »

► Maintenir la valeur de l'exploitation

Depuis 2004, la totalité de la production bovine est vendue en direct sur l'exploitation (un abattage toutes les trois semaines). En ce qui concerne les cultures, du labour à la récolte, aucune intervention n'est sous-traitée. Pour optimiser le temps de travail aux champs, Jean-Yves s'est équipé d'outils de grande dimension (brûleur à gaz en six rangs...).

Bien sûr, tout cela se fait au prix d'un dur labeur. A 57 ans, Jean-Yves ne cache pas attendre le moment de la retraite avec impatience. L'exploitation compte seulement trois UTH. Christophe, l'un de leurs enfants, y est salarié depuis 2003. Il s'occupe en particulier de la fabrique



A. PUYBASSET

Depuis l'hiver dernier, l'aliment des poules biologiques est fabriqué à la ferme.



A. PUYBASSET

d'aliment et participe avec son père aux travaux des champs, aux soins des bovins et au nettoyage et à la désinfection des poulaillers lors des vides. Monique se charge de la commercialisation de la viande bovine et de l'élevage de poules pondeuses. Chacun

des deux bâtiments, équipés de pondoirs automatiques, la mobilise quatre heures par jour (mise en alvéoles et surveillance des poules).

En ce qui concerne l'avenir, Jean-Yves et Monique Bret ne cherchent surtout pas à augmenter la taille de l'exploita-

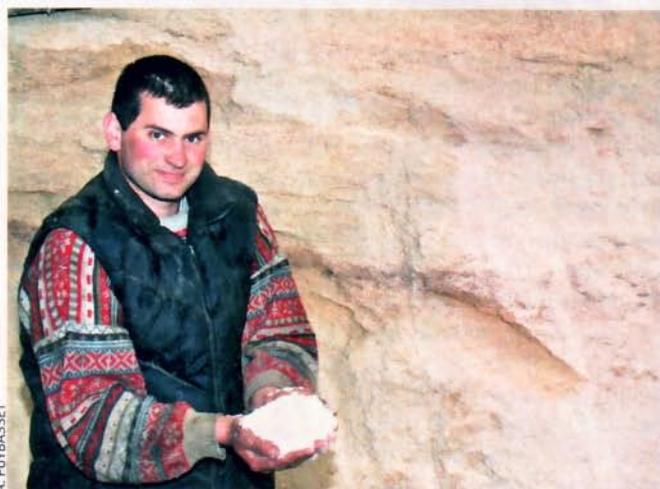
tion, étant limités par la capacité en main-d'œuvre. « Notre objectif est de continuer à moderniser nos équipements afin de maintenir la valeur de l'exploitation et d'avoir un outil fonctionnel, qu'il soit repris par nos enfants ou bien vendu. » ARMELLE PUYBASSET

→ FABRIQUE D'ALIMENT À LA FERME

Du maïs humide incorporé à 37,5 %

Depuis septembre dernier, Monique et Jean-Yves Bret fabriquent l'aliment des poules pondeuses à partir des céréales de l'exploitation. Ils ont investi 92 000 euros dans une fabrique Acemo entièrement automatisée avec un objectif de production de 360 tonnes par an. L'aliment est composé de 37,5 % de maïs humide. « Cela nous évite d'investir dans un système de séchage », indique Christophe Bret. Le maïs est broyé sur l'exploitation au moment de la récolte et stocké dans un silo couloir de 400 m². « Lors de la fabrication de l'aliment, le maïs est incorporé en dernier dans la mélangeuse (de 500 kg) afin d'éviter la formation de « paquets ». »

L'aliment contient également 23,5 % d'un mélange broyé de triticale et de pois (respectivement 85 % et 15 %) ainsi que 39 % de complément (soja, car-



A. PUYBASSET

bonate de calcium, gluten de maïs et minéraux). L'aliment est distribué dans les trémies via une vis sans fin (trois distributions par jour). Après quelques mois, les résultats semblent concluants. « Le taux de ponte à 25 semaines d'âge atteint 95 %. Les courbes de ponte sont plus régulières », a observé Monique Bret. A terme,

CHRISTOPHE BRET.

« Le maïs humide broyé est incorporé en dernier dans la mélangeuse afin d'éviter la formation de « paquets ». »

Jean-Yves compte également fabriquer le complément minéral des poules et l'aliment complet des bovins. A. P.