

FERME FLEURS DE COUDOURNAC
Coudournac 12340 BOZOULS
Printemps 2011

www.fleurs-coudournac.com

Printemps 2011 Lancement de la 8^{ème} année de vente directe de nos colis de viande de veau de l'Aveyron et de bœuf fermier Aubrac ... Heureux d'être paysans dans notre ferme Bio ...

Bonjour à Tous,

Et si cette année 2011-2012 était la première année où nous vendions TOUS NOS VEAUX en vente directe ????

Ce n'est pas impossible du tout puisque la progression est très régulière depuis 3 ans maintenant : 60% de nos veaux vendus en direct il y a 3 ans, 75% il y a 2 ans, 85% l'an dernier, 92% cette année alors l'an prochain (sept.2011-juin 2012) pourquoi pas **100%** ?? Grâce à vous, on y croit !

En plus de ce courrier, nous avons joint dans votre colis 3 autres documents :

- 1- notre calendrier magnétique** de livraisons pour la période septembre 2011 – juin 2012,
- 2- Un bon de commande à l'année à nous retourner avant le 01 juin 2011 svp.** Ces prévisions de commandes à l'année (qui peuvent néanmoins être facilement modifiées) sont hyper-importantes pour nous car elles nous permettent de mieux planifier notre activité.
- 3- Vos questions** et Nos réponses pour cette année.

Pour informations, Chers Gourmets, voici où habitent les 450 familles que nous livrons :

- Lyon et sa région (180 familles),
- Paris et sa région (90 familles),
- Aix en Provence et Marseille (80 familles clientes en 2 points de livraison),
- Fléty dans la Nièvre (25 familles clientes en un seul point de livraison),
- Toulouse (25 familles),
- Et l'Aveyron (50 familles).

L'an dernier, 250 familles nous ont passé commande à l'année, soit 5 colis au moins de 5 kg / famille / an. Si ce nombre augmente encore un peu ou si une petite cinquantaine de familles supplémentaires nous rejoignent, nous devrions arriver à vendre en direct toute notre production !
Merci à Tous pour nous aider à atteindre cet objectif.

Jérôme Fougassier et Olivier Rames.

QUESTIONS – REPONSES Septembre 2010 – Juin 2011

Chaque année, à cette période printanière, nous profitons de ce bulletin pour vous donner par écrit les REPONSES aux questions que vous nous posez dans l'année. Voici donc vos principales demandes :

1- Le prix va-t-il augmenter à cause du carburant ?

NON ! Même si cela représente un surcoût important car nous pensons qu'ensemble, nous pouvons trouver les solutions en regroupant les commandes dans un même lieu pour éviter les km en trop. Merci à vous pour ça.

2- Quel âge a la vache la plus âgée de votre troupeau ?

15 ans et elle s'appelle Marguerite ! C'est un peu notre Mascotte. Nous souhaitons la garder sur la ferme jusqu'à sa mort naturelle. Elle mène chaque année les « bourrudes » (petites génisses Aubrac pour le renouvellement du troupeau) en leur transmettant sa docilité et sa sérénité. Pour la petite histoire, Marguerite n'a plus eu de veau depuis 2 ans et cette année, à notre grande surprise, elle va avoir un petit au mois de mai ! Comme le dit Manon (la fille d'Olivier qui a 5 ans) « la mémé a eu envie de redevenir maman ». Marguerite a déjà 3 filles dans le troupeau.

3- Proposerez-vous de l'agneau en septembre cette année ?

Oui, mais nous n'avons que 10 agneaux pour septembre, soient 40 à 50 colis de 5kg. Nous souhaitons les réserver (au même prix que le veau) aux gourmets intéressés qui nous passeront commande à l'année dans la limite des quantités disponibles. Merci de bien remplir votre bon de commande pour ça.

4- Quel est votre salaire mensuel ? Quel est votre objectif de rémunération ?

1250€/mois/associé depuis 4 mois ! En 2003, au démarrage de la vente directe, nous avions 600€/mois/associé. En vendant toute notre production en direct et en améliorant les tournées, nous espérons pouvoir toucher un jour 1500€/mois/associé. Ce serait super ! Merci à vous.

5- Pourquoi proposez-vous de la viande rouge de vaches jeunes plutôt que de les garder pour faire des veaux ?

Il arrive chez les bovins (presque) tout ce qui peut arriver chez les humains ! Dans notre troupeau cette année, nous avons 4 vaches jeunes qui ne sont pas

pleines (souci de fertilité) et 3 autres vaches à ce jour qui ont perdu leur veau (cœur fragile, poids trop important à la naissance, veau prématuré trop fragile). Ces vaches ont entre 5 et 8 ans, âge idéal pour la qualité de la viande rouge.

6- Pourriez-vous proposer des colis de steaks hachés à un prix plus bas ?

Oui, c'est possible en regroupant (au moins) 200 kg de steaks hachés dans un même lieu. Cela nous permettrait de mieux rentabiliser les frais d'analyses très élevés et la mise à disposition de l'équipement. On peut vous le proposer pour cet automne (voir bon de commande) au prix de 10€/kg en Aveyron, 11€/kg à Toulouse, Lyon et dans la Nièvre, 12€/kg à Paris, Aix ou Marseille. On attend de recevoir vos commandes.

7- Que donnez-vous précisément à vos veaux pour les faire grossir ?

Le lait de leurs mères, l'herbe du printemps à l'automne puis notre foin avec des céréales de la ferme telles que blé, orge, avoine, seigle, triticale. Enfin, pour équilibrer la ration (Azote/Energie), on cultive un peu de pois et on achète un peu de tourteau de Soja sans OGM.

8- Vos femmes vous aident-elles sur la ferme ?

Elles nous soutiennent moralement mais interviennent très peu sur la ferme. Elles ont toutes les deux une grosse activité à l'extérieur de la propriété. Alexia est monitrice dans 2 centres équestres et participe à de nombreux concours (saut/dressage) en individuel. Christelle est professeur indépendant d'Arts Plastiques et donne des cours à une quarantaine de personnes chaque semaine. Nous faisons partie de ces hommes qui participent un peu aux tâches ménagères mais les paysans qui n'ont pas compris ça aujourd'hui restent célibataires !

9- Pourquoi la viande rouge du mois de mars est-elle un peu plus ferme que celle du mois de novembre ?

Pour 2 raisons : les vaches bougent moins l'hiver (elles sont dans les bâtiments) et surtout, rien ne remplace l'Herbe pour la tendreté de la viande. Nous avons donc décidé d'y remédier en proposant à partir de cette année 2011-2012 de la viande rouge en novembre (comme d'habitude) et en juin pour pouvoir pratiquer une finition à l'herbe juste avant l'été. Vous pouvez le retrouver sur vos nouveaux calendriers. Pour le veau, c'est tout à fait différent car l'animal est beaucoup plus jeune, sa viande est normalement toujours tendre, quelque soit la cuisson. Nous proposons donc du veau cette année en septembre-octobre puis de janvier à mai.