

## 1/ Localisation et contexte

**Les Amanins**, situé dans la Drôme, sur un domaine de 55ha, dont 30ha en forêt, est un **centre d'accueil et une ferme agroécologique**, qui compte également en son sein **une école élémentaire de 36 élèves**.

**Le centre accueille de mars à octobre** des familles en séjour à la ferme, des enfants en classe découverte, des adultes en formation et séminaire, et confectionne environ 20 000 repas par an.  
*En savoir plus sur le lieu : [www.lesamanins.com](http://www.lesamanins.com).*

Dans un contexte d'évolution du montage de la partie agricole et de transformation de son projet, Les Amanins recherchent un porteur de projet indépendant (personne seule, couple ou binôme) pour **assurer la reprise de la gestion d'un élevage diversifié de transformation laitière/viande, et la gestion des grandes cultures liées à l'alimentation du troupeau, et optionnellement à la revente de blé pour la production du pain aux Amanins.**

## 2/ L'outil de production à disposition

**Terres** en exploitation en polyculture élevage biologique depuis 20 ans, 5 ha cultivées en céréales, 4 ha de prairies permanentes, 17 ha de prairies en rotation.

### Bâtiments :

Bergerie, fromagerie équipée, cave d'affinage, appareil de traite, espace de stockage de foin et céréales, matériel agricole (ancien, à compléter ou à faire évoluer).

### Cheptel :

36 brebis Lacaune  
2 vaches laitières Jersiaise et Vosgienne  
un bouc et une ânesse d'apparat  
100 poules pondeuses  
4 à 5 cochons en période de lactation

### Conditions :

Loyer : sera déterminé en fonction de ce qui va être loué, en référence aux tarifs préfectoraux en vigueur.

## 3/ Activités en cours

Deux éleveurs se partagent l'activité :

Production laitière brebis et vache (environ 7000 litres de lait de brebis transformé par an)

Transformation du lait en fromage (4kg de fromage par semaine environ, en grande partie écoulé sur le site et en petite quantité en dépôt vente en magasin de producteur)

Valorisation de la viande de cochon, d'agneau et de bœuf au restaurant des Amanins

Ateliers pédagogiques auprès de scolaires et de familles

Engraissement de cochons (valorisation du petit lait et des déchets cantine Ecole)

Élevage de poules pondeuses (grises du Vercors)

Production de fourrage pour les animaux (autonomie fourragère de 50 à 70 % selon les années )

Céréales orge pour les bêtes et blé (chez un voisin) pour le pain

Interactions avec les acteurs du lieu (autres agriculteurs, équipe accueil, enfants de l'école, cuisine, séjournants, stagiaires...), et lien avec la ferme voisine.  
Relations avec prestataires externes locaux pour l'approvisionnement en céréales et fourrage bio complémentaire.  
Accueil de wwoofeurs ou de stagiaires.

## **5/ Nos attentes**

### **Éthique du projet**

Le projet devra s'inscrire dans la dynamique de polyculture élevage engagée depuis 20 ans (respect du cycle du vivant, interaction sur les amendements, déchets,...) avec une vision agroécologique et de respect du bien être animal, et en étroite collaboration avec les autres métiers et acteurs de la ferme (maraîchers, chargé de la maintenance et de l'entretien, équipe accueil et cuisine...).

### **Fournir des produits laitiers ou viande à la restauration et à la vente sur place**

Assurer une partie (à définir) des besoins de restauration des Amanins (cantine de l'école du Colibri, restauration accueil de séjours, séminaires, formations et classes découverte).  
Proposer des produits à la vente à la boutique du site ou pour la confection de paniers alimentaires associés aux autres produits de la ferme (fruits, légumes, pain...) pour les proches des Amanins.

*N.B. : Pour une viabilité de l'activité, les besoins des Amanins ne pourraient suffire comme unique débouché, il sera nécessaire de développer un circuit de commercialisation à l'extérieur.*

### **Animations avec les écoles et les séjournants (8 à 10 heures/semaine pendant 10 semaines sur les vacances scolaires d'été et de printemps)**

Sous forme de prestations de service aux Amanins, proposer un partage de votre expérience d'élevage et d'agriculture en général auprès d'un public d'adultes, et animer des ateliers pour des groupes d'enfants ou d'adultes accueillis aux Amanins de fin mars à fin août.

### **Gestion des grandes cultures**

Fourrage pour l'alimentation du troupeau et liaison avec le voisin pour la culture du blé destiné à la production de farine et de pain consommés sur place.

### **Profil**

Expérience confirmée en élevage nécessaire.  
Goût pour la transmission et l'échange.  
Volonté de diversification du cheptel et des productions.

### **Vous ferez partie d'un ensemble et d'un projet commun**

Importance d'interagir avec les autres exploitants, l'équipe et les acteurs du lieu, d'être en cohérence avec la dimension et l'éthique du lieu, de viser l'amélioration continue des espaces naturels et exploités.

## **6/ Modalités**

### **Statut :**

Sous bail à définir avec clauses environnementales, avec la SCI Les Deux Sources, propriétaire des lieux, pour les terres, bâtiments exploités et matériel.  
Une contractualisation permettra de définir les quantités pour la restauration, un contrat prestations (ateliers, transmissions)

### **Processus et champs des possibles :**

A partir du premier contact, un processus est proposé avec des temps de discussions sur les

attentes de part et d'autres, le projet envisagé (ex : apport d'un cheptel complémentaire, introduction de nouvelles espèces, variété de produits fabriqués...), les termes du bail et de contrats commerciaux, un échange et retour d'expérience des éleveurs actuels, sur les besoins éventuels de logement sur place, les facilités pour inscrire vos enfants à l'école élémentaire sur place, les possibles repas avec l'équipe...

**Dates :**

**Installation possible dès début janvier 2025 et de préférence avant oct courant 2025.**

Accueil des porteurs de projet à partir du 20 décembre 2024.

Contact par courriel à l'attention de Tomy Valentin, coordinateur des Amanins,  
[tomy.v@lesamanins.com](mailto:tomy.v@lesamanins.com)

Adresse suivante : Les Amanins – 1324 route de Crest – 26400 LA ROCHE-SUR-GRANE