

📍 Maule

# Emilien Caffin



LA FERME DE BEAUREPAIRE



*Le miscanthus, une fois broyé, est conditionné en ballot de 15kg, en big bag ou vendu en vrac :*

- à la ferme sur rendez-vous, appeler avant au 06 03 59 30 26 ou 06 47 58 38 62
- en livraison (sur demande)
- dans des boutiques locales comme les Deux Gourmands ou la Maison de la Plaine par exemple

*Actifs également sur les divers événements locaux afin de promouvoir leur produit et enthousiastes à l'idée de parler de leur métier.*

A 32 ans, après des études agricoles à l'Institut des hautes études de droit rural et d'économie agricole (IHEDREA) et un début de carrière dans le foncier agricole, il prend la relève de ses parents, Sophie et Laurent Caffin, jusqu'à lors à la tête de la ferme de Beaurepaire. On retrouve des traces de la ferme de Beaurepaire dès 1270. En 1306, il y avait un moulin cédé par Pierre VI, baron de Maule, à l'abbaye de Saint-Evrout. La ferme devient alors la propriété du prieuré de Maule, tenu d'abord par les moines bénédictins normands de Saint-Evrout, puis par les pères de l'Oratoire de Paris à compter de 1624. Après la révolution, la ferme a subi plusieurs changements de propriétaires avant de progressivement entrer dans la famille d'Emilien il y a 5 générations.

Si la production ovine s'est déplacée à la fin des années 1990 dans l'Eure, son exploitation est aujourd'hui tournée vers la production de céréales. Emilien cultive ainsi du blé, de l'orge, du colza, des petits pois, du maïs et du miscanthus, une production lancée il y a 10 ans et la seule à être vendue en direct pour le moment.



Dans la continuité des valeurs transmises par son père, Emilien cherche à adapter ses pratiques culturales afin d'utiliser le moins d'intrants possible tout en appliquant les fondamentaux de l'agriculture de conservation des sols. Pour cela, il a diminué le labour, sème des couverts végétaux et n'exporte pas les pailles après récolte pour améliorer la structure du sol et éviter leur lessivage. Des initiatives d'aménagement du territoire sont également menées sur la ferme en faveur de la biodiversité, comme la plantation de plusieurs centaines de mètres de haies avec des essences endémiques, la diminution de la taille des parcelles, l'installation de points d'eau à destination de la faune sauvage et la mise en place de corridors écologiques grâce au miscanthus. Implantée en bandes entre ses parcelles de céréales, la culture de miscanthus, exempte de tout produit chimique, recrée tout un écosystème propice aux auxiliaires des cultures et à la biodiversité en servant de zones refuges.

Emilien aimerait développer davantage la production du miscanthus qui, par ses nombreuses propriétés et applications, est une production vertueuse. Aujourd'hui valorisée en paillage pour le jardin, en litière animale, et un peu dans le bâtiment, Emilien cherche à promouvoir cette culture auprès d'un plus grand nombre d'utilisateurs professionnels comme particuliers et cherche le soutien des communes de la Plaine afin d'entretenir leurs espaces verts avec ce paillage local.



Il s'intéresse également à la compensation carbone dans les sols et au photovoltaïque pour ses bâtiments. Il reste à l'écoute des innovations et des pratiques écologiques pouvant aider à la pérennisation de la ferme. Il est ouvert d'esprit et réceptif à une association pour développer de nouvelles productions dans le futur. Dès qu'il en a l'occasion, il sensibilise les gens au monde du vivant, au respect des champs et du travail agricole. Il constate en effet de nombreuses incivilités, dont des dépôts de déchets et des incursions dans ses champs bien qu'ils soient privés et supports d'une activité agricole. Il espère ainsi donner envie aux promeneurs de respecter ce territoire auquel il est attaché et qu'il cherche à préserver.



[www.maulemiscanthus.fr](http://www.maulemiscanthus.fr)



Ferme de Beaurepaire

