



Edition 2018

ALGERIE: paysan-boulangier.

Pourquoi ne pas faire de la galette ou du pain avec son blé ?



Boulangerie (Oran).



Miser sur la qualité.



Paysan-boulangier en France.



Récolte de blé en Algérie.

En Algérie, les agriculteurs vendent leur récolte à la CCLS. Pourquoi ne pas essayer d'en tirer plus de valeur ajoutée en faisant du pain? Témoignages d'agriculteurs français.

Djamel BELAID.

مهندس زراعي

S'installer paysan-boulangier?

Cas du département du Tarn (France).

FICHE TECHNIQUE

“RÉFÉRENCES INSTALLATION” TARN, 2012
ADEART

<http://www.agriculturepaysanne.org/files/s-intaller-paysan-boulangier2>

Le métier de paysan boulangier se révèle être de plus en plus attirant pour nombre de candidats à l'installation agricole. En effet, la surface nécessaire à l'activité est beaucoup moins importante que pour un céréalier « classique », la transformation en pain permettant une très bonne valorisation du blé. Il est cependant très important de ne pas négliger les coûts d'investissement, qui peuvent se révéler relativement élevés car l'activité implique d'être équipé au niveau du matériel de production agricole, du stockage, de de transformation en farine (meunerie) et de transformation en pain (boulangerie). L'avantage certain est que les investissements peuvent être assez rapidement rentabilisés.

La réalisation de toutes les étapes de la production du pain est très gratifiante pour ceux qui la pratiquent. Il ne faut cependant pas oublier que ce métier est en réalité deux métiers, voire trois !

CONSEILS

Il nécessite des compétences à la fois agricoles et artisanales. Tout comme le métier d'agriculteur ne s'improvise pas, le métier de boulangier requiert de nouvelles et nombreuses compétences.

Surfaces minimums d'installation

Lors de l'installation, deux solutions s'offrent au candidat quant à son statut social :

1. Cotisant solidaire : Ce statut “limité” (pas de statut social en tant que tel, pas de droit de vote dans les instances professionnelles agricoles, pas de reconnaissance par la profession) est souvent utilisé dans le cadre d'une installation progressive. Son accès est conditionné par la surface mise en production : de manière légale, il faut cultiver entre un 1/8ème et la 1/2 de la Surface Minimum d'Installation (SMI).

2. Exploitant agricole : Le statut est obtenu lorsque la surface d'installation est supérieure à la 1/2 SMI. Les cotisations sociales à la MSA permettent d'avoir une vraie couverture sociale et de cotiser à la caisse

vieillesse.

Dans le Tarn, la 1/2 SMI « Polyculture Elevage » est de 12.5 ha. A partir 3.125 ha, il est donc possible d'avoir un statut d'agriculteur, de cultiver son propre blé et de le transformer.

MOYENS DE PRODUCTION NÉCESSAIRES

Cultures

L'acquisition d'un tracteur est indispensable pour la culture de céréales. Concernant le matériel de travail du sol (charrue, cultivateur, semoir, herse étrille, etc.), chaque paysan trouvera ceux qui lui conviennent le mieux selon ses pratiques culturales et la nature de son sol, sachant qu'une partie du matériel peut être acquise en CUMA (Coopérative d'Utilisation du Matériel en Commun).

Les travaux peuvent être faits à façon dans un premier temps et les moissons sont quasiment toujours réalisées par une entreprise ou une CUMA.

L'installation individuelle est possible sur des systèmes céréaliers uniquement (fertilisation organique, engrais vert, légumineuses...) mais agronomiquement, ces systèmes peuvent se montrer limités (voir les essais CREAB). L'installation collective ou en partenariat avec un élevage est intéressante dans le sens qu'elle permet de développer un système polyculture élevage autonome en intrants.

Meunerie

Il est conseillé de s'équiper d'une installation de tri efficace d'autant plus si l'agriculteur met en culture des semences fermières, ainsi que de cellules de stockage. La mouture peut se faire à façon chez un meunier mais il peut être intéressant de s'équiper d'une petite unité de meunerie (moulin et blutoir).

Certains paysans s'équipent de moulins traditionnels le plus souvent reliés à un moteur. Il est toujours possible dans un premier temps de faire moudre son grain à façon par un meunier. Les coûts de mouture ne sont guère attractifs.

ZOOM

Tous ces équipements doivent évidemment prendre place dans un hangar agricole.

Notions de boulangerie.

Pétrin et four, outils de base.

Boulangerie

Pétrin

Le pétrissage se fait la plupart du temps au pétrin mécanique, même si la pétrissée à la main est possible lorsque les quantités et les fréquences de fournées ne sont pas trop importantes.

Four

Différents types de four existent. Le plus souvent, les paysans boulangers optent pour le four à bois. Il est possible d'utiliser un four ancien : s'il est avantageux d'en trouver un à louer, il sont par contre très coûteux à la construction.

Les fours à bois à chauffe indirecte fixes et mobiles peuvent être de bonnes alternatives et peuvent se révéler moins coûteux. Les fours bâtis avec ou sans gueulard permettent de réaliser des pains de grandes qualités et sont plus durables dans le temps.

Petit matériel

La fabrication du pain nécessite un balance, une table, un parisien (étagère où lèvent les pâtons, couches, panières, coupes pâtes, bassines, etc.). Le coût de ce matériel dépend de l'envie du paysan boulanger de rendre son fournil accueillant et fonctionnel !

Four à gueulard dans une ancienne boulangerie

Four fixe à chauffe indirecte

Four de ferme à chauffe directe

Pétrissage au pétrin mécanique

Four

PRODUCTION ET SURFACES

Le paysan boulanger doit pouvoir couvrir toutes ses charges (opérationnelles et de structure) par la vente du pain.

Le calcul ci-dessous servira d'exemple :

Un nouvel installé obtient un fermage de 15 ha. Il décide d'ensemencer en blé le 1/3 de ses parcelles ; ainsi il fera des rotations sur 3 ans.

Sachant que les rendements dans le secteur en bio sont de 20 qt/ha, il se dit qu'étant donné qu'il débute, il obtiendra des rendements de l'ordre de 17 qt/ha.

Sa production totale la première année est donc de 51

qt. Un kilogramme de blé permet de fabriquer un kilo de pain. Potentiellement la production sera de 5 100 kg de pain. Si le pain est vendu à 4€/kg, comme cela est habituellement le cas sur les marchés de plein vent, alors le chiffre d'affaire pourrait atteindre 20 400 €.

Cependant il ne faut pas négliger l'aspect commercialisation, qui n'est pas toujours facile à développer dans un premier temps.

L'augmentation de la vente du pain se fait au fur et à mesure de la fidélisation des clients.

Cultures intercalaires dans la rotation et rotations longues

Les possibilités de rotation avec le blé sont multiples, même s'il est préconisé en agriculture biologique de réaliser des rotations longues.

Si au minimum, on peut réaliser des rotations sur 3 années, il peut être beaucoup plus intéressant agronomiquement de réaliser des rotations longues de 5 à 7 ans. Cependant, de longues rotations impliquent aussi que la surface de terres cultivée soit plus importante.

Le diagramme ci-dessous illustre un exemple de rotations longue sur 7 ans.

Varier les plaisirs dans la panification

Pain au sésame, au raisin, aux figues, aux graines... Nombre de pains aujourd'hui contiennent des ingrédients bio provenant de pays éloignés. Il est cependant possible de trouver localement de bons ingrédients, voire de les produire sur la ferme ! Pensez au pain complet, au pain bis, au pain au noix, au pain aux olives ou encore au pain au pruneaux.

Différents types de céréales

La panification peut se faire avec d'autres céréales que le blé. En voici quelques-unes qui peuvent se cultiver dans la région :

- Le seigle
- Le maïs
- Le sarrasin
- Le petit épeautre

Quel avantage du bio?

Toucher les classes moyennes.

Boulangier bio au feu de bois

<http://www.lesavoirfaire.fr/testerunmetier-1269-stage-boulangier-bio-au-feu-de-bois.html>

De la boulangerie classique au paysan boulangier (production du blé au pain), en passant par la boulangerie pédagogique, la boulangerie épicerie... de multiples formes d'activités sont possibles. Bien organisée, cette activité peut prendre une forme compatible avec une vie de famille et une vie sociale. Et la demande de pain de qualité (farine biologique, levain naturel, cuisson au bois) est en nette progression. Envie de vous lancer ou déjà investi dans ce métier avec le souhait d'évoluer dans vos pratiques, vous trouverez ici une gamme de stages, formations et Tests-Métiers, dont la préparation au CAP.

OBJECTIFS :

- Acquérir les bases techniques et pratiquer les gestes propres au métier.
- Comprendre le(s) mode(s) d'organisation professionnelle de ce métier : sur les plans économique, social et environnemental.
- Evaluer sa capacité et sa motivation personnelles à exercer ce métier.
- Evaluer la compatibilité de ce métier avec son propre projet de vie : possibilités d'articuler cette activité avec une vie sociale et/ou familiale, etc.

Originalité de notre approche

Les professionnels-formateurs, tous en activité et formés à la pédagogie participative, sont engagés dans une même démarche :

- Se fournir localement en farine bio (et en variétés anciennes) ou les produisent.
- Utiliser du levain naturel
- Utiliser une meule en pierre pour mouler le grain
- Pétrir à la main (pour certains)
- Cuire au feu de bois, dans des fours à bois de différents modèles (chauffe directe et indirecte)
- Choix de produits certifiés Agriculture Biologique pour les matières premières autres (graines, fruits secs...)
- Proposer des pains de grande conservation (de tradition ou spéciaux)

Les particularités de notre approche pédagogique se retrouvent aussi dans le modèle économique et social

qu'ils développent :

- Des entreprises artisanales à taille humaine, avec des statuts parfois de type coopératif
- Une organisation du travail qui évite les fournées quotidiennes (2 à 3 par semaine)
- des ventes en circuits courts : AMAP, groupements d'achat (commandes), vente sur place ou en marchés
- Le développement d'animations ponctuelles (scolaires ou portes ouvertes)

Il est à noter que deux statuts permettent de ne pas passer le CAP (normalement obligatoire en boulangerie) : sous le statut de « paysan boulangier » (statut d'agriculteur qui prolonge la production) ou sous forme associative (avec le développement d'activités d'animations / sensibilisation à l'alimentation).

Notre offre

Vous voulez vous frotter à la réalité du métier de boulangier bio avant de vous investir dans ce secteur en développement. Le Test-Métier constitue un premier pas utile pour mieux faire vos choix d'orientation, avant de suivre des Formations-Actions et une formation diplômante (CAP).

Des professionnels-formateurs

Tous nos professionnels ont les compétences pour l'apprentissage des techniques de production « classiques » (levure, pétrissage mécanique, four électrique ou à gaz) qui peuvent être utiles pour le passage du CAP. Il est à noter que pour les candidats titulaires du Bac, seules les matières pratiques nécessitent d'être passées en candidat libre pour obtenir le CAP (il n'est pas nécessaire de repasser les matières générales).

Certains de nos professionnels-formateurs sont venus à la boulangerie après une reconversion, ils sont donc à même de vous conseiller et de vous rassurer dans votre démarche.

Vous êtes déjà dans le métier et vous souhaitez faire évoluer vos pratiques (cuisson au feu de bois, utilisation de farine bio et de levain naturel), vous trouverez ici des Formations-Actions adaptées (5 jours ou 25 jours) et des stages-découverte.

Voir la vidéo « Co'Pains, boulangerie bio en statut SCOP » :

Tanguy, paysan boulanger (I).

36 ans, installé sur quelques hectares.

Tanguy, paysan boulanger: "Ce n'est pas un sacerdoce!"

31/07/2013 Christelle Granja

BEST OF DE L'ÉTÉ "Je suis paysan boulanger, je fais du blé pour faire mon pain": Tanguy, 36 ans, jeune papa, s'est installé à son compte sur quelques hectares de terre dans la Manche. Dans la famille Le Rolland, on n'est pourtant pas agriculteur de père en fils. Portrait d'un néo rural tenace.

Il y a trois ans, chargé de projet pour une ONG, Tanguy Le Rolland décide de changer de cap. Expatrié, nomade -ses missions l'amenaient du Darfour à Haïti-, le trentenaire choisit de s'enraciner sur le territoire de sa compagne, normande. Ingénieur de formation, il mettra "la main à la pâte". Depuis février, il travaille à son compte comme paysan-boulangier. Cultiver son blé, moudre le grain, fabriquer son pain et le vendre sur les marchés: le métier, taillé pour des passionnés accrocheurs, est exemplaire d'un circuit de production ultra-court.

"Mon poste chez Solidarités International n'était pas compatible avec une vie de couple et de famille: mes motivations étaient d'ordre privé, mais pas seulement" explique Tanguy avec une détermination tranquille. "Je m'interrogeais sur l'efficacité globale et le sens de l'action humanitaire et de développement" ajoute-t-il. Il rentre en France après une dernière mission à Port-au-Prince, lors du séisme de 2010.

J'avais le sentiment d'avoir vécu des choses intenses dans l'humanitaire et je ne savais pas comment revenir en France. En tant qu'ingénieur, on m'a appris à se servir d'un ordinateur, d'outils techniques et de méthodes de management. Je me sentais le rouage d'un système."

"Le blé, c'est costaud!"

Il cherche alors une profession qui lui permette de concrétiser ses convictions: ce sera paysan boulanger. Le lien avec la terre, le savoir-faire pratique inhérents aux métiers de l'agriculture orientent son choix. "Les enjeux de l'alimentation me semblent essentiels. Je souhaitais m'y investir".

Maîtriser sa production de bout en bout est un autre

argument. Une manière de refuser "l'injustice" faite aux agriculteurs insérés dans les circuits classiques. "Aujourd'hui, ceux qui vivent le moins bien dans le secteur de l'alimentation sont ceux qui produisent la nourriture!" rappelle Tanguy.

Idéaliste mais les pieds sur terre, le jeune homme suit une formation agricole en Rhône-Alpes. Il choisit un domaine techniquement accessible -"le blé, c'est costaud!"- , qui ne nécessite pas une grande surface de terrain.

La terre, grande inconnue pour qui n'a ni héritage agricole ni ancrage en France, viendra grâce à un contrat de parrainage avec un agriculteur de la Manche souhaitant céder une partie de ses terres. Mickaël Delosges, installé à la ferme du Bois Landelle, à Hudimesnil, défend une culture biologique. A ses côtés, Tanguy améliore sa technique, "plus qu'à l'école" confie-t-il. Après quelques mois de formation pratique, il reprend sept hectares de l'exploitation. Et devient chef de sa petite entreprise.

La néo-ruralité est peut-être à la mode. Mais les paysans boulangers restent très marginaux. Si en Bretagne, certains professionnels parlent déjà d'un "marché bouché", ils ne seraient que 4 ou 5 dans le département de la Manche, selon Tanguy. Au niveau national, le réseau Semences paysannes estime à plus de 500 le nombre de paysans boulangers. Une exception au sein de l'agriculture biologique, elle-même minoritaire: seulement 4% des 500.000 exploitations agricoles françaises sont bio.

1300 à 1400 euros mensuels

La reconversion de l'ex-ingénieur est radicale. Mais elle semble "presque logique" à ses anciens collègues: "dans l'humanitaire, on est déraciné de tout. Ce projet ré-ancre." Ses parents, ses amis, qui ne viennent pas du milieu agricole, l'ont encouragé à trouver sa voie. Des sceptiques, il en croise parfois au hasard des marchés:

On peut vivre de ça?", s'interrogent certains. Le paysan boulanger rassure. Financièrement, il juge s'en sortir plutôt bien. Il table sur un salaire mensuel de 1300 à 1400 euros d'ici peu.

Sources: <http://fr.myeurop.info/2013/07/31/tanguy-paysan-boulangier-ce-n-est-pas-un-sacerdoce-11420>.

Tanguy, paysan boulanger (II).

Les jeunes, trouver des terres...

Un jeune (dans le secteur, on l'est jusqu'à 39 ans!) qui s'installe pour la première fois en agriculture peut bénéficier d'une dotation d'installation aux jeunes agriculteurs, de prêts bonifiés et de déductions de charges sociales et fiscales. Pour sa part, le trentenaire a pu compter sur une aide à la trésorerie (qui va de 8000 à 17000 euros) et sur un tarif de location de terres départementales bas (200 euros par an et par hectare). "Le fermage est un mode d'exploitation assez bien protégé", explique-t-il.

Pas de quoi, cependant, se passer d'un prêt bancaire. Début 2013, Tanguy a besoin de 20.000 euros pour investir dans un four, dans le matériel du fournil et dans les participations à la CUMA (Coopératives d'Utilisation du Matériel Agricole), structure mutualisant les outils agricoles. La somme n'est pas délicate il faudra batailler pour l'obtenir. "Un petit combat" concède l'entrepreneur.

"Paysan Boulanger recherche terre"

"Chanceux": le mot revient souvent dans la bouche du jeune papa. Non sans raison: trouver des terres quand on n'est pas du cru n'est pas simple. D'autant que le phénomène de concentration des exploitations se poursuit, en France comme ailleurs en Europe. Le dernier recensement national (2010), révèle que les moyennes et grandes exploitations occupent 93% de la surface agricole utile (SAU). En moyenne, ces dix dernières années, les exploitations se sont agrandies (de 42 hectares en 2000 à 55 en 2010), ce qui s'est traduit par une baisse de leur nombre: sur la même période, un quart des exploitations a disparu.

Difficile pour un nouveau venu de trouver sa place. "Paysan Boulanger recherche terre": les petites annonces fleurissent sur le web, comme sur le site du réseau associatif Terre de liens.

Si le discours politiquement correct est d'aider les jeunes à s'installer comme agriculteurs, la réalité est qu'il faut se battre pour que les terres ne partent pas à l'agrandissement des plus grandes structures", dénonce

Tanguy.

Un rapport du réseau Coordination Européenne Via Campesina et Hands off the Land, d'avril 2013, lui donne raison. A travers l'étude de 11 pays européens, les ONG alertent sur le phénomène de concentration des terres.

CONSEILS

Elles mettent en évidence le caractère crucial des questions d'accès à la terre pour les pratiques agricoles soutenables et pour les jeunes générations.

Un métier de militant passionné

Militant? "Pas vraiment". Tanguy pèse ses mots, et n'ergote pas sur ses engagements. Au sein de l'association Terre de liens, il travaille à la mise en place d'une antenne dans la Manche. Il est également secrétaire de l'association Faisons la Manche sans OGM.

Etre paysan boulanger n'est pas un sacerdoce, je le fais aussi pour mon plaisir. Cela répond à des questions essentielles à mes yeux: qu'est-ce qu'on veut faire de nos terres? Comment les cultiver?", précise Tanguy, pas fanfaron. Il défend une agriculture biologique, mais pas à n'importe quel prix. Son blé est certifié Ecocert, "un label qui n'a de sens qu'associé à la dimension locale" juge-t-il.

ZOOM

"Quel intérêt d'une production bio importée depuis l'autre bout du monde?"

Sources: <http://fr.myeurop.info/2013/07/31/tanguy-paysan-boulangier-ce-n-est-pas-un-sacerdoce-11420>.

TEMOIGNAGE

Tanguy, paysan boulanger (III).

No50 heures de travail par semaine.

50 heures de travail par semaine

Du dimanche soir au mardi soir, il se consacre à la boulangerie et à la commercialisation: "en deux jours, je fais entre 35 et 40 heures: je prépare le pain, le mardi matin je vends à biocoop, et l'après-midi sur des marchés locaux."

Le reste de la semaine est consacré aux travaux des champs, des bois (le pain est cuit au feu de bois), et à la "paperasse" inhérente à toute entreprise. L'été, les marchés sont plus nombreux; le travail agricole est plus intense à l'automne.

La période d'astreinte est condensée, je suis donc relativement disponible le reste du temps", confie-t-il, son bébé de deux mois dans les bras. Avec des semaines autour de 50h, il s'estime bien loti par rapport à certains de ses collègues, éleveurs notamment, "qui ont du mal à décoller de leur ferme".

Il n'habite pas sur son exploitation mais dans un village à proximité, avec sa compagne, serveuse, qui a aussi en

tête un projet de création d'entreprise, et leur enfant.

Tanguy est confiant: il croit à une demande croissante pour l'alimentation durable qu'il défend. Chaque nouveau scandale alimentaire semble confirmer sa conviction.

CONSEILS

Il vend ses pains au tarif d'une boulangerie classique: de quoi fidéliser des clients qui ne se seraient pas a priori pro-bio.

ZOOM

"Le pain est un produit facile à vendre: s'il plait aux clients, ils reviennent" explique-t-il simplement. Jusqu'à aujourd'hui, ses quelques 200kg de production hebdomadaire se sont vendus...comme des petits pains.

Sources: <http://fr.myeurop.info/2013/07/31/tanguy-paysan-boulangier-ce-n-est-pas-un-sacerdoce-11420>.

TECHNIQUE

Le blutage de la farine (I).

Farine de qualité, une opération réalisable à la ferme.

Le blutage de la farine

<http://www.moulin-dussart.be/index.php?page=blutage.inc.php>

Farine complète

Le passage du grain par les meules produit une farine intégrale, qui contient tous les éléments du grain : enveloppes, germe, amidon... C'est une farine intégrale qui peut être utilisée telle quelle pour faire du pain complet. Ce sont les enveloppes du grain qui vont colorer la pâte et en faire un pain gris.

Pour obtenir du pain blanc, il faut débarrasser la farine de ces enveloppes, pour ne garder que les particules d'amidon, blanches. C'est le rôle du blutoir.

Pour comprendre la façon dont le blutoir fonctionne, il faut s'intéresser à la composition de la farine intégrale. Les particules d'amidon sont les morceaux les plus fins de la farine; par contre, le son (c'est-à-dire les enveloppes) est constitué des morceaux les plus grossiers. Il est facile de comprendre que la séparation du son de la farine (c'est ce qu'on appelle le blutage) va se faire en utilisant le principe du tamisage.

ZOOM

Le blutoir se compose d'un grand cylindre à base hexagonale. Il fait 4 mètres de longueur pour un diamètre de la base de 60 centimètres environ. Ce cylindre est placé horizontalement et est incliné vers la gauche (vers la sortie de la farine).

Intérieur du blutoir

Cette photo montre le cadre en bois du cylindre du blutoir. On aperçoit les taquets en bois qui, en glissant et en retombant sur le bois vont décoller la farine de la soie.

Ce cylindre est recouvert d'un tamis (c'est la soie du blutoir) qui va séparer la farine en ses constituants les plus fins et les plus grossiers. La soie est divisée en quatre sections, de finesse croissante (les tamis les plus

fins sont situés au début, les plus gros à la fin).

Le cadre en bois du blutoir est cette fois recouvert d'un tamis : c'est la soie. Actuellement, ce tamis est constitué de nylon. Auparavant, il était fait en soie naturelle. D'où son nom...

La soie du blutoir

La farine complète va être déversée dans le tamis à l'entrée du blutoir. Le tamis, en tournant, va faire avancer la farine vers la sortie, en la débarrassant de ses constituants les plus fins au début, puis des plus gros, à l'extrémité du tamis. Ce qui ne passe pas au travers du tamis va être évacué sur le côté de la machine : c'est le son.

Le tamis est enfermé dans un grand coffre en bois qui va recueillir la farine. Dans le fond du blutoir, un système de vis et de trappes permet d'évacuer la farine. En ouvrant ou en fermant une trappe plutôt qu'une autre, le meunier choisit de produire une farine plus ou moins raffinée.

Sortie du son

A l'extrémité gauche du blutoir, tout ce qui n'est pas passé au travers de la soie est recueilli : c'est le son.

Le son correspond aux enveloppes du grain de blé qui ont été déchirées lors de la mouture.

Le son est généralement utilisé pour l'alimentation des animaux. Cependant, on peut l'utiliser, en mélange avec de la farine blanche, pour produire du pain demi-gris...

CONSEILS

Nous conseillons de moudre sa propre farine pour en maîtriser la qualité. Et surtout pour conserver le germe des grains de blé, partie très riche et souvent éliminée lors de la fabrication de la farine. Ndlr.

Le blutage de la farine (II).

Le germe, une partie riche à valoriser.

En résumé, le blutoir sépare la farine intégrale en trois types de produits :

- Les particules les plus fines : c'est la farine.
- Les particules les plus grosses, qui ne passent pas au travers de la soie du blutoir : c'est le son.
- Tout ce qui est intermédiaire entre la farine et le son : c'est le rebulet.

Quel que soit le réglage du blutoir, la quantité de son restera toujours la même (soit environ 18 % du poids de la farine complète).

Par contre, plus on souhaite que la farine soit blanche, moins on en obtiendra et plus on produira de rebulet.

A l'inverse, si on souhaite une farine moins raffinée, on en aura davantage, mais elle sera évidemment moins blanche, et moins de rebulet sera produit.

Réglage des meules

Un bon réglage des meules est indispensable pour pouvoir obtenir un blutage correct de la farine. La mouture doit se faire de manière à ce que le son (les enveloppes du grain) soit le moins cassé possible, tout en broyant l'amidon le plus finement possible. D'où l'importance d'un bon entretien des meules (rhabillage, espace entre les meules, vitesse de rotation), mais aussi d'un choix judicieux des variétés de blé à moudre.

Les 4 sections du blutoir

La soie du blutoir est composée de quatre sections différentes, ce qui va permettre de séparer la farine en quatre catégories de finesse (et donc, de raffinage).

En ouvrant ou en fermant des trappes on peut choisir entre de la farine très raffinée (très blanche) ou de la farine plus complète. Dans ce deuxième cas, on en obtiendra davantage.

La soie du blutoir

Cependant, même une mouture parfaite ne permettra jamais d'égaliser le résultat atteint par les minoteries modernes qui parviennent à obtenir une farine blutée très blanche. En effet, la farine blutée contiendra toujours un peu de son fin, ainsi qu'une partie du germe du blé. Ceci explique que, même dans les cas les plus favorables, le pain ne sera jamais tout à fait blanc mais aura une couleur crème. On dira que c'est un pain bis.

Ce n'est cependant pas un inconvénient puisque cela donnera également plus de goût au pain, à cause de la présence du germe et d'un peu de son.

Actuellement, les amateurs de bon pain préfèrent de plus en plus souvent un pain qui n'est pas tout à fait blanc, mais cela n'a pas toujours été le cas. Ainsi, après la dernière guerre, les consommateurs ont souhaité une farine de plus en plus raffinée. Seules les minoteries modernes étant en mesure de produire une telle farine, cela a sonné le glas de nombreux petits moulins à eau ou à vent.

(Extraits)

ZOOM

La farine blutée contiendra toujours un peu de son fin, ainsi qu'une partie du germe du blé.

TEMOIGNAGE

Les Robins des Champs.

6 paysans et 1 boulanger...

Les Robins des Champs

- Le concept
- La vidéo
- Les boulangeries
- Connexion
- Pourquoi devenir partenaire ?

L'association les Robins des Champs

Nous sommes 7, 1 boulanger 6 paysans et plutôt bogosses... mais qui sommes-nous, nous, les Robins des Champs ?

Cultivateurs-céréaliers dans le département du Rhône, nous nous sommes rencontrés avec 1 boulanger. Animés d'une volonté à toute épreuve, nous avons créé une filière courte unique en France.

Au commencement

En 2010, un simple constat :

Ras-le-bol d'un boulanger qui veut enfin savoir d'où provient sa matière première + Des paysans qui souhaitent retrouver de la proximité et leur identité = Les Robins des Champs

Leur souhait, imaginer qu'un jour les rhodaniens pourront manger du pain 100% local issu d'une filière courte.

En 2011, Les Robins se cherchent :

- création du concept, des recettes.
- test et dégustation en boulangerie et recherche de partenaires.

Un vrai travail de fourmi est mis en oeuvre en plus de leurs métiers d'agriculteur.

En 2012, Les Robins arrivent en boulangeries :

Tous les partenaires sont là, la filière courte est créée.

Les Robins des Champs récoltent le blé.

La Minoterie Dupuy Couturier l'écrase et le transforme en farine.

Les premiers boulangers partenaires élaborent leur pain 100% local.

Les consommateurs peuvent enfin déguster le pain des

robins des champs !

Nos engagements et nos valeurs

- Faire vivre une filière locale à l'échelle de notre territoire Lyonnais.
- Valoriser notre blé issu d'une filière courte et naturelle.
- Éviter l'anonymat d'un blé cultivé et adapté à notre terroir.
- Retrouver avec certitude notre blé dans le pain consommé.
- Garder l'identité d'un produit élaboré avec passion tout au long de l'année.
- Animer un réseau interprofessionnel à taille humaine entre agriculteurs, meuniers et boulangers.
- Assurer un prix juste et une rémunération équitable pour chaque acteur de la filière.
- Échanger sur nos pratiques pour améliorer au quotidien la qualité de notre blé qui sera transformé en farine.
- Réaliser des animations en boulangeries pour favoriser le contact avec le consommateur.

Notre démarche

- Créer et faire vivre une filière courte à taille humaine.
- Co-construire le développement des Robins des Champs avec nos partenaires.
- Pouvoir échanger en toute transparence avec chaque acteur jusqu'au consommateur.

ZOOM

Projet soutenu par le programme PSADER-PENAP de l'agglomération lyonnaise

Agriculture et Territoire

Rhône le département

Grand Lyon

Région Rhône-Alpes

Communauté de communes de l'Est Lyonnais

Pays de l'Ozon

Les Robins des Champs.

L'expérience des filières courtes.

Les Robins des Champs, une filière courte à l'initiative de céréaliers

Jacson-Allemand Christel - Dans Magazine. 22 Juin 2015

Dans l'est lyonnais, six céréaliers et un boulanger animent une filière locale blé-farine-pain. Leur association les « Robins des Champs » fait partie des six premiers « Groupement d'intérêt économique et environnemental » reconnus en février dernier par le ministère de l'Agriculture.

Depuis 2012, des céréaliers du bassin lyonnais fournissent des blés locaux à la minoterie Dupuy-Couturier (Loire). Utilisée régulièrement par 45 boulangers, cette farine locale est vendue sous la marque « les Robins des Champs ». Bien plus qu'un circuit court, cette filière blé-farine-pain a été initiée par les producteurs ainsi que Christophe Girardet, un boulanger en quête de farine locale de qualité.

Des hommes, du blé, du pain

C'est là que réside toute l'originalité du projet : « Nous ne connaissons pas d'équivalent en France. Souvent, les moulins ou les organismes stockeurs portent l'initiative. Ou alors, des agriculteurs se lancent dans la boulangerie pour leur propre compte. Au contraire, nous avons lancé une véritable filière. Nous cherchons à laisser notre trace et proposer quelque chose de différent. Pour nous, c'est très valorisant d'échanger avec les boulangers et les meuniers. Comme chacun connaît bien son métier, on fédère toutes les compétences », se réjouit Romain Laliche, président de l'association qui a d'ailleurs pour slogan : « Des hommes, du blé, du pain ».

Un dossier soutenu... mais compliqué

Soutenu par le programme Psader (1) du Conseil régional de Rhône-Alpes et le programme Penap (2) du conseil général du Rhône, le projet a convaincu les pouvoirs publics. « Cette initiative a fait prendre conscience aux acteurs politiques locaux qu'il est essentiel de conserver des espaces de productions agricoles en zone périurbaine. Souvent décriés comme des captateurs de PAC et des pollueurs, les céréaliers peuvent aussi contribuer aux approvisionnements locaux à l'heure où les questions alimentaires sont de

plus en plus criantes ! », souligne le président.

Autre soutien incontournable : la Chambre d'agriculture du Rhône. A l'origine, les producteurs se sont rencontrés lors des formations du Geda de L'Ozon (Geda : groupe d'étude et de développement agricole). En 2009, une stagiaire de la chambre a cherché des pistes pour valoriser autrement leur productions, et évoque l'idée de la farine panifiable. « Par la suite, nous avons eu besoin de l'expertise de la Chambre pour monter le dossier. En France, les démarches administratives ne sont pas simples... Ce n'était pas gagné d'avance et nous avons fourni beaucoup d'effort et endossé de gros risques », avoue Romain Laliche. Aujourd'hui reconnue GIE, l'association peut envisager sereinement l'avenir.

Une qualité de blé indispensable

Dans ce type de démarche, la qualité est un facteur clé. Pour obtenir la meilleure valeur boulangère possible, les producteurs font chaque année un compromis entre différents paramètres. La farine doit avoir un bon taux de protéine et garantir une pâte facilement extensible et qui résiste au pétrin. Pour cela, les variétés de blé sont choisies avec soin par le meunier au mois d'août. « Si nos blés n'affichent pas une qualité suffisante, nos stocks ne sont pas commercialisés sous la marque. C'est donc crucial. Nous validons avec le meunier les variétés les plus adaptées à nos terroirs. On ne cherche pas forcément des rendements et des qualités maximales, mais on trouve le meilleur compromis. Les variétés changent chaque année. A la récolte, des analyses sont effectuées sur des lots de variétés pures et le moulin détermine les proportions pour les assemblages. En revanche, nous n'utilisons pas de variétés anciennes car elles sont davantage adaptées à l'agriculture biologique », précise Romain Laliche.

Les blés « Robins des Champs » sont aujourd'hui cultivés sur une centaine d'hectares puis stockés jusqu'à 14 mois par deux exploitations. Pour l'instant, la marque représente entre 30 et 100 % des productions globales des producteurs.

« C'est difficile d'avoir une qualité constante toute l'année donc certains membres conservent d'autres débouchés... », justifie Romain Laliche.

Communiquer, convaincre et vendre

En peu de temps, les Robins des Champs sont devenus des professionnels de l'animation de filière. Leur communication est bien rodée, comme le prouve leur site internet drôle et percutant. Cet effort constant est nécessaire pour fidéliser les consommateurs : « La société encourage les circuits courts. Mais dans les faits, tous les clients ne sont pas prêts à changer leurs habitudes. Les animations permettent d'expliquer notre démarche et les gens comprennent très vite l'intérêt. Seulement, la difficulté réside dans la reproduction de l'acte d'achat. Nous n'en sommes qu'aux prémices de ces nouveaux modes de consommation », tempère le président.

Un blé au juste prix

Après deux ans d'expérience, le bilan est tout de même positif. Sans donner de chiffre précis, Romain Laliche confirme que l'objectif du « prix juste » est atteint : « Les tarifs pratiqués par les organismes stockeurs sont un peu plus faibles que ceux de la minoterie. Mais surtout, nous ne sommes plus dépendants des fluctuations des cours internationaux.

CONSEILS

L'objectif de notre marque était précisément de mieux valoriser notre production en créant notre propre débouché, notre propre cahier des charges et notre propre technologie. »

ZOOM

A l'avenir, les valeureux Robins pourraient créer d'autres filières autour des oléagineux.

Notes :

(1) projet stratégique agricole et de développement rural.

http://www.rhonealpes.fr/TPL_CODE/TPL_AIDE/PAR_TPL_IDENTIFIANT/115/PAG_TITLE/Projet+Strat%C3%A9gique+Agricoles+et+de+D%C3%A9veloppement+Rural+%28PSADER%29/ID_AIDESDOMAINEMDL//ID_AIDESPROFILMDL/16/RETURN/1/18-les-aides-de-la-region-rhone-alpes.htm

(2) politique de protection des espaces naturels et agricoles périurbains.

http://www.rhone.fr/developpement_innovation/environnement/les_penap

En savoir plus : <http://www.lesrobinsdeschamps.fr> (site des Robins des Champs) ; <https://www.facebook.com/LesRobinsdesChamps> (leur page Facebook) ; <http://www.victoretcompagnie.fr> (site du boulanger Christophe Girardet).