



LES

CHLOROPHY-LIENS

## FERME POLYVALENTE & COLLECTIVE MONESTIÉS, TARN

Recherche de un.e ou deux  
nouveaux-elles membres du collectif de vie  
et associé-es paysan-nes

### Contexte

Le collectif des Chlorophy-liens, implanté sur le hameau de La Salvetat, commune de Monestiés dans le Tarn, existe depuis février 2018 par l'initiative de 6 personnes. Depuis 6 ans sont développées des activités agricoles et artisanales. Rénovation écologique, habitat collectif, animations culturelles et festives etc. Aujourd'hui, ce lieu de vie et d'activités est géré par 4 personnes actives et accueille salarié.e.s, stagiaires, wwofeur.ses.

Au niveau agricole, nous avons installé différents ateliers sur environ 30ha : du maraîchage diversifié, des céréales transformées en farine puis en pain et des fruitiers. Les fruitiers ne sont pas encore productifs et quelques ruches d'agrément produisent quelques kg de miel. Suite au départ de deux des membres qui avaient lancé l'activité de boulangerie, nous recherchons un.e voire deux nouveaux-elles membres du collectif de vie qui intégreraient également la dynamique agricole en reprenant l'activité pain.



### Nos convictions

Les valeurs qui nous inspirent sont la convivialité, la confiance, le partage, la tolérance, l'engagement citoyen. Nous sommes portés par une «écologie sociale».

Nous essayons d'avancer sur l'équité, la bonne communication, l'entraide.

Nous voulons respecter au plus les besoin de repos: nous avons 2 jours de repos par semaine et 5 à 6 semaines de vacances dans l'année.

Notre ferme est sous les labels de l'agriculture biologique et Nature & Progrès. Nous apportons un soin particulier à la reconstruction d'un écosystème résilient, d'un paysage agréable et à la gestion la plus éco-logique possible du hameau. Nous vendons l'ensemble de nos productions en circuit court.

Nous avons à coeur de conscientiser au maximum nos consommations quotidiennes, en alimentation (bio et locale) et autre.

## Les membres actifs actuels

### Nina

Actuellement paysanne boulangère et arboricultrice, je souhaite transmettre mon outil de travail. Je souhaite rester partie prenante du collectif. Nous habitons à l'extérieur de la ferme avec David et notre bébé Félix. Nous envisageons de revenir vivre sur la ferme dans un avenir proche.



### David

Pluri-actif. A la ferme, je m'occupe notamment de la production de miel, et j'ai repris la gestion des céréales, de la farine et des fruitiers. Nous serons donc amenés à travailler ensemble. J'aime également bricoler!

### Gaël

Artisan éco-constructeur/rénovateur. Mes principales activités professionnelles se déroulent à l'extérieur de la ferme mais je suis amené à organiser et à encadrer certains chantiers collectifs de rénovation des bâtiments de la ferme. Je vis sur la ferme.



### Vincent

Maraîcher sur la ferme. Je travaille en autonomie sur la production de légumes mais la plupart du matériel et des débouchés de vente sont communs avec les paysan-es boulanger-es. Je vis sur la ferme.



## Intégrer le collectif

Rejoindre le collectif c'est participer au sens large au développement d'un lieu de vie et d'activités. Pour cela nous dédions du temps de réunion hebdomadaire et trimestriel. Nous avons créé des structures (association et SCI) qui permettent la gestion des bâtis, leur rénovation et leur amélioration. Elles sont le support des différentes activités.

Toutes les membres du collectif n'ont pas nécessairement d'activité agricole et nous dédions du temps spécifique au développement du lieu : éco-rénovation, entretien des installations et des espaces verts, organisation d'une vente à la ferme festive et de quelques événements culturels.



Aujourd'hui le lieu est organisé autour d'une maison commune qui rassemble les différentes personnes qui gravitent autour du projet (membres, salarié.es, woofeureuses, bénévoles pour des chantiers participatifs, etc.) notamment autour de repas du midi que nous aimons prendre en commun.

Certain.e.s membres vivent dans la maison, d'autres à l'extérieur et il sera possible aux personnes souhaitant nous rejoindre de voir quel fonctionnement elles préfèrent avoir : avoir une chambre dans la maison, installer un habitat léger ou une location à l'extérieur. Il y a également une possibilité d'entamer la rénovation de dépendances.

Les bâtis incluent un hangar dont une partie sert au stockage d'outils agricole et l'autre à l'accueil de la vente à la ferme (sauf l'hiver), une grange de stockage d'affaires diverses, une ancienne étable utilisée comme atelier commun et d'autres espaces qui sont utilisés soit en commun soit pour les activités spécifiques des membres. Enfin un de ces espaces est dédié à la production du pain.

## S'installer paysan.ne(s) - reprendre l'activité pain

### Le foncier

Les terres agricoles (26ha) et les bois (1,5ha) appartiennent à Terre de Liens et sont composées de 18ha de grandes cultures, 0,5ha de maraîchage, 1ha de fruitiers et le reste en prairies permanentes. Toutes les parcelles forment un ensemble autour du hameau.

### Le bâti

Les ateliers occupent différents espaces de la ferme, qu'ils louent à la SCI: une meunerie, un fournil, une miellerie, un espace de stockage du matériel.

### L'outil agricole

Ces ateliers sont portés pour l'instant par deux entreprises individuelles. Une des réflexions en cours est de créer une structure collective également pour ces productions (de type GAEC).

L'atelier «du grain au pain» est autonome en céréales de variétés anciennes (blé, petit épeautre et seigle à l'heure actuelle).



L'essentiel du ma-

tériel agricole est en CUMA. La ferme possède et mutualise : un tracteur de 85CV, un semoir et un broyeur de branche. Le stockage se situe à la fois chez un voisin et sur ferme.

### L'outil de transformation

L'ensemble de la transformation des céréales se fait sur la ferme grâce à une brosse à blé autoconstruite, un moulin astrié et un atelier de boulangerie. Nous améliorons année après année l'ergonomie de cet ensemble et développons son équipement. Aujourd'hui, entre 120 et 250kg de pain sont produit chaque semaine, en fonction des saisons. 100% des recettes sont élaborées avec du levain naturel. Le tout est cuit au four à bois.



### La commercialisation

Toute la production est vendue en circuit court : marchés, épiceries de proximités, vente à la ferme.

### Travailler ensemble

Actuellement, l'activité «du grain au pain» est géré par 3 personnes dont David.

Nous recherchons une voire deux personnes prêtes à travailler en bonne entente à plusieurs, avec David et Vincent notamment.



## Les conditions de reprise

- Tuilage de plusieurs mois avec Nina et les boulangers.
- Conditions de vente de l'outil de travail (matériels) à discuter ensemble, plusieurs formats possibles. Pas d'emprunt en cours.
- Ferme Terre de Liens, pas de foncier à acheter. Bail rural environnemental, frais de mise à bail à prévoir.
- Activité rémunératrice.

## Profil recherché, sans être exhaustif...

- La ferme est ouverte au public et se veut accueillante. Il est important d'être à l'aise avec l'accueil des visiteurs, client-es, wwoofeur-ses.
- Passion, rigueur, bon esprit d'équipe, goût pour l'organisation à plusieurs, sens des initiatives.
- Serait un + : Détenir un BPREA, avoir une expérience en agriculture et/ou en boulangerie

Pour en savoir plus sur nous  
[www.leschlorophyliens.com](http://www.leschlorophyliens.com)  
facebook : <https://www.facebook.com/ecolieudutarn/>

Contact :  
[chlorophyliens@riseup.net](mailto:chlorophyliens@riseup.net)  
Nina Malignier 06 76 39 71 07

