



# La Ferme des Rateries

Vente directe de viande de boeuf



## Historique de la ferme

Située entre les communes de Saint Sulpice le Dunois et Dun le Palestel, la ferme des Rateries conduit un élevage traditionnel de vaches Limousines.

Georges s'installe en 1983 sur une surface réduite (20 ha) avec un petit troupeau de limousines (18 vaches) et des chevaux de sport.

Sa ferme, conduite dans le respect des terres et des animaux dès le début, passe officiellement en agriculture biologique en mai 2011.

Georges est parmi les premiers dans le secteur à lancer la vente de viande à la ferme (1997). Le démarrage est compliqué ; l'élevage doit se faire connaître auprès des particuliers et pâtit d'un manque d'outils d'abattage et de découpe à proximité.

Georges et sa femme passent beaucoup de temps sur les routes (essais avec Bessines sur Gartempe, Bellac puis finalement La Châtre qui a l'avantage de proposer un service de livraison des carcasses). L'atelier de découpe à la ferme voit le jour en 2001.

L'organisation du travail et des ventes est aujourd'hui bien rodée. La ferme dispose d'une clientèle fidèle : autour de Dun le Palestel mais aussi à Saint Martial le Mont, Limoges et Paris (livraisons tous les 2 mois).

Georges a aujourd'hui dépassé l'âge de la retraite et cherche un repreneur.

## Un élevage limousin bio traditionnel

Insérée dans un paysage bocager vallonné, la ferme s'étend sur 80 hectares, dont 35 groupés autour des bâtiments et onze hectares à proximité immédiate, ce qui facilite le pâturage (du 15 avril au 15 novembre en année normale).

L'alimentation du troupeau, provenant à 100% de la ferme, est basée avant tout sur l'**herbe** : pâture, foin et enrubannage (herbe riche en protéines). Les méteils, mélanges de céréales et légumineuses, sont récoltés en fourrages ou grains, pour compléter les rations hivernales.

Le renouvellement du troupeau est assuré avec les génisses nées sur la ferme. La reproduction est conduite par monte naturelle (2 taureaux) avec un maximum de naissances ayant lieu au printemps.

Tous les animaux sont nés, élevés et engraisés à la ferme. Toute la viande bovine est vendue en direct sous forme de caissettes.

L'entretien des haies de la ferme est valorisé en plaquettes de bois, déchiquetées grâce au matériel de la FD Cuma de la Creuse. Ces plaquettes sont utilisées en litière en complément de la paille. Les terres sont amendées avec le fumier, pendant longtemps composté de manière classique (avec retournement du tas) et désormais travaillé avec des complexes de micro-organismes.

## Consommer de la viande locale, c'est soutenir toute une économie

La fermeture progressive des abattoirs impacte l'élevage creusois.

L'abattoir de la Châtre, menacé en 2018, a pu se moderniser et continuer son activité grâce à la mobilisation des éleveurs, des acteurs de la filière, et de partenariats locaux comme les collectivités.

Cet abattoir, est aujourd'hui géré en SCIC : société coopérative d'intérêt collectif, et associe donc les salariés, les collectivités, et les bénéficiaires (consommateurs, éleveurs et syndicats, bouchers, ateliers etc)

Cela a permis de maintenir et même développer les activités de la filière localement.

Georges bénéficie donc des prestations de cette SCIC, située à moins de 50km de la ferme.

## Les chiffres clés

- ♦ **Main d'œuvre** : 1.6 UTH  
Georges, chef d'exploitation  
Cédric, salarié agricole présent 1 jour par semaine  
David, salarié boucher présent les jours de découpe, partagé avec trois autres éleveurs
- ♦ **Superficie totale** : 80 ha  
**39 en propriété, 41 en location**
  - ⇒ 60 ha de prairies permanentes
  - ⇒ 10 ha de prairies temporaires
  - ⇒ 10 ha de mélanges céréales-protéagineux
- ♦ **Troupeau**
  - ⇒ 40 vaches limousines et leur suite
  - ⇒ 3 vaches laitières « nourrices »
- ♦ **Bâti**
  - Bâtiments d'élevage
  - Bâtiment de stockage (toiture photovoltaïque)
  - Atelier de découpe

100% de l'alimentation produite sur la ferme

## Le sol, un élément clé des fermes

Le maintien de la qualité des sols est la clef d'une agriculture durable.

La fertilité et la structure du sol, sont des enjeux importants pour la production agricole, mais aussi pour lutter contre le dérèglement climatique et le maintien de la biodiversité.

En prélevant, par pâturage ou par récolte, l'agriculture diminue la fertilité des sols. Tout l'enjeu est de la lui restituer, en respectant sa structure, et en maintenant la vie des organismes et micro-organismes

Le modèle polyculture élevage est un des plus vertueux, notamment puisque ce qui est prélevé pour l'élevage et les cultures est rendu à la terre sous forme de compost des effluents d'élevage, riche en éléments fertilisants.

### Focus resto-co

Les ventes de la ferme sont organisées tous les 15 jours, sous forme de caissettes de 5 kg.

Le contenu étant : de la **viande pour pot au feu**, du **braisé** ou **bourguignon**, du **rosbeef** ou de la **côte de bœuf**, des **assortiments de steaks** ou **saucisses de bœuf**, **faux filet**, **bavettes** ou **pièce à fondue**.



Le collègue commande tous les 2 mois un assortiment d'environ 60 kg, en respectant la règle -bas morceaux, pièces à griller-.

La commande est donc régulière et anticipée, ce qui permet à l'éleveur d'organiser le reste de ses ventes et au collègue de prévoir ses menus.

Georges approvisionne aussi de plus petites quantités aux écoles de St Sulpice le Dunois et la Celle Dunoise.

[www.ferme-des-rateries.fr](http://www.ferme-des-rateries.fr)



**FERME BIO À REPRENDRE**  
**23800 DUN LE PALESTEL**

80 hectares dont 39 hectares à la vente  
100% vente directe de viande Limousine  
Bâtiments fonctionnels - Laboratoire de découpe

### La ferme des Rateries, une ferme à reprendre

Depuis plusieurs années, Georges travaille à la transmission de sa ferme.

Il a notamment fait appel à Ferme En ViE pour faciliter le rachat de sa ferme par des porteurs de projet.

Ferme en ViE est une **foncière agricole de l'Economie Sociale et Solidaire**, qui permet aux citoyens d'investir leur épargne dans la transition agro-écologique.

Plus d'information sur FEVE [www.feve.co](http://www.feve.co)



### Un programme pour la qualité de l'eau

Petit ruisseau prenant sa source proche de la ferme de Rateries, **la Chassidouze** est un affluent de la Creuse.

Comme tous les autres cours d'eau du bassin versant de la Creuse, la Chassidouze bénéficie d'actions en faveur de la reconquête de la qualité écologique des rivières et zones humides. Ces actions sont menées par un ensemble de partenaires réunis dans un Contrat Territorial des Milieux Aquatiques : le **CTMA Creuse Aval**.

Les cours d'eau, diagnostiqués, bénéficient de travaux tels que la restauration des berges, des aménagements pour l'abreuvement du bétail ou le franchissement, la restauration de la continuité écologique, grâce à des financements de collectivités et de l'Agence de l'Eau Loire Bretagne.

En 2025, sur l'ensemble de son linéaire, la Chassidouze devrait bénéficier de travaux tels que :

- ⇒ la restauration de presque 4500 ml de berges (ripisylve)
- ⇒ La création de 27 abreuvoirs et 13 passages à gué
- ⇒ La mise en défens de plus de 8000 mètres linéaires de berges (clôtures)

Ces travaux sont supervisés par le Syndicat Intercommunal d'Aménagement de la Rivière Creuse et ses Affluents (SIARCA), membre du CTMA Creuse Aval.



# Le collège Benjamin Bord Dun-le-Palestel

## Présentation de l'établissement

Etablissement dynamique, le collège Benjamin Bord de Dun-le-Palestel propose de nombreux projets pédagogiques favorisant une ouverture et une sensibilisation sur l'environnement grâce à des partenariats locaux.

Depuis 2018, il s'engage dans une démarche d'éco labellisation, en luttant en particulier contre le gaspillage alimentaire et en utilisant des produits locaux et bio.

Le « bien manger » est une des priorités du collège et toute l'équipe des cuisines est investie quotidiennement dans cette logique.

La loi Egalim, avec ses objectifs de produits labellisés et bio, n'a fait qu'inciter l'équipe à poursuivre en ce sens.

Aujourd'hui le collège est dans une démarche du « toujours un peu plus », que ce soit dans les cuisines, comme dans l'ensemble de l'établissement.

Soucieuse de proposer un espace de vie agréable aux élèves, l'équipe de l'établissement s'investit, avec les collégiens et des partenaires, dans un nouveau projet consistant à verdir les espaces récréatifs, et apporter des structures telles que des tables de jeux, des tables couvertes, des jeux extérieurs.

### Les chiffres clés

Nombre de repas servis par jour :  
210 au collège  
63 en liaison chaude

80% de fait maison  
27,60% de bio servi (coût achats)  
2 salariés en cuisine, préparation et service

4,20 € - Coût repas HT  
2,25 € - Coût matières HT

5 fermes AB 23 fournisseurs réguliers

1er collège labellisé « Établissement Bio Engagé » de Creuse



## Le menu de ce mercredi 13 novembre



Lundi	Féré Salade de chou (fait maison) Cordon bleu
Mardi	Harcots verts bio Bûche du Pilat Pommes (verger Beausoleil, Nouzerolles)
Mercredi	Velouté de podimarron bio (GAEC des Châtaigniers, Nouzerolles) Rosbeef sauce au bleu bio (Ferme des Râteries, Dun-Le-Palestel) Pommes persillées bio (GAEC des Châtaigniers, Nouzerolles) Fromage blanc bio (Ferme du Pré vert, Maisonnisses) Cookie

Image issue du site internet du collège

## Initiative innovante au sein du collège : un podcast des élèves de 5e

Dans le cadre d'un concours « Réinventer le monde » visant à sensibiliser au développement durable et à la solidarité, des élèves du collège, accompagnés par l'équipe pédagogique, ont réalisé un podcast sensibilisant au réchauffement climatique. Pour faire ce scénario fictif, les élèves se sont inspirés de témoignages, de l'actualité des feux en Gironde et de recherches.

« Une ferme emportée par les flammes près de Bourgneuf, c'est un scénario fictif imaginé par des élèves du collège de Dun-le-Palestel

En 2050, Marc, agriculteur creusois, raconte à sa petite-fille les dégâts que sa ferme a subis à cause des incendies liés au réchauffement climatique. Il lui explique comment, grâce à la coopération internationale et à l'aide de différents experts, il a compris qu'il devait transformer ses méthodes de travail et repenser les matériaux du quotidien. »

Pour réécouter le podcast, c'est ICI <https://concours.reinventer-le-monde.fr/podcasts/agrifeux/>



## Le label Établissement Bio Engagé

Ce label a été créé en 2012 par Interbio Nouvelle Aquitaine pour valoriser les établissements et les collectivités investis dans une démarche en faveur de l'agriculture biologique.

En introduisant plus de 22% de produits bio (en valeur d'achat) dans les repas, les établissements volontaires peuvent prétendre au label, reconnaissant le travail des équipes auprès des élèves et des familles et permettant un accompagnement privilégié.



En Creuse, le Collège Benjamin Bord est le 1er collège du département à être labellisé.

5 communes ont actuellement obtenu le label « Territoire bio engagé », valorisant plus de 15% de surface agricole en bio.

Retrouvez les informations sur le label <https://territoirebioengage.fr/>

### Témoignage de l'équipe du collège Benjamin Bord



« Nous sommes en recherche constante de nouveaux partenaires locaux et bio.

La qualité nutritionnelle et gustative de nos repas est une préoccupation. Cela permet aux enfants du collège d'avoir accès à des repas fait maison dont la qualité est remarquable. Nous travaillons avec les agriculteurs bio de notre secteur. Cette démarche de recherche et de relation de confiance est menée par notre chef de cuisine M. DECHORGNAT.

Nous avons aussi testé le nouveau catalogue des produits bio et locaux de Creuse fourni par Manger Bio Restauration, c'est un moyen qui nous facilite la tâche du point de vue de la commande, mais nous continuons de travailler avec nos propres producteurs.

Le bio est considéré comme un produit de qualité sans pesticides, sans produits chimiques. Sa consommation est donc recommandée pour les enfants qui comme au collège où en école primaire sont en plein développement. C'est un choix important pour le collège car il a des répercussions budgétaires puisque ces produits sont plus chers mais nous les assumons en faisant un travail sur les menus réalisés et sur le suivi du crédit nourriture.



L'équipe des cuisines est très impliquée, elle a un rôle d'éducation au goût et à la découverte de nouveaux produits. Ils font preuve de patience avec les élèves, car le public adolescent est parfois difficile surtout lorsqu'il s'agit des légumes. Ils sont très pédagogues et incitent au maximum les élèves à goûter. Ils apportent les explications nécessaires lorsque les élèves le s interrogent sur une préparation particulière.



Nous dépendons du Conseil Départemental de la Creuse pour les investissements en matériel des services restauration et depuis plusieurs années nous avons fait l'objet de dotations en matériels importantes. Dernièrement nous avons bénéficié du changement total de notre ligne de self pour le service des élèves. »

### Rappel Loi EGalim

Issue des Etats généraux de l'alimentation, la loi EGalim a été promulguée en novembre 2018, avec pour objectif de rétablir un juste prix aux producteurs et développer une alimentation saine et durable notamment.

Parmi les mesures, pour la restauration collective, la loi oriente vers :



Afin d'accompagner les cuisines des collèges à proposer des menus toujours plus qualitatifs et faits maison, le Conseil Départemental de la Creuse a fait le choix de recruter un chargé de mission dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial.

Cuisinier de formation, Stéphane Marchand propose un accompagnement individualisé et de proximité dans les établissements, en s'adaptant aux contraintes de chacun.

⇒ Proposition de nouveaux repas, introduction de davantage de produits frais, locaux, et éligibles à EGalim, utilisation de matériel, réorganisation du travail, lutte contre le gaspillage alimentaire, révision des portions ...