

Présentation de l'exploitation

La ferme du château à Buswiller

La ferme de Jean-Christophe SUSSMANN est située dans le petit village de Buswiller aux portes du pays de Hanau (Bouxwiller) dans le Bas-Rhin.

FERME DU CHÂTEAU

Jean-Christophe SUSSMANN

57, rue Principale 67350 BUSWILLER

Téléphone : 03 88 70 95 12 /06 07 63 72 45

Fax : 03 88 70 94 42

Email : jcsagri@wanadoo.fr

Site internet : www.lespaniersdemariette.com

Historique

Jean-Christophe SUSSMANN a appelé sa ferme « Ferme du Château » en souvenir de l'ancienne appellation de la ferme de son grand-père qui tenait une ferme de polyculture élevage et une auberge « Gasthaus zum Schloss ».

A la suite de ses études d'ingénieur agronome, Jean-Christophe SUSSMANN a travaillé dans la grande distribution et pour une coopérative céréalière. L'opportunité de reprendre les terres de la ferme des carrières à Pfaffenhoffen conduite en Bio depuis 1970 et d'y adjoindre les terres familiales héritées de son grand père l'a décidé à s'installer en bio en 2000.

Il a depuis poursuivi le développement de son exploitation et ses objectifs principaux : indépendance, réussite économique et diffusion la plus large possible du bio se sont pleinement réalisés.

Depuis 2011, la ferme a vu sa structure évoluer par l'association avec deux autres agriculteurs, Julien Scharsch et Freddy Leonhard .

Conversion à l'AB : 1970

Organisme certificateur : ECOCERT

Main d'oeuvre :

2,5 ETP familial

4 ETP salarié permanent

10 à 15 ETP salarié occasionnel

Cultures -assolement (chiffres 2011)

Surface agricole : 145 ha

Céréales : 20ha blé tendre ; 10 ha maïs grain ; 10 ha orge ; 8 ha épeautre ; 9 ha triticales, colza 9 ha.

Protéagineux : 25 ha luzerne, 4 ha féveroles

12 ha de légumes : Courges, maïs doux, pomme de terre, choux, poireau, celeri, betterave rouge, carotte, navet, etc

10 ha de vergers : Mirabelle, quetsche, pomme, noix et cerise

30 ha de prairies permanentes

Lutte contre les adventices

Par voie mécanique : herse étrille, Houe rotative, bineuse, passage manuel

Par voie thermique : désherbage thermique

Protection des cultures :

Préparation Bio

Soufre

Bouillie bordelaise

Méthode de Fertilisation :

Compost, engrais vert

Expérimentations :

Expérimentations sur différentes variétés de blé

Rotations :

Luzerne, blé, légumeé, maïs, blé ou épeautre, orge ou triticales ou seigle

Luzerne, légumes, blé, orge ou triticales ou seigle, féverole, blé ou épeautre,

Rendements :

Maïs 80 qx

Blé 50 qx

Epeautre 50 qx

Colza 30 qx

Triticales 50 qx

Seigle 50 qx

Orge 50 qx

Commercialisation des céréales :

Circuit court : féveroles, triticales, orge, maïs

Minotier : épeautre, blé, seigle

Coopérative : Probiolor : maïs, orge

Commercialisation des légumes

Vente aux grossistes Bio locaux : Scot la Cigogne, Argabio

Vente en grande distribution : Intermarché, Super U, Cora, Grand Frais

Vente en circuit court : les paniers de Mariette

Présentation de l'exploitation biologique

Domaine de Bertschwiller à Berrwiller

La famille KRUST produit en biodynamie au cœur du village de Berrwiller, entre Sultz et Cernay dans le Haut-Rhin, du lait, du beurre, des fromages, des légumes, des céréales et farines ainsi que du pain, cuit sur place, et des semences céréalières.

DOMAINE DE BERTSCHWILLER
Fernand et Pascale KRUST
115 rue principale 68500 BERRWILLER
Téléphone : 03 89 76 77 55
Fax : 03 89 76 77 39
Email : domaine-krust@orange.fr

Historique

Issu d'une lignée de plusieurs générations d'agriculteurs-éleveurs, Fernand Krust est passé à la biodynamie en 1980.

« La biodynamie, c'est la base, je sortais des études, et c'était la condition pour reprendre l'exploitation », explique-t-il. « Ma femme et moi, on a mis un an à tout convertir. Équilibre et autonomie sont les deux mots-clés, avec le troupeau laitier au départ de cette chaîne de respect des rythmes naturels. Les 25 vaches sont de race jersey, et on leur laisse évidemment les cornes. »

Conversion à l'AB : 1980

Organisme certificateur : ECOCERT

Marque : DEMETER

Main d'œuvre

3 ETP familial

1 ETP salarié

Les Krust travaillent en famille : Fernand s'occupe des bêtes, de la viande et des céréales son épouse Pascale du pain, du lait et de ses transformations, yaourt, fromage blanc, et le fameux fromage Bertschwiller aux cristaux de sel.

Les parents de Fernand, Bernard et Célestine, sa tante Marie-Louise et sa plus jeune fille Hélène renforcent l'équipe de base

Cultures -assolement (chiffres 2010)

Surface agricole totale : 79 ha

Céréales 31.50 ha

dont 11.80 ha avoine ; 10 ha blé tendre ; 5 ha épeautre ; 3.70 ha seigle ; 1.80 ha orge

27 ha prairies permanentes

15.40 ha prairies temporaires

4.30 ha gel : jachère

Rotations :

Rendements :

Méthode de fertilisation

« La fumure de vache permet de fertiliser n'importe quel sol, assure Fernand Krust, mais on y ajoute nos préparations à base de plantes, ce qui permet d'équilibrer le compost ».

Lutte contre les adventices :

Protection des cultures

Ici, pas une goutte de chimie, mais un strict respect du calendrier éphéméride astral et des préparats biodynamiques.

Commercialisation des productions

Autoconsommation : 25 T d'Avoine ; 15 T Epeautre ; 10 T Seigle ; 6 T Orge

Minotier : 40 T Blé tendre

La plus grande partie de la farine est destinée à la boulangerie Turlupain à Orbey-Tannach, le reste est transformé sur place.

Laiterie : Les 89 000 litres de lait de vache produits chaque année sont transformés directement en fromage dont le fameux « Bertschwiller », (travaillé à la façon de l'Epoisses, le fromage est ensuite frotté au sel de Guérande pour lui conférer une saveur typée mais pas forte. Crémeux sous croûte et ferme en son centre. Un excellent compromis entre le Munster et l'Epoisses), en beurre, yaourts et fromage blanc.

Tous les produits, y compris le pain, sont disponibles au marché qui se tient directement à la ferme, chaque vendredi, de 16 h à 21 h.

Quant aux semences céréalières, elles sont réservées aux échanges dans le cadre du réseau « Semences paysannes d'Alsace ».

Présentation de l'exploitation biologique :

Werner Danzeisen Bahlingerstraße à Eichstetten

- Formation : apprentissage, école d'hiver, cours de contremaître, **exploitant agricole**
avec les conventionnels, pas de formation Bio
- Main d'œuvre : **chef d'exploitation, 1 UTH allemand 80%, 1 UTH polonais 100%**
Travailleurs saisonniers du Maschinenring selon besoins
Récolte poireaux, sarclage carottes, récolte céleri feuille
- Exploitation : **en AB depuis 1956**
Déménagement des bâtiments en 1972 avec élevage de bovins
Transmission en 1990 et orientation vers cultures / légumes de champ, abandon de ventes directes et viticulture
- Sols : principalement des terres d'anciennes prairies, argilo-humiques avec nappe affleurante, longtemps froide et humide au printemps,
meilleures parcelles de loess au Kaiserstuhl
- Climat : région abritée de la pluie de l'est du Kaiserstuhl, env. 600mm de pluies
Climat de vignoble, env. 11°C en moyenne annuelle
- Assolement **Cultures** : env .50ha ; dont
légumes 9ha poireau, plants de poireaux, carottes, céleris
céréales 18ha blé hiver (blé pigment jaune), seigle hiver
Soja 7ha
Trèfle-Graminées 13ha
Engrais verts de printemps 4ha
Prairies : 10,5ha
Autres : env. 3ha : bandes fleuries, vergers haute-tige protégés, forêt
- Commercialisation : **poireaux et céleris** (raves et feuilles):
Herbes aromatiques sous contrat de production, livraison pour transformation à Colmar
carottes: vente directe d'env. 1,5ha
lavées, triées et conditionnées en caisses de 10 kg et livrées à **Rinklin Naturkost**
Blé hiver : **variétés spéciales** pour farine jaune, mais très sensible à la verse
Vente via **Naturland Handelsgesellschaft** et des moulins régionaux ainsi qu'à des transformateurs
Soja : **production contractuelle pour Life Food** (Taifun – Tofu)