



LE MOT DU FONDATEUR



NOUS N'HÉRITONS PAS DE LA TERRE DE NOS PARENTS, NOUS
L'EMPRUNTONS À NOS ENFANTS

«C'est dans cette lignée de pensée et conscient des enjeux environnementaux, qu'en 2009, mon épouse Sylvie et moi même avons converti l'exploitation familiale à l'agriculture biologique.

Il était pour nous primordial de participer, à notre échelle, à la transition environnementale en marche. Pour moi, un sol, des graines, un climat et du matériel sont les uniques ingrédients indispensables pour produire convenablement et sainement.

Engagé et désireux d'encourager une consommation responsable, nous avons créé avec nos enfants La Ferme Sain'Biose. A travers notre activité, nous souhaitons promouvoir une agriculture réfléchie et responsable en vue d'impacter les modes et méthodes de consommation des français.»

Daniel Ligneau



PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE

NOTRE HISTOIRE

Installée à Lannes dans le Lot-et-Garonne, la famille Ligneau est depuis trois générations, agriculteur de père en fils. Daniel et sa femme, Sylvie, travaillent depuis 1992, sur les exploitations familiales.

Passionnés d'agronomie, l'exploitation est convertie à l'agriculture biologique en 2009. Aujourd'hui, Daniel et son fils Rémi travaillent dans une démarche agro-écologique. Au total, ils possèdent 100 hectares de terre et 200 autres appartenant à des fermes partenaires.



NOTRE SOCIÉTÉ

Désireux de promouvoir l'agriculture française et biologique, la famille Ligneau développe son activité en créant, en 2019, la Ferme Sain'Biose. Émilie, l'aînée de la fratrie, rejoint alors l'aventure. Ensemble, ils proposent une gamme variée des légumineuses et farines biologiques, saines et de qualité.



DATES CLÉS

- 1992 : Installation Daniel sur l'exploitation familiale
- 2001 : Installation de Sylvie et création d'un atelier bovin
- 2009 : La ferme est convertie à l'agriculture biologique
- 2019 : Création de la Ferme Sain'Biose

NOS VALEURS & ENGAGEMENTS



UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Travailler en famille est primordiale chez les Ligneau. Solidarité, échange et partage sont les maîtres mots.



TRANSPARENCE ET TRAÇABILITÉ

L'ensemble des produits proposés sont cultivés par nos soins en respectant les normes biologiques en vigueur.



ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL

Priorité au respect de l'environnement. L'exploitation est convertie au biologique depuis 2009 en s'appuyant sur le principe de la conservation des sols.

ZOOM SUR : L'AGRO-ÉCOLOGIE

QU'EST-CE QUE C'EST ?

C'est une pratique agricole respectueuse de l'environnement qui permet de préserver les ressources naturelles et de favoriser la biodiversité.

Concrètement, nous travaillons en mélanges de cultures, c'est-à-dire que nous semons des céréales avec des légumineuses ; du blé/lentille, blé/pois chiche, blé/pois carré et haricot sec/maïs que nous récoltons ensemble.

En effet les légumineuses ont la capacité de capter l'azote de l'air, grâce à une symbiose avec une bactérie du sol, et de le libérer dans la terre pour les cultures suivantes.

Plusieurs avantages sont également constatés lors de ces mélanges. Dans le cas de l'association de blé/lentille ou de maïs/haricot, la céréale sert de tuteur à la légumineuse et facilite sa récolte.

De plus, entre 2 cultures nous semons des engrais verts, constitués de plusieurs espèces : des graminées (avoines), des légumineuses (féveroles), des crucifères (navettes), des fabacées (trèfles), des polygonacées (sarrasins) etc. Pour grandir, ces plantes remobilisent chacune des éléments minéraux différents du sol et captent l'azote et le carbone de l'atmosphère. Une fois les plantes venues à floraison nous les incorporons au sol, elles vont l'enrichir en carbone (donc des éléments minéraux), en azote et lui rendre les éléments minéraux qu'elles ont utilisés pour leur développement. Ainsi ces éléments minéraux sont disponibles pour la culture à venir.



NOS PRODUITS



LENTILLE VERTE

POIS CARRÉ



POIS CHICHE

HARICOT GOURMET



HARICOT AZUKI

GRAINE DE LIN BRUN



GRAINE DE TOURNESOL DÉCORTIQUÉ

FARINE SEMI COMPLÈTE &
COMPLÈTE



NOUS CONTACTER

Rendez-vous sur notre site internet: <https://lafermesainbiose.fr/>



Rencontrez-nous et visitez notre site de production :



Le Vigneau, 47170 LANNES

Contactez-nous par téléphone ou par mail :



06.78.01.74.72



sasligneau@gmail.com

Suivez nous sur nos réseaux sociaux :

