



Fiche
n°37

Valoriser les cultures par un atelier de meunerie-boulangerie

par Julien Roche, Gaec du Lendou

Julien Roche fait partie d'un Gaec de 6 personnes (4 UTH) près de Lauzerte dans le nord du Tarn-et-Garonne, aux activités agricoles diversifiées entre vergers (pommes, cerises et prunes), raisins de table (chasselas et exalta), grandes cultures et ateliers de transformation. Les grandes cultures représentent une part importante de l'activité avec près de 54 ha de cultures, un atelier triage-stockage-ensachage, une meunerie et une boulangerie.

Vente à la ferme, sur les marchés ou en magasins spécialisés, les débouchés pain sont multiples.

Chaque semaine, 3 fournées de pain sont réalisées à la ferme le mardi et le vendredi, veille de marché et vente à la ferme, ainsi que le jeudi pour des magasins spécialisés. L'agriculteur compte près de 120 clients réguliers par marché et souligne que la diversification des produits à l'étalage est un atout commercial majeur. C'est pourquoi il propose plusieurs types de pain, différentes sortes de farines et céréales en sachet produites sur l'exploitation, ou encore

des fruits et des jus de pomme issus des vergers. Julien Roche souligne également qu'il reste des débouchés commerciaux pour ce type de production sachant que la ferme ne peut pas aujourd'hui répondre à la demande croissante (marchés et magasins).

La diversité des cultures au service de l'enrichissement des saveurs

Voici quelques exemples de mélanges qui ont fait leurs preuves en terme de saveur : blé/triticales, blé/avoine, petit épeautre, blé/farine de pois chiche, blé/lin, sarrasin, blé/fleur de son. Inutile de préciser qu'un véritable effort est réalisé sur le choix des variétés de blé, jugé essentiel par la ferme. Plus important que la teneur en protéines (qui reste toutefois un atout pour les boulangeries), les saveurs tombées dans l'oubli et l'adaptabilité des blés anciens sont privilégiées. Les variétés de blé retenues sont le Florence Aurore (cultivée en pure) ainsi que d'autres variétés anciennes cultivées en mélange, à dominante de Rouge de Bordeaux et de Poncheau.

Se former : une étape nécessaire pour devenir paysan boulanger

Le témoignage de Julien Roche fait prendre conscience que cette diversité culturelle permet une réelle créativité dans les recettes de boulangerie, ce qui stimule fortement l'intérêt pour le métier. Mais ce dernier rappelle que rien ne doit être fait au hasard : un pétrin mécanique respectueux de la pâte est utilisé, les boules et pavés sont préférés aux baguettes par économie de place dans le four, et un moulin a été spécialement dédié aux farines sans gluten par Olivier (autre associé du Gaec)... La maîtrise de certaines techniques de base et une période d'apprentissage avec un bon boulanger sont essentiels pour pouvoir réussir un pain de qualité : c'est la condition primordiale à la réussite d'un tel projet. Il a enfin précisé qu'une fois le savoir-faire acquis et l'assurance de débouchés permettant de rentabiliser l'atelier, le principal frein à sa mise en place réside dans la surcharge de travail générée qui nécessite un surplus de main d'œuvre.



Autres fiches susceptibles de vous intéresser...

Fiche n°2 : Cultiver un mélange variétal de blés anciens panifiés sur la ferme

Fiche n°35 : Un atelier de triage pour ressemer ses propres graines

Fiche n°36 : Le stockage à la ferme pour un gain d'autonomie

Fiche n°38 : La mise en place d'une presse pour la vente directe d'huile