

# ANDRE PREVOST AURELIE PAWLOWSKI

PRODUCTION DE PETITS FRUITS ET DE CONFITURES EN AB



## Pourquoi vous installer en Limousin ?

### En quelques chiffres :

- 1 UTH
  - SAU : 9 ha
    - 75 a de myrtilles
    - 35 a de framboises
    - 5a de mûres
    - 150 m<sup>2</sup> de serre
    - 8 ha de bois et taillis
- } ≈ 1 ha

« Nous nous sommes rencontrés à l'IUFM d'Aurillac dans le cantal. A ce moment là nous remettons en cause notre rôle dans le milieu de l'enseignement.

André ayant auparavant travaillé dans une exploitation agricole où il transformait des fromages de chèvres, il gardait en tête le désir de démarrer une activité agricole. En couple, ce projet nous semblait plus cohérent, de plus, nous comptions y rattacher un aspect pédagogique.

Au départ, nous voulions faire du fromage de chèvre et des petits fruits mais au final on n'a gardé que les petits fruits. Nous avons visité plusieurs exploitations sans succès. Il s'agissait la plupart du temps de fermes en production bovine et nécessitant un trop grand budget. Nous ne voulions pas démarrer avec trop d'emprunts avant d'être sûrs de notre envie et d'avoir testé sa réalisation. Finalement, 5 ans après notre arrivée en Limousin nous avons fini par trouver cette propriété grâce au bouche à oreille. »

## Les étapes du parcours à l'installation et le financement du projet

**2004** : André débute un BPREA mais ne réalise pas les stages liés à la formation.

**2005-2006** : Nombreux travaux saisonniers

**Janvier 2007** : Première visite de l'exploitation. La décision d'acheter a été prise en 15 jours.

L'achat s'est effectué après les deux mois de délais imposés par la SAFER.

**Juin 2007** : Réception des autorisations d'exploiter. André s'installe officiellement comme exploitant individuel en utilisant la marque Fruits d'ici

Budget total : **27 000 € + 6 000 €**  
Achat du foncier et des matières premières pour la première saison

Apport personnel  
100%

- Fonds personnels  
- Emprunt à la famille

	Avantages	Difficultés	Solutions trouvées
<b>Formation</b>		Pas de connaissances générales sur la gestion d'une exploitation agricole	Formation BPREA avec apprentissage des techniques et de la comptabilité
<b>Parcours professionnel</b>	Apprentissage du métier lors des travaux saisonniers		
<b>Financement</b>	Investissement réduit	Formation indispensable pour l'obtention des aides non validées	Emprunt auprès de la famille
<b>Matériel</b>	Reprise du matériel Petit matériel	Matériel d'occasion pas toujours en très bon état	Remplacement progressif du matériel
<b>Foncier</b>	Parcelle plantée		
<b>Commercialisation</b>	Clientèle existante Marché et boutiques	Clientèle habituée à un type de produits	Nombreux échanges avec les clients
<b>Insertion</b>	Bonnes relations professionnelles existantes Milieu associatif développé		

## Appréciation sur la viabilité de l'activité

« Actuellement, notre activité ne nous permet pas de vivre à deux, il est difficile de tirer le revenu d'une personne. La production étant cependant regroupée sur une période de l'année, nous conservons des activités saisonnières à côté. Pour que le système soit viable il faudrait diversifier la production de fruits et multiplier par trois la quantité transformée. »

## Perspectives d'avenir

- Construction d'une maison d'habitation, d'un atelier et d'un bâtiment pour le matériel
- Augmentation des surfaces en production
- Diversification de l'activité (gîte)
- Cueillette à la ferme

## Conseils aux porteurs de projet

« Il faut s'armer de patience pour acquérir du foncier surtout lorsqu'on recherche une petite surface. »

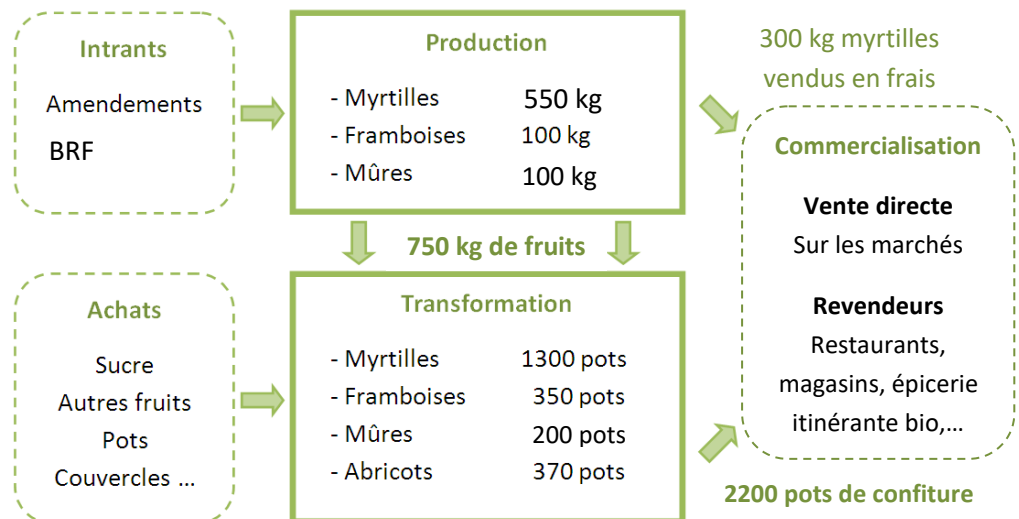
« Il faut prendre conseil auprès de personnes qui ont un projet similaire et avancer étape par étape. »

## Réseau professionnel

Adhérent à :  
GABLIM

Participe aux marchés de producteurs

## Fonctionnement de l'activité en 2010



## ZOOM SUR UNE ETAPE DE L'INSTALLATION

### « AUTANT QUE POSSIBLE, IL FAUT FAIRE SON EXPERIENCE SUR LE TERRAIN »

« Même si nous n'avons pas suivi de formation agricole, ce qui nous a aidés, ce sont les travaux saisonniers que nous avons réalisés auparavant.

Nous avons fait la cueillette de différents fruits : kiwis, pommes, raisins et petits fruits. André a également fabriqué des fromages de chèvres.

Tout cela nous a permis de voir que nous aimions cette activité et nous a permis de prendre conscience des conditions réelles dans lesquelles la cueillette s'effectue. C'est à la suite de cela que nous avons orienté notre choix vers la production de petits fruits. »

« De plus en travaillant chez différents producteurs, nous avons acquis des connaissances techniques particulières à l'agriculture biologique et nous avons découvert comment fonctionne un atelier de confiture. »

« De cette manière, nous nous sommes également intégrés à un réseau de professionnels. »

