

Compte-Rendu :

Rencontre 1ères transformations en céréales bio et stockage,
visite de fermes et témoignage de paysans

12/03/2026



Bio Ariège -
Garonne
Les **Bio** en 09 et 31

Contact : Julie Guguin - animatrice Grandes Cultures chez Bio Ariège-
Garonne, julie.guguin@bio-occitanie.org



Cofinancé par
l'Union européenne



1. Contexte et objectifs

Objectif : Découvrir deux modèles différents de fermes en céréales bio, avec un focus sur la transformation, le stockage, et les pratiques innovantes.

Participants : Claire Choquet, Mehdi Belviso, Pierre-Antoine Tible, Aude Tible-Sicard, Jean De Pinel, Sophie Chignard, Fiona Marty, Jean-Bernard Bournier, Quentin Espagnol, Laurent Rougerie, Fanny Guillot, Julie Guguin (animatrice Bio Ariège-Garonne) et Marian Reynaud-Graglia (Stagiaire chez Bio Ariège-Garonne)

Fermes accueillantes :

- Ferme de Claire Choquet : Petite surface, forte valeur ajoutée (transformation en farine et pain, vente directe).
- Ferme de Mehdi Belviso : Investissement élevé dans une chaîne de tri et transformation en farine avec de gros volumes

2. Témoignage de Claire Choquet

Structure : GAEC avec son compagnon (élevage de 350 brebis allaitantes).

Formation : Ingénieure agro + CAP boulanger.

Surface : ~35 ha (dont 4 ha de blé associé à de la luzerne).

Modèle économique : Vente directe sur les marchés de Montesquieu (mardi) et Latrape (vendredi).

Rythme : 2 journées/semaine (objectif : passer à 1).

Cultures :

- Blé associé à la luzerne (pour l'alimentation des brebis).
- Variétés : Rouge de Bordeaux (majoritaire) + un peu d'Isalco (blé moderne, plus sec et difficile à moudre) de Jean-Bernard
- Envie : Tester l'association blé-féverole, mais freins :
 - Surface trop réduite pour justifier l'achat d'une moissonneuse-batteuse.
 - Difficulté à travailler avec un prestataire pour les cultures associées

(réglages techniques complexes).

Transformation :

Farine : Uniquement T80, produite avec un moulin de la marque Alpes Moulins de Gilles Mailhé (Alpes de Haute-Provence).

- Formation d'1/2 journée pour maîtriser l'outil.
- Analyses : Laboratoire à Dijon (100€/analyse) pour suivre taux protéique, gluten, qualité des protéines.



Pain :

- Four : "Grand-mère" (capacité théorique : 45 kg de pâte, utilisé à 40 kg).
- Température : 320°C (thermomètre laser à 30€).
- Bois : Chêne séché en étuve (bois de tonneau) + approvisionnement local (bûcheron et scierie de Daumazan).
- Stockage farine : Max 1 mois, remontée à la brouette (8 jours de plancher).



Vente :

- Précommandes via Framiform (formulaire en ligne) pour le marché du vendredi → zéro perte.
- Le pain est chaud lorsque les 1ers clients arrivent : très apprécié.

Innovations et astuces :

Stockage :

- Protection contre les mites/charançons : Feuilles de laurier + huile essentielle dans le silo.

Tri :

- 1er tri : Trieur Denis D50 (pas de problème sanitaire).
- 2e tri : Alvéolaire + épierreuse (satisfaction totale, prêt possible l'année prochaine).

Retours du groupe : Épierreuse + brosse à blé : Combinaison idéale pour un tri efficace.

- Projet : Installation d'une vis d'ensilage (pas de rampe actuelle).

Expérimentations :

- Déprimage : Faire passer les brebis dans le blé pour désherber (questions sur le stade, la durée, les conditions).
- Apport de fumier : Fumier de mouton (sortie d'étable) → impact positif sur le taux protéique du blé (lié aussi à la luzerne sursemée).

Outils et ressources à consulter :

- Humidimètre : Intéressant pour la récolte et le stockage.
- Ressources : Projet Intercrop Value (cf. mail Fanny Raoux), contacts avec Christian Reynes (CNRS).

Difficultés :

Autonomie : Dépendance au prestataire voisin pour les travaux agricoles (semis, moisson).

Matériel : Pas de tracteur → envie d'acquérir au moins un semoir pour le semis.

Climat : Fortes pluies en début d'année → blé moins haut que prévu (1,50 m attendus), luzerne non semée à temps.

3. Témoignage de Mehdi Belviso

Installation : Depuis 2017, reprenant la ferme familiale déjà en bio.

Surface : ~100 ha (légèrement réduite).

Volume :

- 70 à 90 t de blé/an,
- 10 t de petit épeautre (compliqué : rendement faible, décortilage difficile),
- 5 à 10 t de seigle,
- 2 t de sarrasin.

Moulin :

- Marque : Alma (Nord de la France).



- Insatisfaction : Meule en granit (moins de brisure des germes → meilleure qualité de farine), mais châssis en métal (avantage contre les souris).
- Comparaison : Moulins du Tyrol (pierre de clave auto-affûtante, mais pas de granit).

Tri :

- Denis D100 (4 grilles, dont 2 séparables).
- Trieur alvéolaire en superposition (non actif lors de la visite, prévu pour l'été).
- Suceuse à grain + ventilateur (liés à la prise de force d'un tracteur immobilisé).
- Projet 2025 : Acquisition d'un trieur optique.

Stockage :

- Cellules à fond plat + "chapeau" anti-oiseau (recommandation si c'était à refaire).
- Big bags NOX : Bien, mais a trop de volume pour les utiliser.
- Astuce anti-charançon : Eau + liquide vaisselle (empêche les insectes de décoller).

Variétés de blé :

- Florence Aurore (hybride précoce),
- Rouge de Bordeaux,
- Bladette,
- Apach (test en 2025 : variété hybride, 1 m de haut, appréciée par un boulanger partenaire).

Petit épeautre :

- Transformation : Passé au T110 (couleur foncée, pas toujours appréciée) ou T80 (couleur plus claire).
- Difficultés : Rendement faible, décortiquage complexe, nécessite une surveillance constante du moulin.

Pratiques culturales :

Semis simplifié :

- Outils : Un passage de cover crop-déchaumeur à disque puis un deuxième passage pour casser les mottes et le passage du semoir à dents de 5m (« ne remue pas trop la terre »), entre 7 et 10-11km/h



- Avantages : Réduction des charges (carburant) vs. anciens outils (herse rotative + semoir combiné de 3 m).

Densité de semis :

- Parcelle 1 (Rouge de Bordeaux, pente forte) : Semis simplifié.
- Parcelle 2 : +1 passage de cover crop → blé semé plus tôt (début octobre à 160 kg/ha) → meilleur tallage.

Difficultés et solutions :

- Tri par la coopérative (Kapla) : Trop de pertes → autonomisation avec chaîne de tri personnelle.
- Petit épeautre : Culture complexe de A à Z (rendement, décortiquage, temps de travail).
- Stockage : Volume important → besoin de solutions adaptées (cellules à fond plat préférées aux big bags).

Mycotoxines :

- Idée reçue : "Les mycotoxines sont plus élevées en bio" → Faux.
- Réalité : Présentes en cas de fusariose en fin de cycle (blé dur).
- Solutions : Macérations, associations céréales-légumineuses, brosse à blé lors du tri (efficace aussi contre la carie).

5. Synthèse

	Claire Choquet	Mehdi Belviso
Surface	~35 ha (4 ha de blé)	~100 ha
Modèle économique	Petite échelle, valeur ajoutée (pain/farine)	Grande échelle, volume important
Transformation	Moulin Alpes Moulins, four "Grand-mère"	Moulin Alma, chaîne de tri complète
Vente	Circuit court (marchés, précommandes)	Coopérative + boulangers partenaires
Innovations	Déprimage par brebis, feuilles de laurier	Trieur optique, semis simplifié
Difficultés	Dépendance au prestataire, surface limitée	Gestion du volume, complexité petit épeautre
Stockage	Silo + feuilles de laurier	Cellules à fond plat + chapeau anti-oiseau

6. Perspectives

Pour Claire :

- Acquérir un semoir pour gagner en autonomie.
- Tester le déprimage par les brebis et les associations blé-féverole.
- Optimiser le rythme de travail (passer à 1 journée/semaine).

Pour Mehdi :

- Finaliser l'acquisition du trieur optique.
- Continuer à tester la variété Apach et ajuster les pratiques pour le petit épeautre.

Conclusion

Ces visites ont mis en lumière deux modèles, avec comme point commun la recherche de qualité :

Claire : Exemple de résilience et d'innovation sur une petite surface, avec de la transformation en farine puis pain et de la vente directe.

Mehdi : Investissement dans des outils performants pour gérer de gros volumes de farine, avec une recherche constante d'autonomie.