



COMPTE-RENDU DE LA VISITE DU 08/12/25 Paysans meuniers-boulangers

Personnes présentes : Nadège, Gary, Fiona, Vincent, Hugo, Quentin, Léa Duval, Claire, François-Xavier, Fanny, Quentin, Marion

Animatrice : Julie Guguin – julie.guguin@bio-occitanie.org

TABLE DES MATIERES

Personnes présentes : Nadège, Gary, Fiona, Vincent, Hugo, Quentin, Léa Duval, Claire, François-Xavier, Fanny, Quentin, Marion	1
Animatrice : Julie Guguin – julie.guguin@bio-occitanie.org	1
1. Chez Nadège et Gary	2
1.1. Le fournil	2
1.2. Le moulin :	3
1.3. Le matériel agricole.....	4
1.4. Les cultures	4
2. CHEZ FRANÇOIS-XAVIER :	6
2.1. Le fournil	7
2.2. Le matériel agricole.....	7
2.3. Les cultures	8
3. Clôture et suites	9

1. CHEZ NADEGE ET GARY



GAEC CANTALAUZE A SAINT-MARTIN-D'OYDES

1.1. Le FOURNIL

Le fournil est une ancienne étable à taurillons, il fait 40m² : bien pour 2 personnes.

Ils ont maintenant un **four Ferma**, à bois, très ergonomique. Avant ils utilisaient un four romain, moins pratique.

Ils travaillent avec un **pétrin manuel** et des petits outils qu'ils avaient déjà. Ils font du petit épeautre et des petites pâtes, ainsi que des chocolatinas, de pains briochés, à la châtaigne. Ils ont aussi un **pétrin mécanique**.



Pas de **boulage** : façonnage direct (car un peu de blé de force), c'est un gain de temps.

→ Lorsqu'on travaille avec de blé anciens, la pâte ne tient pas bien, il faut de la technique boulangère. Quentin et Hugo : pas de rabat, pas de boulage (ne travaillent pas qu'avec des blés anciens).

Beaucoup de travail pour 2 personnes avec ce système : cependant n'ont pas envie d'avoir une posture de "patron" en embauchant". Ils commencent à 4h du matin.

Ils ont envie de faire de la **pousse lente**, ou plutôt une "pré-pousse bloquée". Ils ont fait des tests, mais le pain était moins bon, plus acide.

→ Quentin et Hugo aussi ont fait des tests avec le même résultat.

→ Claire travaille en pousse lente, il faut une chambre froide. C'est top car le pain fume sur les marchés quand les clients arrivent, ça plaît. Le moelleux avec la pousse lente est intéressant. 1:1 de farine et d'eau, 20% de levain, rafraîchi à 30°C.

→ Marion fait de la pousse lente aussi : quand il fait froid, il faut 7-8 heures de pousse. A 14°C : hydrate moins, elle met des petits bacs pour le refroidissement. 0.5 et 4 % de levain. Demande 1 jour de préparation la veille. On parle d'une fermentation longue, le pain est plus dur à l'extérieur, peut sembler moins joli. /!\ si fermentation trop longue : dégonfle. C'est plus simple avec de la farine de force.

Le seigle et le blé ont une pousse très lente sur levain dur dans une atmosphère régulée → chambre réfrigérée.

1.2. Le moulin :

La meunerie fait 20m².

Le moulin, **de type Astrié** de Philippe Lauze, a coûté 18000€, avec la vis d'ensachage. Ils le remplissent au sceau ("aiment bien voir ce qu'il y a dedans").



Les chariots sont très pratiques, la meunerie est collée au fournil.

Ils utilisent des tamis : 200 et 600 µ pour le petit épeautre et le sarrasin.

Difficultés : un peu de terre dans le petit-épeautre, problème de **tri**. La solution serait une brosse à blé, elle permet d'enlever la poussière et les petites mottes de terre, bien aussi pour la carie. Ils ne sont équipés que d'un trieur alvéolaire, terminent le tri à la main.

Carie : sujet de préoccupation, crainte d'avoir les sols contaminés car il y a des problèmes dans la zone (aussi dans l'Aude).

Le **son** va à un éleveur porcin (mais tant qu'ils ont de la carie, il n'en veut pas), ou ils le compostent pendant ~1 an.

→ Quentin et Fanny le vendent à 20 centimes/kg, à 15 centimes pour Vincent

→ Quentin et Hugo : compost aussi et épandeur à engrais pour un épandage l'été ou l'épandent directement non composté sur la luzerne avant un blé.

1.3. Le matériel agricole

Tout le matériel était déjà sur la ferme, ils ont vendu la moissonneuse, remplacée par de la prestation.



Tri :

Le tri se fait une première fois à la sortie de la benne avec un trieur type Denis D25 : était déjà sur la ferme.

Avec une vis sur le chariot, ils remplissent 3 cellules, il y a 2 lots de blé et un lot de petit épeautre.

Ensuite ils utilisent un trieur alvéolaire PETKUS.

Ils ont des problèmes de charançons.

Stockage :

Ouvert, prend l'eau. L'orientation des silos est pensée pour limiter les risques que l'eau ne les atteigne.

Projet : fermer le bâtiment sur un côté

1.4. Les cultures

Les parcelles sont regroupées autour de la ferme.

Type de sol : Limoneux, sableux, argileux

Pas d'irrigation.

Peu de terres en plaine, que des **coteaux** sauf une parcelle plate.



Petit épeautre, semé à 170kg début novembre

Problème de **Ray-grass**

Rotation avec du **trèfle violet** (facile à détruire) pendant 4 ans et luzerne sur 5 ans. Ils vont arrêter la luzerne : trop long et difficile à détruire → **Petit épeautre - trèfle - blé - sarrasin**

Le **semis** se fait **à la volée**, à la main parfois.

Difficulté à faire des cultures de printemps.

→ Pareil chez Les croquants : il y a bien le sarrasin mais $\frac{1}{3}$ de réussite : très sensible à la sécheresse.

Cultures associées : Féverole 150 kg-blé 50 kg : la semence de féverole est utilisée pour un couvert précédant un sarrasin.

Le blé est semé sous couvert de trèfle (mais le trèfle n'a pas levé) avec un passage de herse avec dents de faneuse, pour casser les mottes.

Amendement :

→ Compost chez Les croquants

→ Échange paille-fumier pour François-Xavier : /!\ risque de contamination avec adventices (ex: Xanthium : arracher à la main et exporter de la parcelle)

2. CHEZ FRANÇOIS-XAVIER :



EARL DU MESTREPEY AU CARLA-BAYLE (09)

François-Xavier a repris très récemment la ferme, il travaille seul mais il aimerait avoir un associé ou une autre entreprise sur la ferme pour de l'entraide car cela représente beaucoup de travail. Il a un partenariat avec un éleveur de brebis (échanges paille-fumier) , il pourrait y avoir un éleveur sur la ferme.

Et un collectif ?

« serait bien mais pas facile, cela demande du travail pour réussir à travailler ensemble et s'entendre. »

→ L'appel du grain et Les croquants : objectif : arriver à 35h de travail

→ Nadège et Gary : embauche un salarié à l'automne

Il a aussi un atelier poules pondeuses. Il manque de temps, notamment pour de l'entretien.

Les terres et le hangar sont en location, le four et les outils sont à lui.



Se renseigner sur le **crédit d'impôt et le service de remplacement** : 17 jours financés à 60% avec motif : congés (il faut avancer l'argent, le remboursement se fait l'année d'après) → <https://bofip.impots.gouv.fr/bofip/1580-PGP.html/identifiant%3DBOI-BA-RICI-20-50-20240619> . Voir aussi le dispositif **Répits avec la MSA** : 15j nominatifs → <https://www.msa.fr/lfp/soutien/se-faire-remplacer-pour-souffler>

2.1. Le FOURNIL

Même four que Nadège et Gary.

300°C avec thermomètre extérieur ~45min → 300°C chez Nadège et Gary, 270°C chez Les croquants.



Il fait le même pain qu'avant la reprise.

Il boulange le vendredi, commence à 2h30 du matin et termine vers 14h et doit livrer. Le lendemain, samedi, il est levé à 5h pour faire le marché.



2.2. Le matériel agricole

Il possède un vieux tracteur et aimerait avoir un petit broyeur.

Le stockage se fait en caissons, les silos ne sont pas exploités car pas assez de blé.



Il utilise un trieur Marot.

D'abord les grains du caisson passent via un élévateur par le trieur, puis tombent dans la fosse et repartent dans la cellule voulue.

Petit épeautre : fait avec le seau, donc pas très ergonomique.

Il utilise un petit tracteur pour amener les grains au moulin.

Il possède une petite chambre réfrigérée.

Il vend 8 sacs/semaines, fait des sacs de 25kg sur commande.

2.3. Les cultures

Il cultive une vingtaine d'hectares. Il externalise beaucoup de travail culturale. Il adhère à une CUMA (de Ste Suzanne) : facile et réactif. Il possède un vieux tracteur et aimerait avoir un petit broyeur.

Prairie : vend l'herbe sur pied, broie une fois la luzerne.

Les terres sont en location.

Type de sol : argileux, très hydromorphe, pente, grande parcelle.



Nous sommes allés voir une parcelle de petit épeautre, semé mi-novembre, il y avait de la luzerne associée, va revenir. Il a été semé en ligne, il y a eu 3 passages : déchaumeur Cultus – vibro – semoir avec herse rotative.

Présence de ray-grass.

3. CLOTURE ET SUITES

Nous avons clôturé cette rencontre avec un tour de parole afin que tout le monde exprime ses attentes et idées pour de futures rencontres et sujets de travail.

- ➔ Rencontrer des paysans expérimentés, sur le volet agricole et boulangerie
- ➔ Formations et sujets de travail :
 - Pérenniser du salariat sur plusieurs fermes, groupement d'employeurs
 - Cultures associées : Bio Ariège-Garonne organise une rencontre à ce sujet : **Cultures associées en Grandes Cultures** ➔ <https://bio-ariege-garonne.fr/formation/cultures-associees-en-grandes-cultures/?categorie=grandes-cultures>
 - Choix des outils pour le travail du sol – en lien avec le sujet, Bio Ariège-Garonne organise une formation sur le Semis Direct : **Développer l'Agriculture Biologique de Conservation sur sa ferme vers le Semis Direct** ➔ <https://bio-ariege-garonne.fr/formation/semis-direct/?categorie=grandes-cultures>
 - Chaîne de Tri et Stockage
- ➔ Auto-construction et partage d'outils (ex : brosse à blé, épierreuse et décortiqueuse pour le petit-épeautre : lien avec l'Atelier Paysan et Flor de Peira
- ➔ Quentin et Hugo de l'Appel du grain seraient ravis d'accueillir le groupe prochainement
- ➔ Achat de matériel en commun
- ➔ Recherche sur les variétés de pays (notamment sur les semences de légumineuses) : un travail est déjà initié dans le Tarn, il faut le partager en Ariège et Haute-Garonne, voir aussi du côté de Pyrénées Orientales, voir du côté de l'association Métis <https://collectif-metis.org/index.php/presentation-de-metis/>



Visites de fermes : lères transformations (céréales), tri et stockage

Le 12 mars 2026

Lieu(x) : Montesquieu-Volvestre **Intervenant(s)** : Paysans accueillants

Visite de fermes et témoignages d'agriculteurs

Les objectifs de cette rencontre sont :

- Favoriser l'interconnaissance
- Découvrir les paysans et fermes qui nous accueillent
- Partager un bon repas le midi avec une auberge espagnole

> Visite de deux fermes : Chez Claire, paysanne boulangère puis chez Mehdi, paysan meunier, équipé d'une chaîne de tri.

Infos et Inscriptions

- ➔ Pour s'inscrire : <https://bio-ariege-garonne.fr/formation/problematique-tri-et-stockage-a-la-ferme/?categorie=grandes-cultures>