

**VISITE DE FERME – GIE LE GIRAUMON**

**COORDONNÉES DE L'EXPLOITATION VISITÉE :**

DALIGAUT Arnaud - YEURC'H Céline  
 EARL le coucou  
 Bel Air 35520 MONTREUIL-LE-GAST  
 0672222988 arnaud.daligault@free.fr

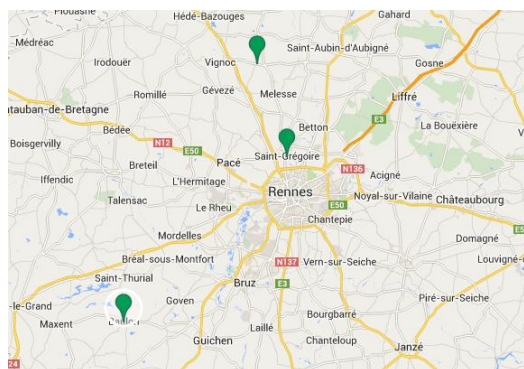
**EXPLOITATION D'ARNAUD ET CÉLINE :**

Installé depuis 2006 – dans le GIE depuis 2007 (suite au départ de Luc Bienvenu)

4ha regroupé en un îlot:

1,8 ha en légumes de plein champs et 6400m2 de serres. 16 légumes cultivés.

**AUTRES MEMBRES DU GIE :**



Jean Paul et Delphine Gabillard  
 EARL Gabillard  
 Le Bas Val  
 35760 SAINT GREGOIRE

Bernard Schmitt  
 35580 BAULON

➔ **Légumes sous serres  
(16 légumes)**



➔ **16ha en légumes de PC  
(26 légumes)**



➔ **Légumes primeurs  
(12 légumes)**

➔ **Paniers complets  
(50 légumes en tout)**

**Historique :**

La réflexion autour d'une mutualisation est partie du constat que la charge de travail était trop importante et que les exploitations étaient peu rentables (manque de débouchés).

C'est dans ce contexte que, depuis les années 1980, 3 fermes s'organisaient pour approvisionner 180 paniers (Jean Paul Gabillard et son associé Luc Bienvenu, Bernard Schmitt et une troisième ferme). Ce débouché demandait trop de temps et d'organisation alors en 2000, les trois fermes ont monté un GIE employant 1 personne pour gérer les 180 paniers, le marché place des Liscle (Rennes) et le marché de Sainte Thérèse.

Au bout de 2 ans, l'augmentation du nombre de paniers (250) a permis l'arrêt du marché de Sainte Thérèse (compensation entre paniers et marché : gain de temps et équilibre financier). Les paniers ont continué à fortement augmenter (jusqu'à 360 paniers + liste d'attente) mais l'augmentation du nombre d'AMAP autour de Rennes a fait perdre beaucoup de clients.

Aujourd'hui, le GIE approvisionne 265 paniers et le marché place des Liscle à Rennes. Un démarchage de client, une communication est bientôt mise en place pour atteindre l'optimum de paniers de 300.

Accompagnement au montage du projet : cabinet d'expertise comptable pour la mise en place du GIE. Montage du projet très simple.

### **Fonctionnement hebdomadaire :**

Fred, employé par le GIE gère la confection des paniers, les livraisons, le marché du samedi matin.

Lundi : les maraîchers récoltent puis livrent les légumes lundi soir à Saint Grégoire (chez JP Gabillard).

Mardi matin : Fred confectionne les paniers et les livre. Il revient avec caisses vides de la semaine précédente.

Jeudi : les maraîchers récoltent puis livrent les légumes le soir à Saint Grégoire (chez JP Gabillard).

Vendredi : Fred confectionne les paniers puis les livre. Il revient avec les caisses vides et légumes récoltés sur chaque exploitation pour le marché

Samedi : marché place des Liscle (Rennes).

Confection des paniers à Saint Grégoire, dans une ancienne étable chez Jean Paul Gabillard.

Jean Paul Gabillard gère la facturation des clients, la gestion globale du GIE, le fichier client et la comptabilité.

Arnaud gère le contenu des paniers (téléphone à chaque producteur, calage prix panier) : environ 30 minutes par semaine.

### **Réflexion selon une logique logistique et non selon une réflexion égalitaire entre les 3 exploitations.**

Le chiffre d'affaires est proportionnel à l'envie d'implication de chacun dans ce débouché. Chaque producteur facture au GIE ses légumes que ce soit dans les paniers ou sur le marché (Fred enregistre sur la caisse les poids de chaque légume vendu → il remplit ensuite un fichier excel avec les quantités par légume par producteur)

Paniers : chaque panier contient 6 légumes différents avec un équilibre entre feuille/racine/fruits. Il existe 4 tailles de paniers de 9,80€ à 16,20€. Les surplus de coût des paniers sont facturés aux clients à la fin de chaque trimestre.

**Gestion des risques :** moins de risques car cultures plus spécialisées. S'il y a des ratés, la priorité va au GIE et non aux autres débouchés individuels.

### **Financement :**

Investissements d'origine : environ 20 000€ : 15 000€ pour le camion, 2000€ pour la table et les parasols, 1000€ pour la balance de marché.

Coût de fonctionnement : 20% du chiffre d'affaire pour payer Fred (≈30 000€/an) et les fournitures. Le GIE doit être à l'équilibre. S'il y a des bénéfices, chaque associé place son pourcentage de bénéfices sur le compte d'associés et inversement en cas de déficit. Il n'y a pas d'ajustement des 20% de marge.

### **Qu'est ce que cela a changé :**

#### Au niveau du système de culture :

Investissements ciblés sur les cultures de prédilection. Meilleur équipement, plus spécifique. Permet d'être plus technique et performant. Il y a moins de risque d'échec et donc moins de pression pour le maraîcher.

Cela permet d'atteindre de nouveaux marchés de gros et demi-gros car les volumes produits sont plus importants, la production est mieux maîtrisée donc de meilleure qualité ; le maraîcher devient plus compétitif. L'exploitation travaille également avec des plateformes locales (et Biocoop) et ainsi permet d'atteindre plusieurs valorisations (en direct avec les paniers, le marché et en demi-gros).

#### Temps de travail :

- de 55h/60h par semaines avant l'intégration au GIE à aujourd'hui 40h/semaine en période pleine et 30h en période creuse (moyenne de temps de travail entre les 2 associés)
- tous les week-ends libres (de vendredi midi au dimanche soir)
- 5 semaines de vacances annuelles

Main d'œuvre sur l'exploitation : passage de 0 à 1,5/2 salariés par exploitations avec l'intégration au GIE

Revenus : grande satisfaction vis-à-vis du revenu dégagé par l'activité.

**Condition de durabilité du système :**

- Avoir une réflexion collective plutôt qu'individuelle
- Comparer les profits avec/sans collectif plutôt que de comparer les profits de chacun au sein du collectif (privilégier la logique plutôt qu'une stratégie individuelle)
- Il faut dépasser le GIE et voir tous ce que ce type de système permet comme améliorations (nouveaux débouchés, plus de technicité, meilleur équipement, meilleure qualité de vie)
- Simplicité du système collectif
- Exploitations qui restent indépendantes malgré tout
- Règlement intérieur tacite : faire preuve de bon sens, se respecter mutuellement et ne pas imposer ses légumes. Chaque année une réunion est nécessaire pour déterminer qui fait quoi ? A quel moment ?

**Reproductibilité du système ?**

Reproductibilité ET adaptabilité surtout !