

# Ferme des Blancs Moutons

Cultures innovantes en  
Bio cohérence



L'EARL des Blancs Moutons,  
2 exploitants: Jean Paul et  
Michel Delille (Père et Fils).

## Comment réussir des cultures innovantes en BIO COHERENCE ?

### PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

86 ha de  
SAU



100 %  
des surfaces  
en bio

Environ 29 ha  
de légumes



Environ 57 ha  
de céréales



2 à 3  
saisonniers



HISTORIQUE

La ferme des Blancs Moutons se trouve au 2 rue des Blancs Moutons à Brunémont dans le nord.  
Vous pouvez les joindre au  
03-27-89-22-36 ou par le biais de leur site:  
lesblancsmoutons.fr ou encore via leur  
e-mail: [lesblancsmoutons@hotmail.fr](mailto:lesblancsmoutons@hotmail.fr)  
Pour acheter des produits sur place, la ferme  
ouvre ses portes uniquement le samedi de  
10h00 à 18h00.

**Le BIO cohérence** est un label français porté par les producteurs de l'EARL des Blancs Moutons répondant à des critères plus exigeants que le label BIO et signe d'une qualité supérieure. Chaque produit présent est vendu de la ferme avec le label BIO



Coexistence bio/non bio sur la ferme	Autorisée pour des espèces animales et des variétés végétales différentes	Ferme 100 % bio
Fabrication des produits	Monde entier	100 % France
Origine des ingrédients	Monde entier	100 % France sauf si l'ingrédient n'existe pas en France - obligation de certification commerce équitable pour les produits exotiques
Culture sous serres chauffées	Autorisée	Interdite
Bien-être animal	Pris en compte	Mesures renforcées : aménagement des lieux de vie, limitation des temps de transport, respect des conditions d'abattage

Bio Cohérence est une marque française de filière certifiant du champ à l'assiette une agriculture biologique engagée dans une démarche sociale et environnementale.

[www.bio-coherence.fr](http://www.bio-coherence.fr)



## Les cultures innovantes

sont les principales activités de la ferme. Ces cultures sont l'ail, les pois chiches, les haricots verts frais, les lentilles. Les produits de cette ferme sont pour certains transformés comme l'ail fumé IGP tressé à la main, la soupe à l'ail et les pois chiches en bocaux.

## La commercialisation

se fait soit directement à la ferme ou par le biais de magasins bio qui se situent entre Saint-Quentin et le nord de Lille ou de site internet comme « La ruche qui dit oui ».

## Le matériel

Les exploitants possèdent une bineuse classique et une frontale, une herse étrille hatzenbichler, trois John Deer 6506, 6530, 6330, un Deutz Fahr intrac 2003, une moissonneuse batteuse New Holland TX67, deux trieurs à céréales, un déterreur.

Ces exploitants adhèrent à deux CUMA: avec un désherbeur thermique, une herse étrille einblock, un treffler, une étrille rotative et une houe rotative. Les exploitants travaillent en entraide avec les agriculteurs voisins.



Dans le cadre du Plan "Enseigner à produire autrement" et le Plan Bio Régional :



En partenariat avec :

