

La ferme en herbe



I. Tableau de présentation synthétique du projet :

Type de projet :	Projet d'exploitation agricole
Nom de l'entreprise :	La ferme en herbe
Forme juridique :	SCOP
Activités :	Culture de plantes à parfum, aromatiques et médicinales (PPAM), maraîchage, plantes à fibres, production intégrale en bio
Clientèle :	Particuliers, magasins spécialisés et détaillants, producteurs de cosmétiques et restaurateurs
Localisation :	Simiane-Collongue 13109 Numéro de parcelle : 0019 Numéro INSEE commune : 13107
Chiffre d'affaires :	N+1 : 386 400 € N + 2 : 530 400 € N+3 : 674 000 €
Apports personnels :	12 000 €
Besoin de financements	30 000 à 40 000 €
Cabinet conseil :	Mr Patrick Autran -Expert comptable https://www.autran-expertise-comptable.fr/

II. État des lieux de l'activité

La première année :

Produits et services :

- Plantes médicinales : Hélichryse (vente de fleurs), Mélisse (feuilles), Camomille romaine (fleurs), Lavandin (fleurs)

- Plantes aromatiques en botte : Basilic , Persil

- Fruits et légumes : Tomate, Ail, Cébette rouge, Poivron, Concombre

- En recherche et développement, une petite production de fruits et légumes, PPAM, aphrodisiaque : Artichaut, Aubergine, Salade, Melon, Courge, Pastèque, Sauge blanche, Gingembre.

- Culture du chanvre thérapeutique

- Ventes de produits transformés : extraits et d'huiles thérapeutiques (l'analyse de conformité et transformation par extraction CO2 supercritique faits en laboratoire)

A partir de la deuxième année :

- Agrandissement des surfaces de cultures de 1600m² à 2000m²

- Lancement de fruitiers (Abricotier, Pommier, Feijoa, Grenadier, Fraisier et Framboisier)

III. Présentation du projet d'exploitation agricole

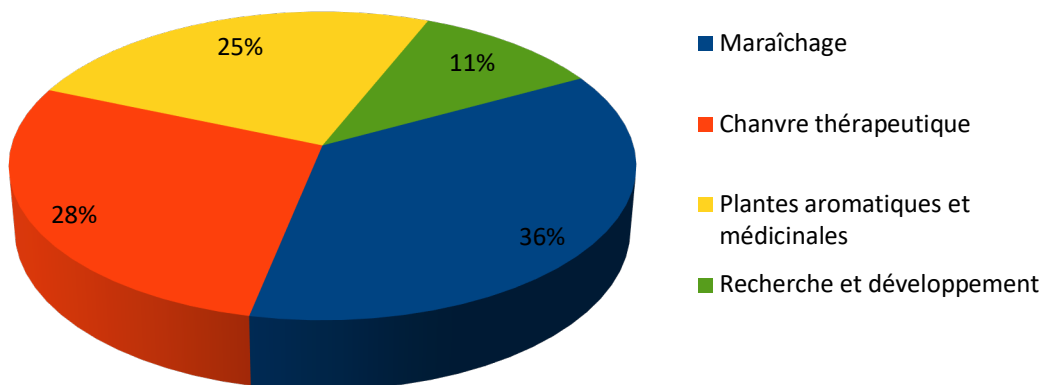
Exemple de plan vue du dessus (2D) :



Les différentes productions :

Notre activité s'organisera autour de trois secteurs de production : Les plantes aromatiques et médicinales (PAM), les plantes maraîchères et le chanvre thérapeutique.

Répartition des secteurs de production (Première année)



Le maraîchage :

Tomate	Ail	Poivron	Cébette Rouge	Concombre
Sur 250m ²	100m ²	100m ²	100m ²	100m ²
4 plants (par m ²)	8 à 9 plts/m ²	3 plts/m ²	12 plts/m ²	1 pl /m ²
1000 plants (au total)	800 plts	300 plts	1200 plts	100 plts
3 tonnes (en poids)	100 kg	400 kg	60 kg	625 kg

Les plantes aromatiques et médicinales (PAM) :

Hélichryse	Basilic	Persil
Sur 250m ²	100m ²	100m ²
1,5 plants (par m ²)	6 plts/m ²	6 plts/m ²
300 plants (au total)	600 plts	600 plts

Chanvre thérapeutique :

Biomasse de Chanvre
Sur 500m ²
1,1 plants (par m ²)
550 plants (au total)
220 kg (en poids)

IV. Nos valeurs et la raison d'être

Donner l'accès à une alimentation saine et à une pharmacopée naturelle (1) sont les deux fils conducteurs de notre projet.

Nous souhaitons agir à l'heure où la biodiversité s'effondre pour aller dans le sens du vivant. Nous avons la conviction que si l'on veut créer une agriculture durable, il est capital de mettre l'accent sur la fertilité de la terre et les microcosmes des sols vivants. (2)

De ce fait, nous nous employons à l'étude de techniques innovantes comme la permaculture (3), l'utilisation de charbons micro-poreux tel que le biochar (4), l'apport de micro-organismes ainsi que la mise en place de protéodie/génodie. (5)

Nous sommes convaincus qu'avec notre savoir-faire et notre recherche constante d'évolution, nous pouvons combler le manque de production et de qualité actuel sur le marché.

Enfin, nous avons l'expérience nécessaire pour savoir que les valeurs portées par notre projet emmènent une partie des réponses face aux défis écologiques de notre époque.

V. Présentation de l'équipe

- Didier 57 ans : BTSA Horticulture (30ans d'expérience)

Ancien chef d'entreprise , Connaissances des plantes, Expert en paysagiste, Arrosage, Organisation du travail manuel.

- Vincent 32 ans : Niveau Bac pro travaux paysagers (plus de 10 ans d'expérience). Entrepreneur, Connaissances des plantes, Adeptes de permaculture et agro-écologie depuis plus de 5 ans, Paysagiste, Force de manutention, Chef d'équipe opérationnel

- Agnès 33 ans : Master en Business Management & Communication (Plus de 10ans d'expérience)

Gestion de projet, Responsable commerciale & communication, Initiée à la permaculture, Médiation culturelle et Animation de publics

- Mattéo 30 ans : Horticulteur autodidacte (10 ans d'expérience)

Expert en permaculture et agro-écologie, Horticulteur, Force de manutention, Vendeur sur circuits courts, Web développer et Marketing en ligne.

- Georges 35 ans : Niveau Bac pro (Génie climatique) et obtention d'un CAP/BEP Sanitaire et thermique. (Plus de 15ans d'expérience)

Entrepreneur, Initié à la permaculture, Force commerciale & négociations, Gestion et développement d'un portefeuille client, Compétences relationnelles, Bases comptables, Force de manutention.

VI (a). La mise en place : les moyens matériels et humains

1/ La répartition du temps de travail lors de l'installation

Travaux avant clôture :

- Terrassement et traçage (2 jours à 2 pers)
- Préparation des planches de cultures : les tranchées, lasagnes, paillages (6 jours à 2 pers.)
- Montage arceaux, structure serre (5 jours à 3 pers.)

Travaux de clôture :

- Plantage des piquets (3 jours à 3 pers.)
- Mise en place des fils galvanisés et des tendeurs (2 jours à 2 pers.)
- Pose du grillage (3 jours à 2 pers.)
- Pose des 5 portillons (2 jours à 2 pers.)

Travaux après clôture :

- Pose arrosage automatique (4 jours à 2 pers.)
- Bâche serre (3 jours à 3 pers.)
- Plantation PAM, maraîchage (6 jours à 3 pers.)
- Semis de chanvre, les PAM et la partie recherche et développement (5 jours à 2 pers.)

2/ La répartition du temps de travail des travaux suivis

- Observation, surveillance, visualisation (12h/semaine)
- Mise en place de Protéodie/Génodie (2h/semaine)
- Session de taille (20h/semaine)
- Pulvérisation foliaire de purin d'orties (3h/semaine)
- Semi de continuité (3h/semaine)
- Aération serre « fermer/ouvrir » (4h/semaine)
- Surveillance goutte à goutte (1h/semaine)
- Les intrants-terre à un moment particulier (2h/semaine)
- Désherbage manuel (4h/semaine)
- Éclaircir les mâles entre juin-juillet (1h/semaine)

3/ Récolte de la production partielle et/ou totale

- De juillet à mi-novembre 2022

4/ Pose et entretien des piquets, tressage

- 4h/semaine

5/ Travaux de l'habitat léger (Yourte ou cabanon)

- De décembre 2021 à février 2022 (1 à 2 mois)

6/ Commande et réception des livraisons

- Terre végétale (avant clôture)
- Bois raméal fragmenté (avant clôture)
- Arceaux (avant clôture)
- Bâche serre (avant clôture)
- Pelle mécanique (avant clôture)
- Clôture
- Matériaux d'habitation légère (avant clôture)

VI (b). La mise en place : La distribution

CIRCUITS COURTS	<u>Vente directe sur le lieu d'exploitation :</u>
	<p><i>Lancement de la campagne de dons en crowdfunding pour le financement d'une partie du projet avec en contrepartie : une découverte pédagogique du lieu et/ou un petit panier de la production dès juillet/Août 2022, la mise en place de l'ouverture hebdomadaire d'une vente directe à nos donateurs et à notre clientèle.</i></p> <p><i>La mise en place d'une relation privilégiée avec le consommateur en proposant, par exemple, la sélection et/ou la cueillette des produits. De plus en plus de chefs-cuisiniers viennent directement dans les exploitations agricoles pour inspirer leur futur recette. La consommation fraîche et juste après la cueillette favorise le goût de certains fruits et légumes.</i></p>

Le marché :

La municipalité de Simiane veut apporter un dynamisme particulier à l'activité agricole de la commune. La mise à disposition d'une place sur le marché permettra d'écouler en peu de temps une quantité importante de notre production.

La communication et la mise en place progressive d'un produit phare, un légume et/ou un fruit mit sur le marché de Simiane. Exemple (les fraises de Simiane)

Point de vente collectif / Dépôt vente :

A moyen-long terme, projet de partenariat avec le tissu associatif et commercial du secteur.

Livraison hebdomadaire aux partenaires locaux avec les magasins solidaires de la ville, revalorisation des prix en fonction des quantités écoulées et des intermédiaires.

Sur le long terme, une possibilité de travailler avec les cantines des établissements scolaire de la ville. (Par exemple : Les enfants de l'école mangent les Fraises de Simiane)