

Prix de la dynamique agricole pour Samuel Chatellier

29/01/2019



AGIRAGRI

Samuel Chatellier, pays-boulangier bio a reçu le prix de la dynamique agricole, organisé par la Banque Populaire Grand Ouest pour le 24^e année consécutive. Bravo à ce client du cabinet Altonéo. Retour sur une installation atypique.

« *Mon propriétaire avait pour but de transmettre 25 hectares pour permettre de réaliser des projets atypiques* » dit Samuel. L'installation d'un paysan boulanger bio correspondait fortement avec son objectif et lui permettait de mettre en location 13,5 hectares. Samuel Lang a 43 ans, est marié et a 3 enfants. **(voir la vidéo à la fin de l'article).**

« *Mon installation à partir d'une copie blanche* »

Samuel s'est installé au 1^{er} janvier 2014 à St Berthevin. Après avoir effectué plusieurs métiers comme animateur filière, conseiller, agriculteur conventionnel et développeur produit bio, il décide de créer son projet de ses propres mains. Avant de s'installer, le futur agriculteur a fait ses études de projet et de marchés, ainsi que les démarches nécessaires à l'installation. « *Le seul conseil que je donne à un jeune pour s'installer c'est d'être bien dans ses baskets et de maîtriser son projet à 100 %* ».

Il est parti de quelques parcelles pour réaliser sa passion du pain. Il voulait être à la fois producteur, transformateur et vendeur. L'opportunité des terres et le peu d'investissement lui ont permis de s'installer rapidement. Il s'est installé avant de faire la démarche pour un emprunt « *Les banques n'ont pas voulu me prêter 10 000 €, car mon projet ne semblait pas rentable et éloigné de leur approche habituelle en agriculture* ».

Maximiser la valeur ajoutée à l'hectare

L'assolement n'est pas commun, mais il correspond à l'optique choisi par l'exploitant qui est d'avoir le plus de marge à l'hectare. Le chanvre en fait partie, les graines sont vendues entre 2000 et 2500 €/T pour faire de l'huile (cosmétique) ou des yaourts. De plus, la paille est revendue pour l'isolation. Samuel produit son propre blé pour faire son pain, son objectif est de produire 60 % de sa consommation. C'est un moyen de rentabiliser son projet, de fournir un produit sain et de qualité aux clients. Le sarrasin lui permettra de produire du pain sans gluten et le reste sera vendu.

Il concilie travail et famille

Il estime son temps de travail à 55 heures par semaine. Il arrive à passer du temps avec sa famille puisque le fournil se situe à côté de la maison. « *Le mercredi, c'est le repos du guerrier* » dit-il. En effet, il essaye de ne pas travailler le mercredi parce qu'il s'agit de la journée de repos de sa femme. Mais parfois, il doit travailler dans les champs ou faire des tâches administratives.

« *Je fais revivre mon village* »

Aujourd'hui, Samuel Chatellier Lang commercialise sa production de pain à 40 % dans les magasins Biocoop en Mayenne, 30 % sur les marchés, 25 % par commande sur internet et 5 % dans les restaurations collectives. Son projet est bien perçu dans sa commune même si « *Ils m'ont pris pour un fou à la construction de mon fournil* ». L'agriculteur a créé son propre marché à Launay Villiers tous les mardis soir. Il commercialise 30 pains différents et a plus de 230 clients sans compter les magasins.

Actuellement, Samuel trouve que son outil de travail est rentable et viable. Il ne compte pas s'arrêter là et il a encore énormément de projets en tête.

Quelques chiffres :

EIRL, 1 UTH • 13.5 ha de SAU dont 5 ha de luzerne

3 ha de sarrasin ; 3 ha de chanvre et 2.5 ha de prairies

Fournil sur le site d'habitation à Launay Villiers

Cet article a été rédigé par Julien Baslé, Aymeric Leliège, Hugo Rivet et Julien Ménard du CFP La Futaie (Mayenne) dans le cadre du concours Repor'Terre d'Avenir lancé en 2018 par le cabinet Altonéo, membre d'AGIRAGRI, en partenariat avec le journal L'Avenir Agricole.