

SCEA La Ti' Bio d'Aire

Production biologique de qualité et
autonomie de l'entreprise

**1^{er} prix - Catégorie Innovation sociale
et Implication territoriale - Concours 2017**

Exploitation

Crée en 2008, la SCEA « La Ti Bio' d'Aire » s'étend sur 122 hectares. La ferme, en polyculture et élevage, fournit une alimentation biologique de qualité à la population locale. Elle embauche une salariée en reconversion professionnelle ainsi qu'un stagiaire.

Réalisation éco-trophée

Dans un souci d'autonomie, la ferme a choisi la diversification. Elle élève des porcs et des vaches (races locales) en plein air. Elle cultive du colza, tournesol, lin et cameline, ainsi que du millet, de l'épeautre, du sarrasin, de l'orge, des lentilles... et les transforme directement (farines, huiles, viandes...).

L'intégralité de la production est vendue sur place grâce à une boutique qui compte plus de 400 familles de clients bénéficiant d'un circuit alimentaire de proximité, varié et de qualité. D'autres productions locales y sont également vendues. Un atelier de découpe pour la viande est en cours de réflexion.

Témoignage

« Depuis 50 ans, nous cultivons nos terres en bio. Pleinement conscients de la richesse de cet héritage, nous avons fait évoluer nos pratiques pour être de plus en plus autonomes sur la ferme. Par ailleurs, il nous semblait essentiel de relocaliser l'alimentation. C'est pour cela qu'en 2006, nous avons commencé à transformer nos matières premières et à vendre en directe notre viande bovine. Ainsi, de fil en aiguille, l'atelier des porcs a été installé en 2013 et la transformation des céréales a débuté en 2016. »

Magali et Samuel SAVATON



Contact

Magali et Samuel SAVATON

4 le parc de la thibaudière
37120 Courcoué

Tel. 06 33 41 15 81

email : samuel.savaton@hotmail.fr
latibiodaire.jimdo.com

