

Forum Gourmand

INTERPROFESSIONNEL



Foie gras, confits, terrines et rillettes de la ferme des Breyssous à Alleyrac près du Monastier

Les grandes étapes

✓ 1999

Et si l'on quittait Lyon pour s'installer à la campagne :
adieu le journalisme et la métallurgie,
le confort citadin, vive les canards gras
et le bon air de la Haute Loire.

✓ 2006

Le projet devient réalité après une formation
professionnelle dans le Sud-Ouest, pays du canard.
Nous nous installons avec DJA à Alleyrac
à 7 kilomètres du Monastier.
S'appuyer sur le savoir-faire d'un ami pour produire
tout de suite, sur des outils collectifs de transformation
et de vente pour minimiser les investissements,
et privilégier le contact avec nos clients sont quelques-uns
des faits marquants du projet.

✓ 2008

Ce qui nous tient à cœur c'est :
1. Ouvrir un point de vente à la ferme.
2. Améliorer la valorisation par canard.
3. Avoir notre propre atelier de découpe et de transformation.

Contact :
Geneviève et Didier Triboulet
La Prade - 43150 Alleyrac

Tel : 04.71.57.30.89
E-mail : lafermedesbreysous@orange.fr



Notre démarche

Geneviève et Didier Triboulet changent de métier en 2004.
Projet professionnel et projet de vie se rejoignent dans l'activité de production,
transformation et vente directe des produits issus du gavage de leurs 1200
canards et trouvent un cadre dans la ferme qu'ils achètent en 2006 à la Prade
d'Alleyrac. De vrais agriculteurs. Un investissement raisonné, une réelle maîtrise
technique et commerciale, un développement par étapes caractérisent cette
initiative d'installation agricole.

Interview avec Geneviève et Didier TRIBOULET :

Quelle était votre difficulté principale ? Quelle solution avez-vous trouvée ?

Convaincre les banques de la viabilité d'un projet innovant.
Le manque d'outils collectifs de transformation.
L'absence de références techniques et économiques sur les nouvelles productions.

Quelles ont été vos satisfactions ?

Avoir dépassé nos objectifs de production en maîtrisant toutes les étapes
d'élaboration et de vente de nos produits.
Accueil sur Alleyrac et création d'un marché d'été avec d'autres producteurs.

Quel est le conseil que vous donneriez à un porteur de projet ?

Adapter sa production à sa capacité de travail.

Notre projet en quelques chiffres clés...

0 hectare
nécessaire pour l'installation
de Geneviève et Didier Triboulet
à Alleyrac

1200 canards
gavés et transformés par an

**10 à 11 kilos
de maïs grain**
c'est ce que consomme
un canard pour passer
de 4 à 6 kilos de poids vif

100% de vente directe



- Pôle d'Excellence Rurale du Massif Mézenc-Gerbier -

Action cofinancée par le Ministère de l'Agriculture et les Chambres d'Agriculture d'Ardèche et de Haute-Loire.