

# Présentation

Scea Les Enfourneaux

## Histoire

L'histoire des Enfourneaux débute avec l'installation de Eliane, Jacky et Georges Birier en 1960 sur 30 ha de terres familiales en polyculture-élevage.

Le maraîchage est vite devenue l'activité principale avec un débouché pour la trentaine d'espèces cultivées sur le marché de gros de la Rochelle.

Dans les années 1980, le nom "Les Enfourneaux" est apparu avec la création du Gaec en 1984.

La paysage de la distribution de fruits et légumes étant en pleine mutation et le marché de gros coincé entre les Min de Nantes et Bordeaux baissant en volume d'activité; nous nous sommes réorientés vers une spécialisation en persil, betteraves rouges et à l'époque en reines-marguerites.

Nous avons commencé à fournir une centrale d'achat Intermarché (1987) puis dans les années 1990, la centrale Scachap (Leclerc) et Mechinaud à Nantes vers 1995.

Nous sommes devenus des producteurs reconnus pour la qualité de notre persil; mais nous ne produisons que de juin à décembre.

En période hivernale, à la demande de nos clients qui souhaitaient qu'on les fournisse à l'année nous avons développé une activité d'achat-conditionnement-revente de persil puis créé la Sarl Les Enfourneaux qui est notre entité commerciale.

Cette activité nous a permis de proposer un emploi à l'année pour une vingtaine de collaborateurs dont 6 associés.

A la fin des années 2000 nous nous sommes aperçus qu'il fallait réorienter techniquement nos modes de production, car l'agriculture que nous avons apprise était productive en quantité mais n'était pas durable et les premiers symptômes de dégradation de la santé des sols apparaissent.

2009-2019 a été une décennie de profonde révolution de notre mode de production.

Aujourd'hui nous sommes heureux de porter un projet à la fois écologique et nutritif; et pour être complets nous souhaitons qu'il devienne équitable.

+ de détails: [lesenfourneaux.com/historique](https://lesenfourneaux.com/historique)

## L'agriculture

Notre particularité est notre conduite de culture qui stimule une **nutrition active et choisie** de la plante dans un sol équilibré. Le but est de rendre biodisponibles aux racines tous les éléments dont elles ont besoin dans l'équilibre nécessaire à leur développement (santé + croissance) en fonction de l'instant.

Cette méthode est en opposition à ce qui se fait majoritairement avec des fertilisations en engrais solubles ou avec des grosses doses de matières organiques qui vont charger l'eau du sol et obliger les cultures à boire les éléments fertilisants; ce qui est une **nutrition passive et subie** et à nos yeux pas forcément vecteur de santé végétale.

Nos intrants sont majoritairement des équilibres de roches et des extraits fermentés de plantes; avec pour quelques situations entre 250 et 500 kg/ha/an d'engrais organiques d'origine végétale (tourteaux, pulpes, marc, vinasses).

également:

- \_ pas de paillage plastique (pollution, mauvaise valorisation de la pluie)
- \_ pas de désinfection vapeur ni désherbage thermique (énergie, destruction de MO et micro-organismes importants)
- \_ pas de produits phytosanitaires (ni cuivre ni soufre spécifiques - notre conduite nutritive produit des plantes en santé qui n'expriment pas de maladies et n'appelle pas les ravageurs)

## L'équipe et notre responsabilité sociale

Nous pensons que passer du temps dans les champs pour prendre soin des cultures est primordial. Et pour emmener le côté équitable au bout de la démarche nous avons pour but que chaque collaborateur se sente respecté et reconnu pour être appliqué à sa tâche. Cela passe par une ambiance studieuse et collaborative avec:

- la mise en place d'un partage du savoir et des données avec toute l'équipe (en cours);
- la pause et les heures supplémentaires rémunérées
- pour les CDI nous prenons en charge 100% de la mutuelle complémentaire santé.

L'équipe est composée de 6 associés (dont 4 co-gérants) - 12 CDI et jusqu'à 30 saisonniers.

## Les champs et les cultures

Nous sommes situés à [Saint-Xandre au nord de La Rochelle, en Charente-Maritime \(17\)](#).

Nous exploitons [205 ha dont 90 irriguables](#).

30 ha en cultures légumières de plein champ -> Scea Les Enfourneaux

170 ha en grains (gamme et rotation Corab) -> Scea Les Frênes



Nos rotations sont diversifiées:

- légumes feuilles (persil et aromatiques)
- légumes racines (betteraves)
- tubercules (pommes de terre)
- céréales (blé, avoine, seigle, épeautre, engrain, orge, millet, maïs)
- légumineuses (pois, pois chiches, lentilles, haricots secs)
- oléagineux (tournesol, cameline)
- fourragères (luzerne)

Toute cette surface est en conversion vers l'agriculture biologique certifiée par FR-BIO-10  
Nos récoltes 2021 sont en C2 ; AB pour toutes les cultures de printemps et d'été 2022.

## Les produits

Persil frisé et plat (petit bouquets [F50 - P50](#) et standards [F80 - P80](#)) (de juillet à décembre)  
[Betteraves crues](#) et [rôties au four](#) (juillet -> mai)  
[Pommes de terre](#) à chair ferme (Anoé - Laurette puis Altesse) et tendre (Cephora-Maiwenn)  
(mai -> mars)  
Aillet (février-mai)  
Aromatiques (à venir)

## Le conditionnement

C'est un point essentiel pour nous, pour essayer d'avoir le moins d'impact possible sur l'environnement et d'essayer d'économiser les ressources.

Nous travaillons selon les demandes avec:

- \_ colis bois non peints recyclables via la filière Grow (dim 30x20; 40x30 et 60x40)
- \_ caisses Ifco (dim 40x30 et 60x40 cm)
- \_ filets recyclables aptes au contact alimentaire
- \_ filets biodégradables
- \_ élastique aptes au contact alimentaire pour les bouquets (exigence GlobalGAP).

## La distribution

Nous avons un quai d'expédition et pouvons accueillir des poids lourds.

Nous sommes capables d'expédier 6 jours par semaine toutes les semaines de l'année.

## Les données et la traçabilité

Depuis 2020 nous avons mis en place un ERP (Odo) qui, en parallèle de notre suite collaborative (Google workspace) nous permet d'avoir un contrôle, un suivi et un partage de nos informations et de notre traçabilité avec simplicité et précision.

Contact:

**Pierre-François Robin** associé-gérant  
06 14 04 35 03 [pf.robin@lesenfourneaux.com](mailto:pf.robin@lesenfourneaux.com)

