

Romain JAMET CRÉER UNE ACTIVITÉ DE CIDRICULTEUR

ROMAIN JAMET - LA PETITE BOISSON
CASTILLON-EN-AUGE | PAYS D'AUGE
PAYSANS ARBORICULTEUR CIDRICULTEUR BIO

L'EXPLOITATION DEPUIS 2024

- 1 chef d'exploitation
- Statut juridique : entreprise individuelle
- SAU de 4,5 ha de verger haute tige âgé de 24 ans.
- Transformation en cidre principalement et jus de pomme.
- Prestation de pressage de pommes pour professionnels et particuliers (+250 kg de pommes)
- En 2024, 7500 L prévus pour la transformation dont 6500 L transformé en cidre et 1000L en jus de pommes. La ferme peut produire jusqu'à l'équivalent de 18 000 bouteilles.



CHRONOLOGIE DE L'INSTALLATION

Formation

Après des études en hôtellerie à Lausanne (Suisse), Romain souhaite se former sur la production et transformation d'un produit. Il choisit le cidre et la formation CS cidricole au CFPPA du Robillard

Tere cuvée à son compte

sur le matériel de transformation de son employeur, Julien Fremont.

Création de la marque "La petite boisson".

Commercialisation chez des restaurants d'amis à Paris. A la suite, Julien Fremont lui propose **4,5 ha de verger bio en location**

Travaux

de réhabilitation d'un hangar de stockage et d'une ancienne salle de traite en cidrerie, bureau et espace de vente.

INSTALLATION DE ROMAIN Installation aidée

2022

Découverte du métier

Stage d'un an en ferme cidricole. Visites de fermes cidricoles de petites tailles, avec des pratiques différentes (cidre nature, etc.). En parallèle, toujours un pied en restauration avec un contrat de quelques soirs par semaine.

2023

Formation

Employé sur deux fermes cidricoles à mi-temps dans le Pays d'Auge. Extras en restauration.

Bâtiments

Rencontre avec Hélène et Rodolphe Begard, paysans boulangers, livrant le restaurant dans lequel il travaille. Son projet leur plaît. Ils ont un bâtiment d'élevage inutilisé qu'ils pourraient lui louer.

2024

Premier pressage des pommes du verger et prestation de services. Romain reste à mi-temps chez J. Fremont et un soir par semaine au restaurant.

DÉROULEMENT DE L'INSTALLATION

Les débuts du projet

Formation initiale en hôtellerie restauration. Stages et extras en restaurants. Romain a envie à terme d'ouvrir un restaurant mais ne se sent pas prêt. L'idée lui vient de commencer par produire un produit agricole de A à Z avant d'avoir un restaurant. Il choisit le cidre.

Pourquoi le cidre ? C'est un produit vertueux : pas trop alcoolisé et qui est produit de manière agroécologique dans le système pré-verger haute-tige typique normand. Par envie aussi de changer l'image du cidre.

2022

Formation cidricole d'un an au CFPPA du Robillard. Stage en ferme cidricole bio.

En parallèle, Romain garde un pied en restauration. Il travaille dans un restaurant à St Julien le Faucon, qui travaille avec des producteurs locaux et en fait maison, des valeurs qui lui sont chères.

Découverte de plusieurs producteurs de cidre du Pays d'Auge de petites tailles.

2023

A la fin de la formation, Romain est employé à mi-temps chez son ancien maître de stage et à mi-temps chez un autre cidriculteur bio, Julien Fremont. Ce dernier lui propose de produire chez lui sa propre cuvée de cidre. Romain crée alors sa marque La Petite Boisson et commercialise sa cuvée dans un réseau de restaurateurs amis parisiens. A la suite de ce premier succès, Julien Fremont lui propose 4,5 ha de vergers bio en location via un bail rural de 9 ans. Le verger est en pleine production et a 24 ans.

Fin 2023 : Rencontre de Hélène et Rodolphe Begard, paysans boulangers livrant le restaurant dans lequel il travaille. Le projet leur plaît. Ils lui proposent de lui louer un bâtiment d'élevage dont ils n'ont pas l'utilité.

2024

Installation en janvier 2024 à titre principal après finalisation du parcours à l'installation aidé avec la Chambre d'Agriculture.

Janvier à septembre : Travaux de réhabilitation du bâtiment d'élevage loué. Financement des travaux à moitié-moitié entre Romain et les propriétaires. Les 50% avancés par Romain seront déduits des futurs loyers. Les travaux sont importants : isolation, dalle béton, fermeture des murs dans hangar, création d'un bureau et d'un point de vente.

Octobre 2024 : premier pressage de ses propres pommes et premières prestations de pressage. Romain poursuit son emploi à mi-temps chez M. Fremont et 1 soir par semaine au restaurant.

CHIFFRAGE DE L'INSTALLATION

Achat de l'ensemble du matériel de transformation :

- Pressoir à paquets
- Cuves en fibre de verre (financées par financement participatifs Miimosa)
- Pasteurisation jus de pomme
- Embouteilleuse / emboucheuse
- Un transpalette.
- Pas de réfrigération des bâtiments, pas de tracteur.
- Foncier et arbres : location à un producteur bio.

Foncier et arbres : location à un producteur bio.

Financement du projet :

- Emprunt bancaire de 66 000 €
- Financement Miimosa de 5 000 € et DJA de 15 000 €

LES PROJETS POUR LA SUITE

- Développement des circuits de commercialisation : localement le plus possible (60% par exemple) et 30% pour des professionnels ou vente à plus de 150 km.
- Aménagement d'une terrasse derrière le bâtiment pour accueillir du public à la belle saison (mai à août). Terrasse type « guinguette » pour mettre en valeur le cidre et collaboration avec des restaurateurs (restauration éphémère). Travaux prévus au printemps 2025.
- Production de calvados.
- Envie de créer un lieu de vie sur la ferme, un marché avec les producteurs voisins, four à pizza, encore des idées à développer.



UN BILAN TRÈS POSITIF POUR ROMAIN

“ Tout s'est enchaîné très vite et simplement, par de bonnes rencontres. J'ai créé mon réseau autour de mes centres d'intérêts : le goût des bons produits, les petits producteurs du coin. Pourtant je ne suis pas du territoire, je viens de Paris. En particulier trouver un verger de 24 ans, déjà bio, bien entretenu et avec des bovins dessous, c'est quasiment introuvable. ”