

Une année pour faire mûrir son projet

role Trubert et Yanniss Saluden ont opté pour une formation professionnalisante d'Agri-manager en apprentissage, avant leur installation en agriculture à court ou moyen terme.

INSTALLATION

ès avoir vendu des conteneurs de poudre de lait en ligne, depuis la Floride, et après la vente de légumes congelés de Turquie vers San Francisco, Carole Trubert, passée par l'agroalimentaire international et les USA, a décidé de revenir aux sources. Une réflexion entamée il y a dix ans, menant à un changement brutal de cap confirmé en avril dernier, durant lequel elle a pu « rechausser les bottes à la ferme familiale » à

Pacé (35). « *Ce qui me motivait en début de carrière n'avait plus de sens à mes yeux* », avoue-t-elle. Alors, sans regrets et ses besoins de rêves et de voyages assouvis, elle fait volte-face à ses missions à l'international pour se recentrer sur la production locale, le circuit-court sur la ferme de 170 ha où sont produits et transformés les produits issus de 160 truies en vente directe par 4 salariés et 3 associés...

Acquérir une double compétence en un an

Munie d'un bac +5 en commerce international agroalimentaire, elle souhaite ac-

quérir, avant de s'installer, des compétences en boucherie et en gestion d'entreprise agricole. « *Dans deux ans, après le départ en retraite de mes parents, je serai seule - avec mon frère installé depuis 6 ans - à la tête de l'exploitation. Je souhaite qu'en tant que chefs d'entreprise nous ayons les compétences pour faire nos propres choix de stratégie, des décisions que je ne veux pas déléguer car elles doivent être en phase avec notre vision de l'agriculture, nos valeurs...* » Un souhait qu'elle a pu concrétiser en suivant la formation professionnelle GOAA Gestion des organisations agricoles et agroalimentaires) en apprentissage chez deux éleveurs qui transforment et commercialisent 150 cochons / semaine à côté de Lorient: Ty Producteurs. Durant cette année mise à profit pour « *affiner le projet* » et « *savoir travailler le produit* », la formation de niveau bac +3 « *riche* », lui a « *permis d'ouvrir son champ de vision* » lors d'échanges avec le groupe et des intervenants, tout en remettant quelquefois à plat des idées préconçues... « *Gestion, finances, ressources humaines, marketing... J'avais déjà pu découvrir certaines notions dans mes précédentes formations. Mais là, avec un projet précis, transposées à mon projet, elles revêtent un tout autre sens.* »

Carole David

+

En savoir plus

Contact : olivier.jegou@bretagne.chambagri.fr



Avant de s'installer, Carole Trubert, qui a un projet en vente directe en porc à Pacé (35), a pris le temps d'une pause formative pour acquérir des compétences en gestion et en découpe en boucherie.

AVEC UN PROJET PRÉCIS, LES NOTIONS REVÊTENT UN TOUT AUTRE SENS.

À Landaul, la spiruline a le vent en poupe

Non loin de la Ria d'Étel, Matthieu Fourneau et Bertrand Guillo, géants de Bretagne Spiruline, cultivent cette micro-algue depuis 2013

FILIÈRE

« *La spiruline est une cyanobactérie originaire des lacs d'eau chaude de régions tropicales et équatoriales. Elle existe depuis 3,5 milliards d'années* », explique Matthieu Fourneau. La culture de cette micro-algue, industrielle en Amérique du Sud, en Chine ou en Inde, est très artisanale en France. La volonté de Bretagne Spiruline est de garantir un produit qualitatif, fabriqué dans une structure à taille humaine. Matthieu et Bertrand font d'ailleurs partie de la Fédération des spiruliniers de France. Les objectifs des 150 membres de cette association sont de créer une filière représentative au niveau national et d'accompagner la profession dans une démarche qualitative. La récolte de la spiruline s'effectue entre avril et novembre. Quand l'agitation dans les bassins cesse, une crème se forme à la surface de l'eau. Elle est alors pompée et filtrée. La bio-

masse reste en surface et l'eau repart dans le bassin. « *C'est une production qui demande très peu d'eau et peu d'énergie* » souligne Matthieu Fourneau. La spiruline fraîche ainsi obtenue est ensuite transformée en spaghetti, qui seront séchés pendant 8 à 10 heures à 45 degrés, broyés à la main et enfin conditionnés en sachets de 100 grammes.

Une algue aux bienfaits nutritionnels

La spiruline possède des vertus nutritives non négligeables. En effet, la mi-

croalgue est très riche en nutriments, en protéines, en fer et en vitamines A et B. Le pigment bleu qu'elle contient, la phycocyanine, booste le système immunitaire et favorise la régénération cellulaire. Considérée comme « *meilleur aliment du XXI^e siècle* » par l'OMS, elle a également un rôle important à jouer dans la lutte contre la malnutrition.

Alexis Jamet

+

En savoir plus

Retrouvez la vidéo sur la chaîne YouTube de Paysan Breton.

AMAZON TECH Days

INVITATION

le communiqué avec mon distributeur d'engrais

AMAZONE

www.msequipement.fr
contact@msequipement.fr

Notre Service est Votre Force

MSE Lamballe 22000 Lamballe 02 96 31 04 27	MSE Tréilvan 22100 Tréilvan 02 96 39 86 65	MSE Paimpol 22500 Paimpol 02 96 56 31 60	MSE Lorient 22540 Lorient 02 96 43 32 79	MSE Pontivy 56300 Pontivy 02 97 25 15 00	MSE Questembert 56300 Questembert 02 97 26 60 65	MSE Locmalo 56100 Locmalo 02 97 51 21 06
--	--	--	--	--	--	--

DÉCOUVRIR DIFFÉRENTS MÉTIERS EN LIEN AVEC L'AGRICULTURE

Après un BTS productions animales obtenu en 2020, Yanniss Saluden a rejoint lui aussi la licence pro GOAA. « *Mon objectif ? Approfondir le côté gestion de l'entreprise, comptabilité et management* », avant un projet d'installation à moyen ou long terme sur la ferme familiale. « *En attendant, avec le BTS, la licence pro et l'expérience professionnelle acquise en apprentissage,*

cela me laisse le temps de découvrir différents métiers en lien avec l'agriculture. » C'est, pour ce Finistérien, une année de transition qui lui permet de passer du milieu scolaire au milieu professionnel, lui assurant du temps pour « *acquérir de nouvelles compétences, faire mûrir mes projets et découvrir l'environnement socio-économique des agriculteurs.* »



Dans le cadre de sa licence, Yanniss Saluden travaille dans une exploitation en polyculture élevage dans le Nord-Finistère.