



Autonomie alimentaire

Mardi 26 avril 2022
12h00 à 13h00

Frédéric Verville
Ferme du Coq à l'Âne de Bury

Ferme du Coq à l'Âne de Bury



- Marilyn Ouellet et Frédéric Verville, propriétaires
- Achat de la ferme, déjà en fonctionnement, en 2015
- Champs cultivés en bio depuis plus de 10 ans
- 3 ha cultivables, moins de 1,5 ha cultivés en légumes et le reste en engrais verts de prairies
- 4 serres (700 m²) dont 3 chauffées



Ferme du Coq à l'Âne de Bury



- De 2015 à 2019 : 220 abonné.es de panier (110 par semaines, livraisons aux 2 semaines)
- Marché de solidarité, vente à d'autres fermes, transformateurs, etc.
- 26 semaines de paniers (fin juin à mi-décembre)
- 2.5 employé.es temps plein + wwoofers occasionnels



Ferme du Coq à l'Âne de Bury



- 2020, année de transition...
- Paniers sur 42 semaines, de fin juin à mi-avril
- 2021, paniers d'hiver seulement, 250 abonné.es pendant 24 semaines, de novembre à mai
- Une seule employée à temps partiel



Ferme du Coq à l'Âne de Bury



- En 2021, culture de légumes de conservations seulement. Stockage en chambre froide
- Près de 100 000 lbs de légumes diversifiés (+ de 20 légumes différents) récoltés sur moins de 1,5 ha
- En 2017, installation d'un système de chauffage central au bois (serres, maison, bâtiment de travail)



Ferme du Coq à l'Âne de Bury



- 2 serres chauffées à 2 degrés tout l'hiver pour la culture de légumes : rapinis, kale, moutarde, rabioles, mizuna, roquette, mescluns, bok choy, bette à carde, persil, celeri, oignons verts, coriandre...
- Une serre non chauffée pour la culture d'épinards





