

# CHARLOTTE COCHIN

## La ferme du Logis

La ferme du Logis c'est avant tout une histoire de famille, agriculteur de génération en génération à Jumeauville. Ce sont les parents de Charlotte, Bruno et Véronique, qui lancent en 1977 la cueillette de pommes et de fraises afin de développer leur commercialisation. Ils furent les pionniers en France de cette pratique encore peu répandue alors. Un pari gagnant, avec un succès dès le départ grâce à une simple annonce sur le journal local.

En 1979, ils sont interviewés dans l'émission radio de Pierre Bonte "Bonjour la France", le Jean Pierre Pernaut de l'époque. S'ensuivirent de nombreux articles, dont des journaux nationaux, et un boom pour la cueillette.

En 1984, Véronique développe la transformation de leur production avec des confitures, des sorbets et des pâtes de fruits. Toujours dans l'idée de se renouveler et diversifier, ils ouvrent en 1992 une crêperie pour valoriser leurs fruits. Rapidement cette dernière devient une institution qui connaît un vrai succès. Toutefois la famille Cochin prendra la décision de la fermer en 2004 pour se concentrer sur la production agricole.

En 2005, ils construisent un nouveau bâtiment : un magasin de vente et leur bureau autour desquels la ferme se recentre. Les parcelles sont regroupées et optimisées afin de faciliter le circuit de cueillette et la vente.

L'atelier volailles de plein air est développé à partir de 2009, avec la vente de poulet.

C'est en 2010 que Charlotte arrive sur la ferme comme salariée, après des études d'ingénieur en microbiologie et sécurité alimentaire. Elle s'installe en 2017. Sa formation est un atout pour l'atelier de transformation.

Rapidement Charlotte améliore les recettes existantes et développe de nouveaux produits : sirops, coulis, rillettes et terrines de volaille, conserves de légumes, sauce tomate, ratatouille, compotes...

En 2019 leur confiture d'abricot obtient la médaille de bronze au concours général agricole et leur confiture de fraise la médaille d'argent en 2020.

Petit à petit leur magasin de vente s'est développé, elle a étoffé l'offre en complétant avec des produits d'autres producteurs locaux, créant ainsi une véritable épicerie alimentaire. Avec le confinement, Charlotte voit arriver une nouvelle clientèle désireuse de consommer local sans forcément devoir cueillir. Une partie de la production est alors récoltée en interne pour être vendue au sein de la boutique, permettant ainsi de satisfaire l'ensemble de leurs clients. La ferme est en agriculture raisonnée. Les pratiques reposent beaucoup sur l'observation afin d'agir uniquement si c'est opportun.



Ils utilisent la confusion sexuelle\* pour les vergers et mettent un paillage biodégradable entre les rangs de cueillette pour limiter l'utilisation d'herbicides et l'évaporation de l'eau. Ils projettent de tester le paillage avec du miscanthus. Les cultures courtes, comme les salades, ne reçoivent aucun produit.

Pour les céréales l'allongement de la rotation des cultures permet également de réduire les traitements. Charlotte et son équipe sont en recherche constante de solutions alternatives.



On retrouve également leurs produits transformés : sorbets, pâtes de fruit, sirops, coulis, compotes, rillettes et terrines de volailles, jus de fruits, huile de colza et de tournesol, lentilles, pois chiche, sauce tomate, confitures... ainsi que les poulets et pintades. Enfin la ferme du Logis cultive 150 ha de céréales et légumineuses, céréales qui sont valorisés en partie pour l'alimentation des volailles.

Aujourd'hui Charlotte gère seule la ferme, entourée d'une équipe de salariés (7 permanents et 10 saisonniers) et du soutien de son papa.

On retrouve 25 ha de maraîchage avec plus d'une quinzaine de fruits et une trentaine de légumes, des fleurs et aromates : 20 ha pour la cueillette qui est ouverte de mi mai à mi novembre et 5 ha pour fournir la boutique.

