

Ferme du Clos d'Ancoigny

La ferme du Clos d'Ancoigny a été fondée en 1981 par les parents de Côme, sur la commune de Saint Nom la Bretèche. A cette époque, l'exploitation de 5ha est principalement tournée vers le maraîchage et propose la cueillette à la ferme. Après un BTS Agricole technologies végétales et un BTS ACSE (analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole) Côme s'installe en mai 2006 à 24 ans. Il rejoint son père sur l'exploitation, une suite logique pour un fils d'agriculteur.

Il développe la partie grandes cultures et vergers. La cueillette à la ferme est arrêtée en 2008.

Deux ans plus tard, ils mettent en place des distributeurs automatiques avec leurs produits frais et transformés, accessibles 24h/24 et 7jours/7, les premiers du territoire ! Une innovation qui permet au consommateur d'acheter sans contrainte des produits frais et locaux.

En 2011, Côme change ses pratiques et passe au semis direct. Une façon de semer sans labour. Pour lui cette évolution, même si elle représente un défi technique, est une évidence.

Il souhaite se rapprocher de ce qui se passe naturellement, à l'image d'un sol en forêt qui est autonome et riche. Il se renseigne sur l'agriculture de conservation des sols et convertit progressivement ses parcelles. Même si les premières années ne sont pas évidentes car il faut découvrir, tester, adapter, il est fier de remettre l'agronomie au cœur de son système. Il sème entre ses cultures des couverts végétaux pour ne pas laisser le sol nu l'hiver et apporter de la matière organique.

Il plante également des haies et teste des parcelles en agroforesterie : 667 arbres et arbustes (20 espèces différentes) plantés dans une parcelle céréalière, 5 rangées espacées de 30 mètres chacune pour faire passer la moissonneuse batteuse, soit 3 km d'arbres plantés !

Il a installé des nichoirs et perchoirs pour favoriser la présence de rapaces qui aident à réguler la population de campagnols, ravageurs des champs.

La même année il adhère à l'association Terre des Yvelines, un collectif de fermes reconnues Iso 14001, une norme qui repose sur le principe d'amélioration continue de la performance environnementale par la maîtrise des impacts liés aux pratiques. Il est motivé de pouvoir mieux communiquer sur les bonnes pratiques et améliorer son incidence sur environnement.



Il est attentif à la biodiversité qui l'entoure et organise des portes ouvertes sur sa ferme et des rencontres « bout de champ » où il invite le grand public sur une de ces parcelles afin d'expliquer ses pratiques.

Aujourd'hui l'exploitation fait 110 ha dont 10 ha de vergers. Côme et son père y produisent des céréales, de la lentille, des fruits, des légumes, de l'huile de colza, de cameline et de lin.

Ils transforment leurs fruits et légumes en soupe, coulis, confiture, bocaux, ratatouille, caviar d'aubergine... On retrouve même du savon noir fait avec leur lin. La ferme embauche également l'équivalent de 8 temps plein.

Enfin, Côme souhaite comme prochain défi, appliquer l'agriculture de conservation des sols au maraîchage ! Retrouvez les produits de la Ferme du Clos d'Ancoigny sur les marchés de Chatou le mercredi matin et samedi matin et d'Etang la ville le samedi matin, les paniers maraichers sur abonnement le vendredi soir de 15h à 19h, à la boutique à la ferme le samedi matin de 9h à 12h et dans les distributeurs de la ferme en permanence.

