

Forum Gourmand

INTERPROFESSIONNEL



La ferme de Moyères et les Secrets fermiers

Les grandes étapes

✓ 1991

Installation de François Rolle en agriculture biologique, 4 ha de châtaigniers et myrtilles (transformation en confiture et jus...) sur la commune de Marcols-les-Eaux (07190).

✓ 1996

Achat de la ferme de Moyères à St-Pierreville. Création d'un atelier de transformation à la ferme. Augmentation de la production en lien avec l'augmentation des surfaces de châtaigniers et myrtilles.

✓ 2005 - 2006

Mise en place d'une formation sur la transformation de châtaignes glacées à la ferme à la demande d'une dizaine de producteurs et en partenariat avec le PNR des Monts d'Ardèche.

✓ 2007

- Création de l'association « Secrets fermiers » marque déposée pour les châtaignes glacées.
- Création de l'association de valorisation de la myrtille sauvage d'Ardèche pour promouvoir, et valoriser la myrtille, notamment au travers du marché de la myrtille à Mézilhac avec le soutien du PNR des Monts d'Ardèche.

Contact :
François Rolle
Ferme de Moyères
07190 Saint-Pierreville
Tel : 04.75.66.26.95
E-mail : f.rolle@wanadoo.fr



Nos produits

- Produits à base de myrtilles : confiture, compote, purée (peu ou pas sucrée), nectar, jus, sirop, myrtilles sèches.
- Nos produits à base de châtaignes, sous marque Parc : confiture, purée au naturel ou chocolatée, châtaignes glacées (pour les fêtes de Noël).

Commercialisation à la ferme, dans les magasins locaux, sur les salons (Primevère, Vivez Nature...), chez des revendeurs de produits bio sur Lyon, Paris, St-Péray (Ardèche).

Notre initiative

Les châtaignes glacées à la ferme.

Notre démarche

Avec l'appui du Parc Naturel des Monts d'Ardèche, une dizaine de producteurs ont participé à une formation sur la transformation en marrons glacés avec le CTCPA (Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles, à Avignon) avec l'exigence de travailler en bio.

Puis ils ont réalisé un voyage d'étude en Corse, pour rencontrer l'association des producteurs fermiers de châtaignes.

Pourquoi ce projet « châtaignes glacées » ?

Avoir dans notre gamme de produits de qualité, ce produit très haut de gamme, et hyper technique à réaliser.

Nos difficultés ?

La recette technique est calée mais pour l'instant, la production reste confidentielle. Il faut travailler encore :

- La rationalisation du process : recherche de matériel adapté car la fabrication demande beaucoup de temps. De plus, étant donné le temps de conservation limité du produit (deux mois), l'époque de fabrication se situe avant les fêtes de Noël, déjà surchargée (récolte et transformation des châtaignes, salons, foires)
- La conservation : recherche de moyens de conservation sans produits chimiques
- La présentation du produit et l'emballage : packaging.
- Emballage individuel des châtaignes, pour améliorer la conservation, choix du ballotin.

Notre recherche

Demande d'appui pour améliorer la conservation et la présentation du produit.

Quelques chiffres clés...

3 à 3,5t de myrtilles transformées
(très variable selon la production)

1,5t de châtaignes transformées et 4t vendues en frais

Fin 2007, transformation test de châtaignes glacées : 20kgs

[INVITÉ]

- Pôle d'Excellence Rurale du Massif Mézenc-Gerbier -

Action cofinancée par le Ministère de l'Agriculture et les Chambres d'Agriculture d'Ardèche et de Haute-Loire.